

Меню банкетного стола 4300 рублей на персону

Холодные закуски:

Салат «Гренадерка» (теплый салат из овощей гриль в сочетании с обжаренной куриной грудкой в корзиночке из нежного теста) сервируется порционно

Икра красная в валоване с деревенским маслом и зеленью

Завитки из форели, фаршированные сливочным муссом, оформляются перепелиным яйцом, икрой, зеленью

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой х/к, подается на подушке из зеленого салата (оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами)

Пастрома из грудки индейки в пряных специях

Роллы из говяжьего языка, фаршированные сырным муссом

Ростбиф из говядины подается с соусом из хрена

Рулетики «Лермонтовские» (роллы из ветчины с грибами и сыром)

Завитки из баклажан с грецкими орехами и сырным муссом

Лисички маринованные подаются в креманках

Салат «Застольный»

(пикантный салат с куриным филе, телячьей вырезкой, маринованными корнишонами)

Салат «Нежный»

(салат с копченым палтусом, свежими овощами и рисом, заправляется оливковым соусом)

Горячее блюдо по выбору:

Филе форели по-царски

(фаршированное кнельной массой п/с «Бешамель»)

Говядина «Монплеzir»

(медальоны под голландским соусом с кольцами лука)

Свинина вырезка по-питерски с клюквенно-медовым соусом

Гарнир по выбору:

Картофель «Дофин»

(круглые пластинки, запеченные в сливочном муссе)

Овощи гриль

Хлебная корзина

10% обслуживание от суммы заказа

Общий вес по меню: 1255гр

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию