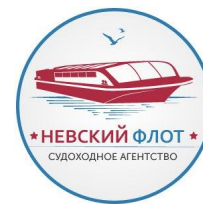


Банкет 2500 руб. на персону



Наименование / вес грамм	вес в гр.	
Холодные закуски из рыбы		
Янтарный лосось шеф-посола, маринованный апельсиновым соком и гималайской солью, панированный в свежем укропе, с долькой лимона веточкой укропа. 1/30/10	40	
Холодные закуски из мяса		
Филе индейки обжаренное с пряными травами, подается с дольками фруктов фламбе. 1/35/15	50	
Буженина с можжевельной ягодой, приготовленная по старинному русскому рецепту, сервируется ожерельем из свежих овощей. 1/35/15	50	
Ароматный сервелат и подкопченнная на яблочной щепе корейка с домашней аджикой. 1/40/10	50	
Роллы из ветчины с муссом из сыра и пряных трав.	35	
Рулет из индейки, фаршированный зефиром из индейки, подаётся с клюквенным соусом. 1/35/15	50	
Закуски из овощей и сыра		
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелены на листьях зеленого салата.	75	
Ассорти сыров (Гюс, Олдер) с виноградом грецким орехом и домашним вареньем.	60	
Баклажаны «Соренто» запеченные с томатами и ореховым соусом и пряным базиликом.	50	
Салаты		
Салат "Царская охота" с индейкой, бужениной, яйцом , сливочным соусом и зеленым горошком.	100	
Салат «Цезарь» из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки и гренками.	100	
Горячее блюдо по предварительному выбору (гостю полагается одна порция)		
Тренч де Сандре из судака, запеченный с кунжутом и крошкой, подаётся с овощным рататуем и сырным соусом.	270	
Мраморная свинина с пряными травами, подаётся с грибным соусом и мини картофелем.		
Фрукты		
Корзина сезонных фруктов(виноград, груши)	100	
Хлебная корзина		
Пшеничные булочки с кунжутом, и солодом	50	
Вес на персону без учета напитков		905
Напитки: чай или кофе		
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150	
Кофе заварной (сахар, сливки)	150	
Морс ягодный	250	
Вес напитков персону		550

