

Банкетное меню по цене 4000 руб. на персону (Isb-4000-165)

Холодные закуски	
Филе индейки в медово-имбирном маринаде с кунжутом, подается с чипсами из ржаного хлеба и апельсиновым мармале	35/20
Чёрные блины с пате из кролика и мармеладом из малины	30
Витело-тонато (телятина с соусом из тунца с каперсами)	50
Роллы из лосося с лимонным крем-чиз	30
Волован с красной икрой	20
Цукини полоски с пряным сыром и баклажан с острой ореховой начинкой	30
Салаты в общих блюдах	
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
Салат с ростбифом, овощами гриль и вялеными томатами	75
Горячая закуска	
Палента с томлёным ягнёнком	40/40
Горячее с гарниром, одно на выбор (50/50)	
Форель в апельсиновом маринаде с тимьяном	130
Утиная ножка, тушенная с овощами и кореньями	130
Гарнир, один на выбор (50/50)	
Картофель отварной с маслом и укропом	150
Овощи гриль	150
Десерт	
Пармезан в соусе из меда со сливками	30
Конфеты ручной работы	
Трюфель из горького шоколада в кешью	15
Ванильные конфеты «Раффаэлло»	20
Буфет	
Хлебная корзина	100
Минеральная вода без газа	200
Горячие напитки на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	180

Общий выход блюд - 920 гр. / с напитками - 1300 гр.

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.

* Минимальная сумма заказа - 35 000 рублей.
Возможны изменения в меню согласно Вашим пожеланиям.