

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «ТРАДИЦИОННОЕ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	гр. 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, болгарский перец, 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

Салат со свекольными равиоли с домашним творожным сыром и орехами	гр. 1/110
Салат с копчёной треской с картофелем и томатами	1/110

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Цыплёнок табака с соусом Сацебели и с запечённым в фольге картофелем	гр. 1/250/150/40
Филе судака с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом	1/100/100/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная подаются со сливочным маслом	гр. 25/25/25/10
--------------------------------------------------------------------------------	--------------------

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	мл 1/200
---------------------------------------------	-------------