

Банкетное меню 5900

Салаты и закуски

	гр
Ростбиф с маринованным луком	30/5
Индейка запеченная с брусникой	30/5
Жареный тунец с соусом нисуаз и маринованным имбирем	30/5
Лосось слабой соли с муссом из хрена	30/5
Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец)	15/15/15
Маринады (оливки, корнишоны, патиссоны)	10/10/10
Салат из креветок, ананаса, огурца, шпината с гуакамоле и азиатским дрессингом	60
Салат из баклажанов, томатов, перцев-гриль с моцареллой, рукколой, кедровыми орехами и дрессингом бальзамико	60
Салат с говяжьим языком, болгарским перцем, маслинами и зеленью	60
Цезарь с курицей	60
Салат оливье	60

Горячая закуска

	гр
Полента с пармезаном, овощным рататуем и брынзой	160

Горячее (на выбор)

	гр
Сибасс с кремом из кабачка, цуккини на гриле и апельсиновым дрессингом	130/80/80/30
Говядина с запеченным картофелем, черри томатами, зеленью и сырным соусом	140/120/20/50

Хлебная корзина

60

Напитки

Малиновый морс	250
Вода	250
Пакетированный чай/заварной кофе	250

Десерт

Чизкейк с вишней	120
Фрукты сезонные	150

