

Без арендной платы, обслуживание 10%  
ПРИМЕР МЕНЮ на 2990руб. \персона



### Канapé

Канapé с колбасой твердого копчения с жемчужным лучком  
Сыр Эдам со свиной грудинкой на шпажке

### Салаты

Салат с куриной грудкой и малосоляными огурчиками

*Куриные грудки, огурцы малосоляные, зелень, стебель сельдерея, салат Фриссе приправленные майонезом*

Салат Греческий

*Салат Айсберг, огурцы, помидоры, болгарский перец, оливки, сыр Фета, оливковое масло и бальзамический уксус*

Салат с треской горячего копчения

*Треска горячего копчения, картофель, маринованные корнишоны, томаты черри, салатные листья и французский соус на основе оливкового масла, меда, зерен горчицы и бальзамического уксуса.*

Салат с опятами и свиной вырезкой

*Картофель Ратте, огурцы маринованные, свиная вырезка, фасоль стручковая, опята консервированные, салат Латук, салат Фриссе, базилик, майонез*

### Холодные закуски

Красная икра с маслом в тарталетке

Мильфей из кабачков, мягкого сыра и вялеными томатами

*Цуккини с вялеными на солнце томатами, сырами Буко и Фета. Подается с соусом из пряных трав на оливковом масле*

Ролл из семги на белом тосте

*Семга слабой соли и сыра с голубой плесенью на белом тосте*

Тартилас с мясом цыпленка

*Мексиканская сырная лепешка с начинкой из авокадо, салатного листа, дольки свежего помидора и вяленых на солнце томатов и заправкой из соуса Гуакомоле и приправы Фахитос*

Террин из семги слабой соли с сыром Рикотта и пряной зеленью

Террин с мясом цыпленка и фисташками в желе из красного вина

Рулет с лесными грибами

*Рулет из омлета с сырами Пармеджано и Буко, зеленью и опятами*

### Мясная нарезка

Куриный рулет с медовыми орешками и сушеной клюквой

Рулет из свиной вырезки с зеленью, вяленой клюквой

Буженина с пряными травами

Пример меню на 2990руб. Лист1.

### Рыбная нарезка

Семга слабой соли по фирменному рецепту от шеф-повара

Шоу-блюдо

Форель норвежская

*Фаршированная мясом форели с добавлением тигровых креветок*

### Горячая закуска

(на выбор)

Мешочек из блинчика с мясом цыпленка в сливочном соусе

Мешочек из блинчика с овощами в сливочном соусе

Мешочек из блинчика с семгой и креветками в сливочном соусе

### Горячие блюда

(на выбор)

Горячая буженина с соусом с зернами горчицы

Шашлычок из лосося в соусе Томатная Сальса

Шашлычок из цыпленка с соусом Терияки

### Гарнир

Картофель Граттен

*Картофельные слайсы, запеченные в сливочном соусе*

### Выпечка хлеб

Булочка ржаная с овсяными хлопьями

Булочка пшеничная с кунжутом

Сливочное масло

### Фрукты

Фруктовое ассорти (яблоки, бананы, виноград, сезонные фрукты)

### Десерты

Сливочный кейк-попс с изюмом

*Мини пирожное из бисквитной крошкой с изюмом и сгущенным молоком, пропитанное коньяком и глазированное шоколадом*

Кейк-попс кокосовый

*Мини пирожное из крошки кокосового печенья и миндального орешка и воздушного крема на основе белого шоколада в шоколадной глазури*

Кейк-попс Филадельфия

*Мини пирожное из шоколадно-ореховой основы с карамельными нотками и нежного крема из сыра Филадельфия*

### Напитки

Морс из натуральной клюквы собственного приготовления

Вода с листьями свежей мяты и дольками лимона

*Nestlé® Pure Life® – природная артезианская вода из подземного водоисточника*

Чай (саше в индивидуальной упаковке) черный, зеленый, фруктовый, травяной

Кофе JARDIN (ITALIA Maggiore, натуральный кофе в зернах темнообжаренный)

Американо, Экспрессо, Капучино

(сахар, молоко, сливки, лимон)

Пример меню на 2990руб. Лист2.