



МЕНЮ БАНКЕТ

Холодные мини закуски

Канapé на вельком

Карпаччо из филе говядины с трюфельной майонезом и печеным томатом / 30 г.

Макарунс с террином из фуа-гра с апельсиновым мармеладом и малиной / 30 г.

Страчателла с запечеными томатами, кедровыми орешками и базиликовым маслом / 30 г.

Салаты и холодные закуски в стол

Мясная нарезка, корнишоны, жемчужный лук и каперсы \чоризо, салями, ветчина.
индейка копченая / 80 г.

Ассорти сыров, мед в сотах, орехами и виноградом /камамбер, дорблю, эмменталь, чеддер
/ 80 г

Ассорти маринованной и копченой рыбы с маринованным имбирем, каперсами и лимоном
/ тунец, масляная, лосось СМ, угорь копченый / / 80 г

Ролл из копченого лосося с огурцом, кресс салатом, крем сыром и красной икрой / 80 г

Салат из копченого ростбифа с мини картофелем, маринованными грибами и горчиной
заправкой / 80 г

Салат Оливье по рецептуре 19 века с, перепелками, раковыми шейками и черной / 80 г

Салат капрезе с моцареллой, авокадо, маринованными томатами черри, руколой,
кедровыми орешками и соусом песто / 80 г

Горячие закуски (индивидуальная подача)

Жульен из лесных грибов с эстрагоном под сырной корочкой / 120 г

Горячие блюда (на выбор)

Филе лосося с пюре из молодого картофеля, сладкого обжаренного горошка с чоризо и сливочного крема с побегами гороха /120/100/20 г.

г.

Тендерлойн из говядины с картофельным gratin, томатами черри и перечным соусом /120/100/20 г.

Десерты

Ассорти мини-пирожных /120 г

Сезонные фрукты /80 г