

Банкетное меню по цене 3000 руб. на персону (ktb-3000-177)

Холодные закуски	
Эсколар горячего копчения на свекольном драннике с розочкой из имбиря	55
Ролл из лосося со сливочным сыром и черным кунжутом	35
Филе форели маринованное в имбире и апельсинах на оливковом бисквите	45
Филе индейки, запеченное в медовой глазури с дольками яблок	30/25
Свинья корейка, маринованная в коньяке и зерновой горчице, подается в ожерелье из свежих овощей и микс салатом с хреном и горчицей	35/20
Телячий язык сваренный в пряном бульоне, сервируется овощным салатом, подается с домашним соусом хрен	30/25
Ассорти сыров (Гюес, Олдер) с виноградом и грецким орехом	30/35
Ассорти из черных маслин и зеленых оливок, заправленное оливковым маслом	15/5
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	80
Салаты	
Салат из языка и говядины с жареными овощами и крем - соусом	100
Салат из обжаренного филе индейки, сыра «Моцарелла» салата Ромейн и томатов черри	75
Горячая закуска	
Жульен с курой и лесными грибами, запеченный в домашнем блинчике	85
Горячее блюдо на выбор (гостю полагается одна порция)	
Филе лосося приготовленное на пару с креветочным соусом, картофельным суфле и овощами гриль	125/150
Телятина запеченная с розмарином, соусом деми глясс и картофелем гратен	125/150
Хлебная корзинка	
Ржаные, пшеничные, с кунжутом булочки, ржаной хлеб и чабата	100
Фрукты и десерты	
Корзина сезонных фруктов	150
Напитки	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл.
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл.

Общий выход блюд - 1250 гр.

Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.

* Стоимость меню включает доставку в пределах КАД, сервировку, работу официантов из расчета шести часов проведения мероприятия. Посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно. Пробковый сбор не взимается.