



Банкет №4

Закуски на Вашем столе

Ассорти сыров с фруктами и медом

(15/15/30/10)

Мясное плато

Палитра копченых и сыровяленых мясных деликатесов подается со сладкой дыней.

(10/10/20/20)

Моцарелла с томатами и рукколой

(110)

Ростбиф с рукколой и белыми грибами

(140)

1 курс

Подача порционная

Теплый салат с осьминогом с копченой Чоризо и яйцом су-вид

(250)

2 курс

Горячая закуска на Ваш выбор:

Печёный баклажан со сливочным сыром и пеной из розовых томатов

(200)

или

Язык ягнёнка с кремом из сельдерея, воздушным рисом и голубикой

(165)

Комплимент от Шеф-повара

3 курс

Горячее блюдо на Ваш выбор:

Палтус с соусом из красной паприки

Подаётся с фенхелем, картофелем шато, томатами черри с прованскими травами

(125/90)

или

Утиная ножка Конфи с красной грушей и каштанами в карамели

(120/95)

Хлебная корзина

Подается с маслом

(80/40)

Чай, кофе(на выбор)

(200)

Морс ягодный

(500)

Стоимость банкетного меню:

из расчета 3 600 рублей на одну персону.

/цена указана без учета сервисного сбора 10% от стоимости банкета/