

Европейский стиль

Салаты и холодные закуски

Салат Оливье с крабовым биском, 1/100

Риет из дикого гуся с тартаром из яблок, томлёных в сливках с корицей и мёдом, 1/100

Лосось холодного дыма с дижонским кремом на ржаной галете, 1/100

Томаты с базиликовым сорбе, 1/100

Горячая закуска

Мидии, запечённые под Мисо соусом, 2шт.

Горячее блюдо на выбор

Томлёный свиной бок (суточного томления) с кремом из копчёного пюре и ферментированного черного чеснока, 1/100/100

Филе судака-гриль с томлёным луком-пореем и кремом из петрушки, 1/70/100

Десерт

Яблочная шарлотка крем-карамель, 1/70

Стоимость на 1 гостя – 1 300 руб.

Продолжительность праздничного ужина 3 часа.

Русский стиль

Салаты и холодные закуски

Селёдка с крабом под шубой, 1/100

Солонина из говядины с мочёной брусникой и капелькой елового масла, 1/100

Эсколар холодного копчения с ржаными тостами и кремом из петрушки, 1/100

Террин из куриной печени с бородинским хлебом и соусом Педро Хименес, 1/100

Горячая закуска

Тар Татен с лесными грибами, 1/70

Горячее блюдо на выбор

Куриная котлета с полбяной пшеницей и кремом из белых грибов, 1/100/100/30

Треска, подкопчённая на ольхе, с сельдереем и соусом Бернаозет, 1/70/100/30

Десерт

Наполеон грушевый, 1/70

Стоимость на 1 гостя – 1 300 руб.

Продолжительность праздничного ужина 3 часа.

