

Меню банкета «Elite»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось, маринованный с коньяком и апельсинами, с масляной макрелью холодного копчения и угрем, дополняется королевскими оливками, лимоном и салатом фриссе 1\80

Стерлядь, фаршированная муссом из лосося и тигровых креветок, предлагается с соусом "тар-тар", украшается в свежими овощами, оливками и лимоном 1\100

Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (мраморная говядина, приготовленная с пряными травами на низких температурах, ростбиф из молочной телятины, свинина, запеченная в фольге) 1\80

Ассорти из разных сортов Итальянского вяленого мяса, гарнируется зеленой спаржей и сырным кремом (шейка копа, пармская ветчина, брезаола) 1\50

Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1\60

Ассорти из маринованных и соленых овощей, рекомендуется под водочку (острые баклажаны, квашеная капуста, огурцы малосольные, перец маринованный, белые маринованные грибы) 1\75

САЛАТЫ

Руккола с бальзамической заправкой и тигровыми креветками, маринованными в оливковом масле с пряными травами и чесноком, приготовленными "А ля минут" на пару 1\100

Салат-соте с мраморной говядиной и жареными овощами, заправленный пикантным крем-соусом со свежим базиликом 1\100

Салат "Цезарь" с ломтиками жареной куриной грудки и хрустящим беконом 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Дуэт из хрустящих овощных блинчиков "Спринг ролз" с тунцом и утиным филе, предлагается со сладким соусом "Чили" 1\100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе дорады, приготовленное на пару, с соусом из томатов и белого вина, подается на терине из капусты брокколи, с соте из печеных баклажанов 1\250

Карэ ягненка, запеченное целиком, подается с розмариновым соусом, печеными овощами и дольками картофеля 1\250

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза 1\300

НАПИТКИ

Минеральная вода (в стекле) 330 мл

Морс клюквенный 500 мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет французский и багет со злаками 1\100

Масло 1\10