

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3 000 рублей на человека

Рыбные закуски

Блинные рулетики с рубленой балтийской сельдью, вареным картофелем и луком 45г
Морской окунь горячего копчения с апельсиновым маслом 20г
Нерка слабой соли 15г
Кета слабой соли 15г

Мясной стол

Рулетики из запеченного свиного окорока с сыром и розмарином 45г
Галантин из цыпленка с фисташками 20г
Рулетики из языка с корнишоном 30г

Соления

Опята соленые, с ароматным маслом и свежим укропом 25г
Томаты красные маринованные 20г
Капуста квашеная 20г
Огурцы соленые 20г

Ассортимент сыров с виноградом и кедровыми орешками

10\10\10г

Салаты

Домашний "Оливье" с разварной телятиной, печеными овощами и провансальским соусом 100г
Салат с разварным цыпленком, жареными грибами и домашним майонезом 100г
"Чука" салат с кальмаром, паприкой, рисовой лапшой и ореховой заправкой 50г
Салат "Мимоза" 100г

Горячая закуска

Сулугуни жареный, с рукколой и бальзамиком 70/10/5г

Основное блюдо 50/50

Филе трески запеченное на шалыпинском картофле под соусом бешамель с твердым сыром
200/80/25г

или

Котлета "Пожарская" из цыпленка с жареными овощами и сливочным соусом с грибами 200/150/70г

Напитки

Вода с мятой и лимоном 300г
Морс кизилловый 250г

Хлеб, выпечка

Хлеб, масло 40\40\10г

