

Банкет. Вариант № 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти свежих овощей с французским соусом и зеленью 1/100
- Сливочный куриный паштет с клюквенно- имбирным соусом 1/80
- Отварной телячий язык, со сливочным хреном 1/60
- Английский ростбиф с зерновой горчицей 1/60
- Подкопчённая сельдь с картофелем стоун, маринованным луком и ржаными тостами 1/150
- Домашние профитроли с творожным кремом 2/60
- Домашние соленья 1/80

САЛАТЫ

- Салат с картофелем и ростбифом 1/100
- Салат с белой рыбой, рисом и паприкой 1/100
- Классический Оливье с курицей 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

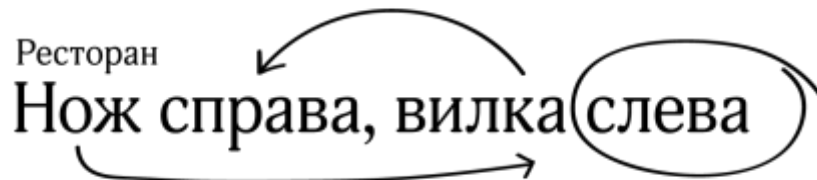
- Филе цыпленка глазированный в соусе «Терьяки» с печеными овощами 140/100/30
- Филе трески с тыквенным кус- кусом и соусом фенхель 140/100/30
- Филе – миньон с печеным картофелем, можжевеловый соус 140/100/30

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 2500 рублей на 1 персону.



Банкет. Вариант № 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ассорти свежих овощей с французским соусом и зеленью 1/100
- Рыбное плато (красная рыба слабой соли, масляная рыба, копченый лосось) 1/100
- Мясная гастрономия (телячий отварной язык, английский Ростбиф, ветчина из индейки) 1/120
- Террин из цыпленка с клюквенно- яблочным соусом 1/120
- Домашние профитроли с творожным кремом (2шт.) 2/50
- Домашние соленья 1/80

САЛАТЫ

- Салат с белой рыбой, рисом и паприкой 1/100
- Классический Оливье с курицей 1/100
- Салат с картофелем и ростбифом 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

- Утиная грудка с булгуром, крем из печеного яблока и соус Кумберленд 150/100/30
- Запеченное филе лосося со стручковой фасолью и соусом Берблан 150/100/30
- Стейк из говядины с печеным картофелем и сливочный Демиглас 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 150 мл

Стоимость данного предложения составляет 2900 рублей на 1 персону.

Банкет. Вариант № 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тонкие пшеничные блины с тремя видами икры, со сметаной и зеленью 1/150
- Рыбное плато (красная рыба слабой соли, масляная рыба, Копченый лосось) 1/100
- Итальянская доска (пармский окорок, маринованные томаты, гигантские оливки и брускетта) 1/100
- Ассорти свежих овощей с французским соусом и зеленью 1/100
- Английский ростбиф с зерновой горчицей 1/80
- Домашние профитроли с куриным паштетом и творожным кремом 2/50
- 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)

- Стейк из говядины с печеным картофелем и сливочный Демиглас 150/100/30
- Филе лосося в панцире из перца с овощами гриль, соус Берблан 150/100/30
- Стейк Томагавк из свинины с обугленным картофелем и соусом из чернослива 160/100/30

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 150 мл

Стоимость данного предложения составляет 3400 рублей на 1 персону.