

Банкетное меню

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти солений
(Ассорти оливок, капуста квашеная,
грибы маринованные в ассортименте (Вологодские),
томаты черри маринованные, огурцы
солёные) — 150 г

Свежие овощи с листьями салата,
подаётся с соусом из мацони
(Томаты черри, томаты Зира,
стебель сельдерея,
огурец свежий, перец болгарский,
микс салат) — 160 г

Буженина собственного приготовления,
подаётся с соусом из хрена
Колбасы и копчёности
(Чоризо, сальчичон, копчёная грудка индейки)
Галантин из цыплёнка с орехами — 165 г

Форель слабой соли
Эсколар холодного копчения — 100 г

Десерт

Не Павлова — 140 г
или
Фрукты — 120 г

Напитки

Морс — 200 мл
Чай/кофе

Салаты

Салат Русский с филе цыплёнка
и раковой заправкой
(Картофель, морковь,
огурец солёный, огурец свежий, зелёный горошек,
куриная грудка, соус биск) — 90 г

Греческий салат
(Огурец свежий, томаты черри, томаты Зира,
перец болгарский, оливки,
сыр Фета, оливковое масло) — 100 г

Салат с мурманской треской
горячего копчения
(Картофель, огурец свежий, брокколи, зелень,
треска горячего копчения, горчица зерновая,
йогурт) — 90 г

Основное блюдо

Цыплёнок по-эльзасски
в красном вине с травами,
подаётся с овощами
и картофельным муссом — 300 г

или
Ладожский судак гриль
с муссом из цветной капусты
и свекольным гелем — 300 г

Хлебная корзина — 100 г

2 500 руб.

Предлагаем украсить Ваш банкет дегустацией вин в сопровождении сомелье высшей категории
или проведением винного казино.