



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 19 000р.

### Рыбные закуски

Тельное из рыбы с муссом из хрена с креветкой  
Севиче из тунца с апельсиновым дрессингом и свежими ягодами

Мини-заливное с крабом и красной икрой

Мильфей из апельсинового лосося  
с сырным кремом

Рыбная мозаика с манго

### Холодные закуски

Ассорти сырных закусок

(моцарелла с грунтовыми томатами, суфле из сыра Бри с фисташками, рафаэлло из сыра дорблю с голубикой, пармезан)

Соте из баклажанов с брынзой,  
зеленью и орешками

### Хлеб

Хлебная корзина с маслом

### Мясные закуски

Нежная утиная грудка с пьяной грушей и бисквитным мхом

Ростбиф в травах

Плато итальянских колбас  
(парма, чоризо, милано)

### Салаты

Салат-микс с лососем гравлакс, слайсами брокколи, цветной капусты, крем-чизом и бальзамической икрой

Оливье с креветками, лососевой икрой и мясом камчатского краба

### Десерт

Фруктовая нарезка

### Напитки

Морс облепиховый 200мл.

Морс клюквенный 200мл.

Чай/Кофе 200мл.

### Горячая закуска:

Телячий язык, запечённый с луком-шалот и алтайскими груздями  
Жюльен из морепродуктов (креветки, гребешок, кальмары) и томатов черри

### Горячее блюдо на выбор:

Спинка атлантического лосося, ризотто с белыми грибами и креветкой

Филе утки Магре с яблоками и брусничным соусом

Шатобриан из говядины с печеными грибами и овощами