



Банкетное меню *фермерское*

Фермерское экологически чистое меню из расчета ~~4380~~ рублей на человека
скидка 20% - 3504 руб

~НАПИТОК (на выбор)~

(морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике)

~ЗАКУСКИ~

Ассорти из домашних сыров

(сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза с алтайским медом)

Овощная палитра

(перец грунтовой, томаты бычье сердце, огурцы луховицкие) с миксом домашней зелени с грядки

Домашние колбасы-ассорти

(зельц закубочный, домашняя колбаса кровянка, рулет из индейки печенный на дровах)

Соленья из погребя

(маринованный перец, огурцы соленые с горчицей, грузди соленные резанные с красным ялтинским луком)

Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе

(зубатка хк, скумбрия хк, форель хк с багетом из печи и деревенским маслом с базиликом и вялеными томатами)

~САЛАТЫ (3 на выбор)~

Салат с говяжьей печенкой и яйцом цесарки

Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем

Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц

Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским лучком

Салат из запеченной свеклы с козьим сыром и батвой

~ГОРЯЧЕЕ (на выбор)~

Стейк форели в соусе с кинзой и кунжутом / Запеченный судак с пряными травами / Кролик в белом соусе /

Жаркое с фермерским цыпленком / Телячьи щечки / Щучьи котлетки

~ГАРНИР (на выбор)~

Сладкий батат запеченный с розмарином и паприкой / Кабачки запеченные с чесноком и рассольной брынзой

Брокколи запеченное с имбирем / Пюре из молодого картофеля / Картофель отварной по-старорусски в сметане