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

Пастрами 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.
Антипасти 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 пастрами 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.

5000-
стоимость на персону

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.

4000-
стоимость на персону

Бальмонт

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.
Пастрами 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.

4500-
стоимость на персону

Бальмонт