

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Филе Балтийской кильки пряного посола с отварным картофелем 70 г.
Подкопчённый рулет Ладожского судака с креветками и раками 30 г.
Карельская форель слабой соли 30 г.
Масляная рыба горячего копчения 30 г.

Мясная вариация

Буженина с маринованными овощами и подлеченными кореньями 40 г.
Ростбиф из фермерского бычка 30 г.
Утиная грудка горячего копчения с ягодным соусом 30 г.
Перепёлка глазированная в меду 50 г.

Птифуры

Эклер с риетом из трески 30 г.
Эклер с форшмаком из сельди с перепелиным яйцом 40 г.

САЛАТЫ

Салат с кабачками и баклажанами по-петербургски 75 г.
Судак под маринадом 100 г.
«Оливье» с раковыми шейками 75 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) - 1 шт. на персону

Котлета по-маршальски с картофельным кремом 280 г.
Телячьи томлённые щёчки в ржаном соусе с пюре из корня сельдерея 220 г.
Рыбная кулебяка с соусом Шампань 220 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе — 200/100 г.

4000-

стоимость на персону

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Креветки Ванамей 30 г.

Лосось слабой соли 30 г.

Татаки из тунца с соусом манго 50 г.

Филе сельди с/с с маринованным луком и отварным картофелем 80 г.

Мясная вариация

Английский ростбиф 30 г.

Сырокопчёный балык 25 г.

Утка горячего копчения с ягодным соусом 25 г.

Пастрами из индейки 45 г.

Птифуры

Эклер с бужениной, соусом гриль и хрустящим луком 30 г.

Эклер с паштетом из говяжьей печени с луковым вареньем 40 г.

САЛАТЫ

Салат «Бальмонт» с копчёной индейкой 75 г.

Салат с ростбифом, томатами, каперсами и пармезаном 75 г.

Салат из форели г/к 75 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) - 1 шт. на персону

Биф бургиньон 220 г.

Утиная ножка Конфи с запечённой тыквой 250 г.

Лосось гриль на подушке из шпината в сливочном соусе 230 гю

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе — 200/100 г.

4500-

стоимость на персону