



Банкет. Вариант № 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сливочный куриный и утиный паштет с клюквенно- имбирным соусом 1/150
- Печеный свиной окорок, маринованный с клюквой и мёдом 1/100
- Свежие овощи с молодым сыром 1/100
- Подкопчённая сельдь с картофелем стоун, маринованным луком и ржаными тостами 1/150
- Домашние профитролы с куриным паштетом и творожным кремом 2/60
- Печеная тыква с медом и фермерская рикотта 1/100
- Домашние соленья 1/80

САЛАТЫ

- Салат с говяжьим языком и вялеными томатами 1/100
- Рисовый салат с белой рыбой и паприкой 1/100
- Классический Оливье с курицей 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

- Куриное филе со шпинатом и пюре из сельдерея 150/100/30
- Филе трески с тыквенным птитим и соусом фенхель 100/150/30
- Стейк Томагавк из свинины с печеным картофелем и томатным соусом с черносливом 150/100/30

Хлебная корзина

1/80

НАПИТКИ

- Вино красное или белое (на выбор) 150 мл
- Морс из лесных ягод 300 мл
- Минеральная вода 500 мл
- Чай или кофе порция

Стоимость данного предложения составляет 2250 рублей на 1 персону.

Банкет. Вариант № 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рыбная тарелка (красная рыба слабой соли, масляная рыба холодного копчения и форшмак с бородинскими тостами) 1/130
- Печеный свиной окорок, маринованный с клюквой и мёдом 1/100
- Куриный рулет с омлетом и паприкой, с черносливом и курагой 2/80
- Сливочный куриный и утиный паштет с клюквенно- имбирным соусом 1/150
- Домашние профитроли с куриным паштетом и творожным кремом 2/60
- Карпаччо из томатов с авокадо и базиликовым соусом 1/100
- Домашние соленья 1/80

САЛАТЫ

- Свежие овощи с молодым сыром 1/100
- Рисовый салат с белой рыбой и паприкой 1/100
- Классический Оливье с курицей 1/100
- Деревенский салат с ростбифом 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

- Утиная грудка с капустой по- чешски и горчичными яблоками 150/100/30
- Запеченное филе кижуча со стручковой фасолью и соусом Берблан 100/150/30
- Стейк Томагавк из свинины с печеным картофелем и томатным соусом с черносливом 150/100/30

Хлебная корзина

1/80

НАПИТКИ

- Вино красное или белое (на выбор) 150мл
- Морс из лесных ягод 300 мл
- Минеральная вода 500 мл
- Чай или кофе 150 мл

Стоимость данного предложения составляет 2650 рублей на 1 персону.

Банкет. Вариант № 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тонкие пшеничные блины с тремя видами икры, со сметаной и зеленью 1/150
- Рыбная тарелка (красная рыба слабой соли, масляная рыба холодного копчения и форшмак на бородинских тостах) 1/130
- Итальянская доска (пармский окорок, маринованные томаты, гигантские оливки и брускетта) 1/100
- Английский ростбиф с яблочной горчицей 1/80
- Карпаччо из томатов с авокадо и базиликовым соусом 1/80
- Домашние профитроли с куриным паштетом и творожным кремом 2/60
- Баклажанные рулетики с мягким сыром и грецкими орехами 1/80
- Домашние соленья 1/60

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Хрустящий валован с грибами и сливочным соусом 1/100

САЛАТЫ

- Цезарь с курицей 1/100
- Греческий салат 1/100
- Салат с тунцом, картофелем и фасолью 1/100
- Деревенский салат с ростбифом 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

- Медальоны из говядины и картофельный гратен 150/100/30
- Филе лосося в панцире из перца и зелени и пюре из сельдерея с овощами 100/150/30
- Утиная грудка с капустой по- чешски и горчичными яблоками 100/150/30

Хлебная корзина

1/80

НАПИТКИ

- Вино красное или белое (на выбор) 150 мл
- Морс из лесных ягод 300 мл
- Минеральная вода 500 мл
- Чай или кофе 150 мл

Стоимость данного предложения составляет 3150 рублей на 1 персону.