

Банкетное меню по цене 3500 руб. на персону (ktb-3500-176)

Холодные закуски	
Тунец маринованный в имбире на подушке из салата чука, приправленного кунжутным маслом	35/25
Мини - рулет из лосося со сливочным сыром и раковой шейкой	35
Запеченное филе палтуса на лимонном бисквите	45
Террин из судака и лосося с креветками в листьях нури с имбирем	35
Филе индейки, запеченное в медовой глазури, подается с дольками яблок	35
Испанский сыровяленый Хамон с дыней	35
Ростбиф прожарки медиум, с соусом бальзамик	35
Рулет из кури с курагой и апельсиновым соусом	35
Ассорти сыров (Пармеджано, Гюс) с виноградом грецким орехом и медом	30/35
Ассорти из черных маслин и зеленых оливок с оливковым маслом с чесноком	15/5
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленью	80
Салаты	
Салат с ростбифом и жареными овощами и крем - соусом	100
Салат из рукколы и креветок, томатов черри и заправки айоли	75
Горячая закуска	
Жульен из лесных грибов в блинчике	80
Горячее блюдо на выбор (гостю полагается одна порция)	
Лосось су-вид, подается с креветочным соусом и картофелем гратен	125/125
Филе миньон из говядины с соусом деми-глясс с овощами гриль и картофелем	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 - 1140 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.