

Банкетное предложение · Бронза ·

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное попури

Кета и муксун слабого посола, лосось холодного копчения
40/10 г

Ассорти из свежих овощей

Томаты, огурцы, болгарский перец, лист салата,
красный лук, маслины и оливки
55 г

Ассорти из мясных деликатесов

Ростбиф, буженина, подкопченный говяжий язык.
Подается с домашней горчицей
40 г

Ассорти итальянских деликатесов

Пармская ветчина, сыровяленая говядина,
сыровяленая колбаса
40/10 г

Домашние разносолы

Маринованная капуста со свеклой, корнишоны,
маринованные томаты «Черри», болгарский перец
70 г

Профитроли с муссом из копченой курицы

20 г

Рулетики из цуккини со сливочным сыром

30 г

Рулетики из баклажанов со сливочным сыром

30 г

САЛАТЫ

(по предварительному выбору)

Тоскана

С пряным куриным филе, листьями салата «Романа» и «Фриллис», томатами «Черри», сладким болгарским перцем.

Под пикантным соусом «Карри» и «Мохо»

180 г

Греческий

Традиционный греческий салат из свежих огурцов, помидоров, болгарского перца, листьев салата, красного лука в сочетании со слабосоленой брынзой и оливковым маслом

230 г

Столичный

С копченой куриной грудкой, жареным ростбифом, карбонадом, картофелем, морковью и хрустящими маринованными огурцами

180 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

(по предварительному выбору)

**Свиная шейка су-вид с молодым картофелем
и вишневым соусом Демиглас**

150/100/40 г

**Куриное бедро с молодым картофелем
и сливочным соусом Демиглас**

120/100/30г

Хлебная корзина 25/25/25 г

Фруктовая ваза 150 г

НАПИТКИ

Морс клюквенно-брусничный 1 л

Чай заварной (Ассам/Сенча) 200 мл

Вода Green House 250 мл

Итого на персону 1090 г / 1450 мл