

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «ТРАДИЦИОННОЕ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Моцарелла с томатами

с соусом Песто и с хрустящей чиабаттой

1/50/50/20

Паштет из печени индейки

с кремом из сыра Маскарпоне и с персиковым конфитюром на французском багете

1/40/40

Филе лосося горячего копчения

с карельским соусом из деревенской сметаны и с зерновым хлебом

1/100

Овощная нарезка

томаты, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей с оливковым маслом и свежей зеленью

1/100

Мини-эклеры с форшмаком

из филе сельди с яблоками, с ялтинским луком и с икорным маслом

1/30

САЛАТЫ

гр.

Салат со свекольными равиоли

с домашним творожным сыром и с орехами под базиликовым соусом с салатным миксом

1/110

Салат с копчёной треской

с картофелем, томатами и с красным салатным луком

1/110

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

гр.

Цыплёнок табака

с соусом Сацебели и с запечённым в фольге картофелем

1/250/150/40

Филе судака

с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом

1/100/100/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

гр.

Булочки:

зерновая, пшеничная, ржаная

Подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

мл

Клюквенный морс

с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «РУССКИЙ СТИЛЬ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами
и со сливочно-оливковым кремом

1/30/20/15

Мясное ассорти

домашняя буженина, телячий отварной язык,
пастрами

1/60/30

Рулетки из баклажанов-гриль

с сырным кремом и с грецкими орехами

1/60/20

Свежие овощи с зеленью

подаются с оливковым маслом

1/100

Домашние разносолы

квашеная капуста, солёные
и маринованные огурцы,
патиссоны; подаются в ржаном хлебе

1/100

Архангельские солёные грибы

грузди, боровики, маслята;
подаются с домашней сметаной
в ржаных колодцах

1/50/50



САЛАТЫ

гр.

Салат Столичный
с подкопчённой индейкой

1/100

Краб-лосось под шубой



1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

гр.

Блинчики «Меньшикова»
с телятиной и с грибами

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

гр.

Филе ладожского судака

На пюре из молодой моркови
с «битыми» огурцами;
подаётся с икорным соусом
на основе крабового биска

1/130/100/50/5

Свиное филе

на подушке из лисичек
с молодым картофелем
и с брусничным соусом

1/130/80/50/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

гр.

Булочки:

зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

мл

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

