

## **Меню банкета в классическом стиле стоимостью 3000 рублей на персону.**

### **Ассортимент холодных закусок:**

- «Капрезе» ( спелые помидоры, микс салатов, моцарелла, соус песто ) 1/100
- Мясное ассорти ( томленая буженина, говяжий язык, ростбиф, аджика ) 1/60/20
- Севиче из лосося с фенхелем и икрой из водорослей под лаймовым соусом  
( филе лосося, фенхель, черный кунжут, микс салатов ) 1/100
- Сырное плато ( ассорти сыров, грецкий орех, виноград, мед ) 1/50
- Ассорти из овощей ( огурцы, помидоры, перец болгарский, зелень ) 1/100
- Рулетики из цуккини с ореховой пастой ( сыр, зелень, чеснок, ореховая паста ) 1/60
- Соления из погребка ( капуста квашеная, соленые огурчики,  
перец маринованный, черемша, чеснок маринованный ) 1/50
- Фруктовая ваза ( сезонные фрукты ) 1/100

### **Ассортимент салатов:**

- Салат «Цезарь» с куриным филе ( листья ромейн, джугас, черри, куриное филе ) 1/100
- Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой и молодым редисом  
( свежий горошек, домашний майонез, вырезка говяжья ) 1/100
- Салат с куриной печенью, томленной в красном вине, клубникой и гранатовым соусом  
( микс салатов, сегмент грейпфрута, печень куриная, гранатовый соус, клубника ) 1/100
- Салат с утиной грудкой и запеченным перцем ( микс салатов, утиная грудка,  
перец болгарский, сыр фета, соус винегрет ) 1/100

### **Горячие закуски: ( одна позиция на выбор )**

- Баклажаны «Пармеджано» ( баклажаны, моцарелла, джугас, соус пилати )  
1/130
- Шашлычок куриный, замаринованный в сливках с тимьяном 1/100/30

### **Горячие блюда: ( одна позиция на выбор )**

- Филе лосося с картофелем беби в розмариновой соли и томатами конфи 1/100/100/60
- Филе миньон со сливочно-грибным соусом и овощами гриль 1/120/110/30

### **Безалкогольные напитки:**

- Морс клюквенный / брусничный / лесные ягоды 1/200

### **Хлебная корзина:**

- Ассорти хлеба 1/100

**Выход еды на одного человека: 1580 гр.**

