

Банкетное меню

Холодные закуски

Оливки и маслины, ассорти солений
(Ассорти оливок, капуста квашеная,
томаты черри маринованные, огурцы
солёные) — 140 г

Маринованные и солёные грибы
(Грузди белые в масле, грузди чёрные
в сметане (Вологодские)) — 65 г

Свежие овощи с листьями салата
(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)
Террин из кролика
с карамельными яблоками — 160 г

Лосось холодного копчения
Галантин из шпината с филе судака
и форели
Форель маринованная
в чёрной смородине — 100 г

Салаты

Острый салат с цыплёнком
в восточном стиле — 90 г

Томаты с сыром моцарелла — 90 г

Салат из подкопчённого лосося
с овощами и листьями салата — 90 г

Основное блюдо

Котлета по-киевски с паровыми овощами
и брусничным гелем — 300 г
или

Треска с соусом Голландез на пюре
с красной икрой — 300 г

Хлебная корзина — 100 г

Десерт

Не Павлова — 140 г

или

Фрукты — 120 г

Напитки

Морс — 200 мл

Чай/кофе

3 500 руб.

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