

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

– маринованная в чесноке и пряных травах, подается с горчичным соусом и хреном в тарталетках – 50 г



МЯСНОЕ АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКОЕ

– пикантные колбаски салями, копченый свиной окорок и филе свинины, запеченное в специях и пряностях – 50 г

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

– фаршированный сливочным сыром, печеным перцем и вялеными томатами) – 50г

СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ ДОМАШНЯЯ

– по рецепту шеф-повара, с зеленью и лимонными дольками – 50 г

СЫРНОЕ ПЛАТО

– маасдам, чеддер, дор-блю, чечил, пармезани сыр с грецкими орехами, подается с медом, виноградом и грецкими орехами – 100 г

ХРУСТЯЩИЙ РУЛЕТ

– из баклажана с ореховым муссом и зернами граната – 50г

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

– с печеными овощами и заправкой из соевого соуса и кунжутным маслом – 70г

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

– многослойный салат с цыпленком, пряным черносливом, свежими огурцами и грибами, заправленный майонезом собственного приготовления и кукурузой – 70г

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ

– кусочки форели, микс из салатных листьев, помидоры черри и бальзамическая заправка – 70 г

КАПРЕЗЕ

– сладкие томаты, мягкий сыр моцарелла, соус песто, оливковое масло первого отжима и уксус «Бальзамико» – 70 г

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ГРУШЕЙ

– отборные листья салата с ломтиками сладкой груши в медово-горчичной заправке, присыпанные кедровыми орешками – 70г



ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО И АССОРТИ ЗЕЛЕНИ – 70Г
РАЗНОСОЛЫ РУССКИЕ – 80Г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН

– С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА, ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ – 150 Г
ИЛИ

КОКИЛЬ

– ФИЛЕ СУДАКА, ЗАПЕЧЁННОЕ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНЫМ СОУСЕ
ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ – 150Г

ГОРЯЧЕЕ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ПОД СОУСОМ ДОР-БЛЮ – 150Г
ИЛИ

ФИЛЕ ЛОСОСЯ – 150Г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – 100Г
ИЛИ

ОВОЩНОЕ СОТЭ – 100Г

СОУСЫ

САЩЕВЕЛИ
ТАРТАР

АССОРТИ ФРУКТОВ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

НАПИТКИ

ЧАЙ – 150 МЛ

КОФЕ – 150 МЛ

ВОДА – ДЕТОКС С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ – 250 МЛ

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:

МЕНЕДЖМЕНТ МЕРОПРИЯТИЯ

МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ

КЛИНИНГ

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОВАРАМИ И ОФИЦИАНТАМИ

ВЫХОД НАПИТКОВ НА 1 ПЕРСОНУ - 550 МЛ

ВЫХОД БЛЮД НА 1 ПЕРСОНУ - 1250 Г

