



ТРАПЕЗА С МЕДАЛЬОНАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе

(моцарелла, томаты, оливковое масло, руккола, бальзамический соус)

Икра лососевая в тарталетках

(тарталетка, икра, сливочное масло, зелень)

Рыбная тарелка

(лосось шеф посола, лосось холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)

Овощное ассорти

(помидор, огурец, паприка, сельдерей, зелень)

Мясное изобилие

(буженина, ростбиф, язык говяжий, огурец соленый, хрен)

Сырная тарелка (маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

САЛАТЫ

Салат греческий

(томаты, огурцы, перец болгарский, салат Айсберг, маслины, оливки, сыр «Фета», оливковое масло, красный лук)

Русский салат с ростбифом

Цезарь классический с тигровыми креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор)

Жульен с белыми грибами и курой в тарталетках

Драники картофельные с лососем х/к и сливочным сыром

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Медальоны из говядины с перечным соусом
(степень прожарки "medium well")

Форель радужная, фаршированная овощным соте/
стейк из лосося с лимоном и тимьяном

Утиная грудка с брусничным соусом

СУПЫ (1 на выбор)

Борщ с говядиной

Уха из лосося по-фински

ГАРНИР (1 на выбор)

Овощи гриль

Картофельные дольки,
запеченные с чесночным
маслом и зеленью

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

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

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья Кисель Блины (1шт./чел.)

Морс Хлебная корзина

Тарелка сезонных фруктов

С собой можно принести алкоголь, напитки.
Стоимость данного меню составляет 4300р./чел.