



Банкетное
меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	выход, г	стоимость, руб.
Свежие овощи <i>перец болгарский, огурец, помидор, редис, сельдерей, лук красный, свежая зелень, семечки подсолнуха</i>	190	320.-
Молодые и выдержанные сыры	100/30	740.-
Курильский гребешок с клубникой и трюфельным соусом	120	950.-
Рыбное плато <i>слабосоленая семга, форель холодного копчения, масляная рыба, сом клариевый</i>	160/60	1200.-
Капрезе из сладких томатов и сыра моцарелла с соусом песто	220/40	950.-
Мясная гастрономия <i>ростбиф из говяжьей вырезки, подкопченный говяжий язык, филе утки копченое, буженина собственного приготовления, фермерская грудинка</i>	250/40/30	1300.-
Ростбиф с кремом из анчоусов и печеным перцем	140/20	780.-
Копченая утка с малиновым конфи	150	650.-
Паштет из утиной печени в томатной глазури	100	180.-
Рулетки из шпинатных блинов с семгой и сливочным сыром	200	750.-
Рулетки из цуккини с творожным сыром и форелью холодного копчения	200	650.-
Фруктовая ваза	1000	800.-

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная	100	130.-
Огурцы маринованные	100	120.-
Черемша	50	160.-
Чеснок соленый	50	160.-
Перец соленый	50	170.-
Маслины/Оливки гигант	100	470.-
Вяленые томаты	50	330.-

САЛАТЫ

Цезарь с куриным филе	190	420.-
Цезарь с лососем слабой соли	190	670.-
Цезарь с тигровыми креветками	200	550.-
Салат с жареным романо, телячьим языком и луком фри	210	630.-
Оливье с копченой уткой и печеными овощами	190	390.-
Листья салата с ростбифом, сыром моцарелла и заправкой венегра	210	780.-
Руккола с морепродуктами в соусе из кокосового молока и сладкого соуса чили	200	620.-
Салат из свежих овощей с крем-фетой	230	550.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лесные грибы в соусе из бекона на слоеном тесте	200	350.-
Командорский кальмар с овощами на слоеном тесте	180	550.-
Спринг ролл с курицей и кукурузным соусом	150	350.-
Овощи гриль	180	350.-
Спринг ролл с лососем и шпинатом со сливочно-грибным соусом	150	530.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленые щечки с картофельным пюре	120/120/30	860.-
Томленая говядина в красном вине	100/120/30	850.-
Филе карельского лосося с кремом из цветной капусты карри и белым икорным соусом	110/80/30	1200.-
Медальоны из говядины с пюре из сельдерея и соусом из красного вина	130/80/30	1380.-
Свиная вырезка с копченым картофельным кремом, сырным соусом и гелем из кураги	110/100/30	610.-
Филе утки с тыквенно-картофельным пюре и малиновым соусом	120/80/30	760.-
Сибас запеченный с зеленой спаржей	200/80	800.-
Половинка цыпленка с молодым картофелем и кукурузным соусом	180/140/30	550.-

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Запеченная телячья нога	7000/500	45000.-
Запеченная баранья нога по-кавказски	2000/500	17000.-
Лосось копченый/ на пару	2000/800	26000.-
Ассорти шашлыков	1000/500	4500.-
Ассорти из рыбы и морепродуктов на гриле	800/300	5600.-

МОРЕПРОДУКТЫ

Икра нерки	100/200	2500.-
Икра горбуши	100/200	2500.-
Икра осетровая классик	113/200	14760.-
Икра стерляжья стандарт	100/200	11000.-
Фаланги краба с перечным соусом	120/30	2500.-
Мидии в сливочно-устричном соусе	200	650.-

НАПИТКИ

	объем, л	стоимость, руб.
Морс клюквенный	1,0	350.-
Морс облепиховый	1,0	350.-



**ПОДРОБНЫЕ УСЛОВИЯ
ПО МЕНЮ МОЖНО УТОЧНИТЬ
У БАНКЕТНОГО МЕНЕДЖЕРА**

+7 (8422) 706-206