

Аперитив

Канapé из утиной грудки с грушей, инжиром и цукатами из грейпа, 17г

Шашлычок из шарика Моцареллы и помидоров черри с соусом Песто, 27г

Конфета из слабосоленого лосося с белым вином, 28г

Банкет

Холодные закуски

Рыбное ассорти (палтус холодного копчения, малосоленая нерка, копченый угорь), 60/17г

Мясная тарелка (Пармский окорок, филе копченой индейки, копченая утиная грудка, дыня, красная смородина), 60/14г

Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано, грецкие орешки, виноград), 40/14г

Овощное ассорти из свежих короткоплодных огурцов, помидоров банч, сладкого болгарского перца, сочного редиса и зелени, 60г

Мини блинчик с семужьей икрой (2 шт.), 10/38г

Салат с авокадо и раковыми шейками с имбирной заправкой, 80г

Вьетнамский салат с ростбифом и овощами, 85г

Салат из утки с апельсиново-ореховой заправкой, 85г

Салат Греческий с маринованным фенхелем, 75/20г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.

Булочки французская, сувита или бородинская

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Жюльен ди Фрителла (жюльен из шампиньонов, завернутый в блинчик), 100/10г

Основное блюдо на Ваш выбор*

Форель с травами, соусом Шафран и овощами гриль, 1шт/30/110г

или

Филе Миньон с овощным тимбало и соусом Порто, 125/130/15г

Десерт

Фруктовое ассорти

(киви, груша, виноград красный и зеленый, мандарины, красная смородина), 200г

Каравай

Свадебный торт, 200г

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

«КЛАССИКА»

Итого: **6 000** руб на персону
(+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – **1 525 г**

* Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 600 руб/чел за возможность опроса во время банкета.

Цена включает 20%НДС