

# БАНКЕТ

Стоимость 5200 рублей на персону

Наименование	вес порции
<b>Холодные закуски из рыбы</b>	
Осетрина подкопчённая на яблоневетках на картофельном драннике со сливочным хреном	35
Рыбная тарелка с филе малосоляного лосося, под копчёного палтуса и эсколара	35
<b>Холодные закуски из мяса</b>	
Слайсы томлёной утки магре под ягодным конфитюром апельсиновыми чипсами	35
Буженина запеченная в печи на гриль цукини	35
Рулет из филе фермерской индейки с белыми грибами под сливочно-сырным соусом	30
<b>Холодные закуски из овощей</b>	
Капрезе с розовыми томатами и моцареллой на листьях рукколы с соусом Песто	50
Роллы из баклажан с молодым греческим сыром и зеленью под соусом Песто и ореховой	25
<b>Салаты в стол - подача в фарфоровых салатниках</b>	
Салат с томлёной свининой и овощами гриль под горчишно-медовой заправкой	100
Теплый салат из куриной печени с манго и салатным миксом, с медово-горчишной заправкой	100
<b>Горячее блюдо на выбор (гостю полагается одна порция):</b>	
<b>Горячие блюда из рыбы</b>	
Филе сибаса запечённое с картофелем дюшес и голландским соусом	275
<b>Горячие блюда из мяса</b>	
Утиная ножка конфи с тыквенным пармантье под брусничным соусом	275
<b>Хлеб</b>	
Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом	50
Масло сливочное: классическое, с зеленью, с зеленью и чесноком	20
<b>Десерт</b>	
Ягодный тарт с сыром рикотта	120
<b>Фрукты и фруктовые композиции</b>	
Фруктовая тарелка (сезонное)	100
<b>Напитки горячие на выбор</b>	
Чай Гринфилд пакетированный черный, зеленый	170
Кофе Лавацца свежесваренный из зерна, молоко, сахар, сливки порционные	140
<b>Минеральная вода</b>	
Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой	250
<b>Напитки прохладительные</b>	
Морс клюквенный	250
Вес на персону без напитков	1010

Дополнительно взимается сервисный сбор 10% от стоимости меню

В стоимость меню включена необходимая мебель и накрытие текстилем, фарфоровая посуда, фужеры, приборы и обслуживание (до 5 часов)