

**Меню банкета в классическом стиле  
стоимостью 3500 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 цукини с ореховой пастой ( сыр, зелень, чеснок, ореховая паста ) 1/60
- Соления из погребка ( капуста квашеная, соленые огурчики,  
перец маринованный, черемша, чеснок маринованный ) 1/50
- Икра лососевых рыб, подается в икорнице на колотом льду 1/30/10
- Фруктовая ваза (сезонные фрукты) 1/100

**Ассортимент салатов:**

- Салат «Цезарь» с куриным филе и королевскими креветками  
( 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 камчатским крабом и устрично-имбирной заправкой 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
- Тальята ди манзо с малиновым соусом и слайсами пармезана,  
подается с печеными томатами 1/120/110/30
- Жигалет ягненка аль форно с пюре из сельдерея и томатами конфи 1/140/90/30

**Безалкогольные напитки:**

- Морс клюквенный / брусничный / лесные ягоды 1/200

**Хлебная корзина:**

- Ассорти хлеба 1/100

**Выход еды на одного человека: 1620 гр.**

