

Меню банкета в классическом стиле стоимостью 3000 рублей на персону.

Мясное плато

- Буженина по-боярски с соусом Хрен
- Ростбиф с горячим соусом
- Куринные нуазеты, с черносливом, фисташками, овощами и курагой
- Сервируется на листьях салата с карвингом из овощей.

Рыбное плато

- Семга шеф-посола в коньячном маринаде
- Паштет из судака с лепестком жемчужной форели
- Тартар из сельди с маринованным луком и чесночными гренками.
- Форель с/с в листьях салата Нории с маринованным имбирным листком под бальзамической заправкой.

Овощное круддте 100гр.

Овощи крупной нарезки (свежие, соленые, маринованные)

Ассортимент салатов:

- «Строгановский» (опята, говяжья вырезка, соус) 80гр.
- «Цезарь» 150гр.(Порционно)

Горячие закуска

- Жульен в зеленом яблоке 80гр.

Горячие блюда (одна позиция на выбор)

- Медальоны из говяжьей вырезки под брусничным соусом с картофелем Дофине
- «Морские звезды» (сочетание белой и красной рыбы под сливочно-икорным соусом (из икры мойвы) с овощным рататюем)

Десерт

- Фруктовый каскад (сезонные фрукты)
- Птифуры

Безалкогольные напитки:

- Клюквенный морс 0,3л.
- Вода в кувшине с мятой и лимоном 0,3л
- Кофе заварной, сливки, сахар.
- Чай пакетированный
- Хлебная корзина

