

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Карельская форель с/с 30 г.

Масляная рыба горячего копчения 30 г.

Подкопчённый рулет из судака с овощами и соусом тар-тар 30 г.

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

Мясная вариация

Говяжий паштет на багете с абрикосовым джемом и фисташкой 40 г.

Домашняя буженина с маринованными овощами и лечо 30 г.

Сочный ростбиф 30 г.

Сырокопчёный балык 25 г.

САЛАТЫ

Салат «Оливье» 75 г.

Салат с лесными грибами 75 г.

Салат из форели горячего копчения 75 г.

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

Котлета Де-Воляй с картофельным кремом и ягодным соусом 220 г.

Спинка форели с соусом биск на картофельном оладушке 220 г.

Свиная шейка с овощами гриль и соусом Деми-глясс 220 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе — 200/100 г.

3500-

стоимость на персону



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Карельская форель 30 г.

Угорь в соусе Терияки 25 г.

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

Эсколар горячего копчения 30 г.

Мясная вариация

Английский ростбиф 30 г.

Пастроми из индейки горячего копчения с ананасом 50 г.

Утиная грудка горячего копчения 25 г.

Язык со сливочным хреном, томатами и каперсами 70 г.

Сырное плато 65 г.

САЛАТЫ

Салат «Бальмонт» с копчёной индейкой 75 г.

Салат с баклажанами, соусом сладкий чили и мягким сыром 75 г.

Салат «Нисуаз» с маринованным тунцом 75 г.

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

Судак с голландским соусом на подушке из овощей 250 г.

Утиная ножка Конфи с запеченной тыквой 250 г.

Томленые телячьи щечки в соусе Порто с пюре из сельдерея 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

- Форель фаршированная шпинатом 30 г.
- Лосось слабой соли в цитрусовой обсыпке 30 г.
- Татаки из тунца с соусом манго 50 г.
- Креветки Ванамей 40 г.
- Угорь в соусе Терияки 25 г.

Мясная вариация

- Пастроми из говядины 30 г.
- Утка горячего копчения с ягодным соусом 35 г.
- Печёный баклажан с телячьим языком и соусом Аррабиата 30 г.
- Канелони из сыровяленого балыка с творожным сыром, вяленым томатом и шпинатом 30 г.
- Антипаста 50 г.
(пармезан, салями, сырная сфера с виноградом, маслины/оливки, маасдам, артишоки)

САЛАТЫ

- Салат с ростбифом, томатами, каперсами и пармезаном 75 г.
- Салат «Капрезе» 75 г.
- Салат «Романо» с пастроми из индейки и соусом Пармеджано 80 г.

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

- Лосось гриль с картофельным кремом и соусом Наполи 230 г.
- Цыплёнок по-милански 220 г.
- Антрекот из говядины с печеным картофелем и перечным соусом 250 г.

- Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

НАПИТКИ

- Чай/кофе — 200/100 г.

4500-
стоимость на персону



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

«В стиле СССР»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина с горчицей и подпеченными кореньями 30 г.

Домашние соленья 100 г.

Закуска со шпротами 65 г.

Заливное из цыпленка 65 г.

Рулетики из ветчины с сыром 35 г.

Рыба масляная холодного копчения 30 г.

Сельдь с картофелем и луком 50 г.

Треска под маринадом 75 г.

Форель с/с 30 г.

Язык говяжий с хреном 30 г.

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с вареной колбасой 75 г.

Салат «Мимоза» 75 г.

Салат с лесными грибами 75 г.

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

Жареная треска по-Ленинградски с запеченным картофелем 120 г.

Котлета из цыпленка с картофельным пюре 120 г.

Свинина по-французски с овощным рагу 120 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 70 г.

НАПИТКИ

Чай/кофе — 200/100 г.

3500-

стоимость на персону

