

**Банкетное меню по цене 3880 руб. на персону**  
(ktb-3880-175)

<b>Холодные закуски</b>	
Форель, фаршированная судаком, украшенная красной икрой, зеленью, фруктами.	70/25
Мини - рулет из форели холодного копчения с муссом гуакомоле и красной икрой	35
Угорь горячего копчения, глазированный терриакки на дольках манго	35
Филе утки, запеченное в медовой глазури, подается с дольками яблок	35
Испанский сыровяленый Хамон с дыней	35
Рулет из телячьего окорока, с соусом сливочный хрен	35/15
Рулет из курицы с курагой и апельсиновым соусом	35
Ассорти сыров (Пармезано, Гюйс, ) 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
<b>Салаты</b>	
Салат из телячьего окорока и говяжьего языка с жареными овощами и крем - соусом	100
Салат из обжаренного филе форели, салата руккола, сыра «Пармезан» и томатов черри	75
<b>Горячая закуска</b>	
Жульен из лесных грибов в блинчике	80
<b>Горячее блюдо на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Лосось су-вид , подается в сливочном базиликовом соусе подается с суфле из цукини)	125/125
Филе миньон из говядины с соусом деми глянс с овощами гриль и картофелем гратен	125/150
<b>Хлебная корзинка</b>	
Ржаные, пшеничные, с кунжутом булочки, ржаной хлеб и чабата	100
<b>Фрукты и десерты</b>	
Корзина сезонных фруктов	150
<b>Напитки</b>	
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.