

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
4 000 рублей на человека



Рыбные закуски

Сельдь слабосоленая с отварным картофелем и маринованным луком 25\25г
Мини осьминоги, маринованные, с лимонным маслом 30г
Тартилья с лососем и домашним сыром 40г
Палтус холодного копчения 20г

Мясной стол

Рулет из свиной вырезки, с виноградом и печенью утки, дополненный грушей,
маринованной в красном вине 20\5г
Рулетики из индейки с рикоттой и курагой 35г

Паштеты домашние

Паштет из печени цыпленка с белыми грибами 10г
Паштет из печени кролика 10г
Паштет из свинины 10г

Ассортимент сыров и виноградом

10\10\10\10г

Маринады

Томаты маринованные красные 20г
Капуста квашеная с клюквой 20г
Патиссоны маринованные 10г
Огурцы малосольные 20г

Салаты

Салат "Оливье" по-домашнему, с колбасой докторской и зеленым горошком 75г
"Чука" салат с отварным кальмаром, рисовой лапшой и ореховой заправкой 75г
Стир-Фрай с вырезкой говяжьей, зеленой фасолью и шпинатом 75г
Руккола с моцареллой, черри томатами и базиликовым песто 50г

Горячая закуски

Запеканка из кабачков, с благородными сырами и томатным "Кули" 100/15г

Основное блюдо 50/50

Кулебяка рыбная с разварной пшеничкой, с соленым огурцом, шпинатом и отварным яйцом, со сливочным соусом с икрой жемчужной 250/80г

или

Грудка цыпленка, запеченная в свиной грудинке, копченной на березовой стружке, с кабачками, тархуном и сливочным соусом с грибами 170/110/50г

Ассортимент мини десертов

Малиновая паннакота с лимонным кремом (сервируется в шоте) 30г
Профитроль с кофейным кремом и фундуком 20г
Фисташковый крем с безе и грушами 30г

Выпечка

Ассортимент домашнего хлеба в нарезке 40/40/40г
масло сливочное/масло сливочное с зеленью 5/5г

Напитки

Морс ягодный микс собственнго приготовления 300г
Напиток из сухофруктов 300г
Вода с мятой и лимоном 300г
Чай или кофе 150г

