



ТРАПЕЗА ПРЕМИУМ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большая тарелка мясных деликатесов собственного приготовления
(бастурма, ростбиф, телячий язык, буженина, подаётся с хреном, горчицей, солёными огурчиками и зеленью)

Изобилие морских деликатесов красных и белых рыб
(укра лососёвая в тарталетках, палтус х/к, мурманский лосось шеф-посола, масляная рыба, форель х/к, оливки, лимон, зелень)

Тарталетка с муссом из тунца (черри, томаты и красным луком)

Утиная грудка фьюжн с острым мандариновым чатни

Маринованные слайсы цуккини с пастой из окорока в/к, сливочного сыра, перца чили и лука шнитт

Ассорти выдержанных сыров с грецким орехом, виноградом мёдом и слайсами чабатты

Домашние соленья в ассортименте (черемша, чеснок, томаты, огурчики, капуста, маринованный лук)

Плато из свежих сезонных овощей, микса салатов и зелени
(томат розовый, огурцы свежие, перец болгарский, черри томаты, редис, микс салатов, зелень, лук шнитт)

Сельдь бочковая с румяным картофелем, маринованным луком и рубленным укропом

САЛАТЫ

Салат «Трапеза» с ростбифом из мраморной говядины, перепелиным яйцом, молодым картофелем и пикантным майонезом

Фреш салат с судаком, каперсами и черри томатами и фирменной заправкой
(судак, микс салат, черри, картофель, красный лук)

Салат из печёных баклажанов с розовыми томатами, козьим сыром и кориандром
(баклажаны, томаты розовые, козий сыр, кориандр, чили, оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор)

Шампиньоны фаршированные с сырным соусом
(шампиньоны, бекон с/к, сыр «Грюйер», сыр «Дор-блю», сливки, лук порей, сливочное масло)

ГАРНИРЫ

Овощной рататуй (баклажаны, томаты, перец болгарский, цуккини, ароматные травы, оливковое масло)

Гратен картофельный классический с грюйером (картофель, сливки, сыр «Грюйер», яйцо куриное, масло сливочное, белый перец)

ГОРЯЧЕЕ

Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом
(степень прожарки по умолчанию – «medium well») (каре барашка, чеснок, тимьян, розмарин, красный винный уксус, чили, малина, эстрагон)

Дикий лосось с хрустящей корочкой и сальсой из ароматных томатов печёного болгарского перца и красного базилика
(лосось, томаты, перец болгарский, базилик, оливковое масло, чеснок)

СУПЫ (1 на выбор)

Окрошка классическая с говядиной на квасе

Свекольник с говядиной

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Домашние пирожки
(яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясо)

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья • Кисель • Блины (1шт./чел.) • Хлебная корзина • Фруктовая тарелка • Чай • Кофе
Морс – без ограничения • Минеральная вода • Букет из сезонных фруктов и ягод

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 8800р./чел.
Обслуживание (официант).