

Аперитив

Инжир с муссом из сливочного сыра, медом и грецким орехом, 18 г

Мини северный краб с лососем, 15 г

Макаруны с пате из Фуа-гра, 9 г

Банкет

Холодная закуска

Трио из осетрины, форели и нельмы с лимонно-шафрановым желе 60/17 г

Лепестки сыровяленых колбас с дыней и фламбированной грушей, 40/22/100/50г

Севиче из креветок, манго и авокадо, 2шт.(24г)/45г

Ассорти из свежих овощей и зелени

(огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г

Рулетики Цуккини с Рикоттой и кедровыми орешками, 2 шт./пор.

Салат с карамельным лососем и овощами, 85г

Салат-гриль с ростбифом, спелыми помидорами и овощами, 25/70г

Теплый салат из спаржи, куриного филе и листьев салата, 70/18г

Сыр Страчателла с манго и заправкой Дижон, 85г

Булочки французская, сувита, сырная, гриссини крусто и пио-до-микс, 40/40/30/6/6г

Масло икорное, масло в соусе Песто, масло оливковое, хрен, горчица

Горячая закуска

Тунец на гриле с баклажанами терияки и томатной сальсой, 75/85/60г

Интермедия

Сорбе малина с черным перцем, 60/26 г

Основное блюдо на Ваш выбор*

Филе миньон с тыквенным ризотто, спаржей и соусом Марсала, 125/100/25г
или

Чилийский сибас с овощами гриль, 120/100/15г

Десерт

Фруктовое ассорти

(голубика, ежевика, киви, смородина, клубника, ананас, мандарины, виноград красный и зеленый, груша, физалис), 200г

Каравай

Свадебный торт, 200г

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

«ФЬЮЖН»

Итого: **8 000** руб на персону
(+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 804 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 1000 руб/чел за возможность опроса во время банкета.

Цена включает 20%НДС