

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 12 500р.

Рыбные закуски

Карпаччо из форели с кедровыми орехами и кокосовой стружкой

Дуэт из зубатки и палтуса, подкопчённые на ольховой щепе

Тигровые креветки с гуакамоле и апельсином
Обжаренный тунец в кунжуте с соусом из манго

Холодные закуски

Плато из сыров

(пармезан, камамбер, моцарелла, маасдам, черри)

Нарезка свежих овощей

(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)

Домашние соленья

(томаты маринованные, огурцы соленые, квашенная капуста, патиссоны)

Гигантские оливки и маринованные артишоки

Хлеб

Хлебная корзина с маслом

Горячая закуска:

Рыбный кокиль в сливочном соусе

Пармантье с языком и сыром пармезан

Основное блюдо на выбор:

Турнедо из красной рыбы с пюре из цветной капусты

Кок-о-вен с картофелем стоун

Корейка ягненка с печеными овощами и винным соусом

Мясные закуски

Террин по-французски в беконе с фисташками и вялеными томатами

Рулет из телячьего языка с зернистой горчицей

Подкопчённое филе утки с винным гелем

Пате из печени индейки в глазури

Салаты

Салат-микс с копченой форелью, полбой и оливковым маслом

Камчатский краб с креветкой, ромейном, кедровыми орехами и цитрусовым дрессингом

Салат с маринованным ростбифом, печеными овощами и сыром дор-блю

Напитки

Домашний морс 400мл.

Чай/Кофе 200мл.

