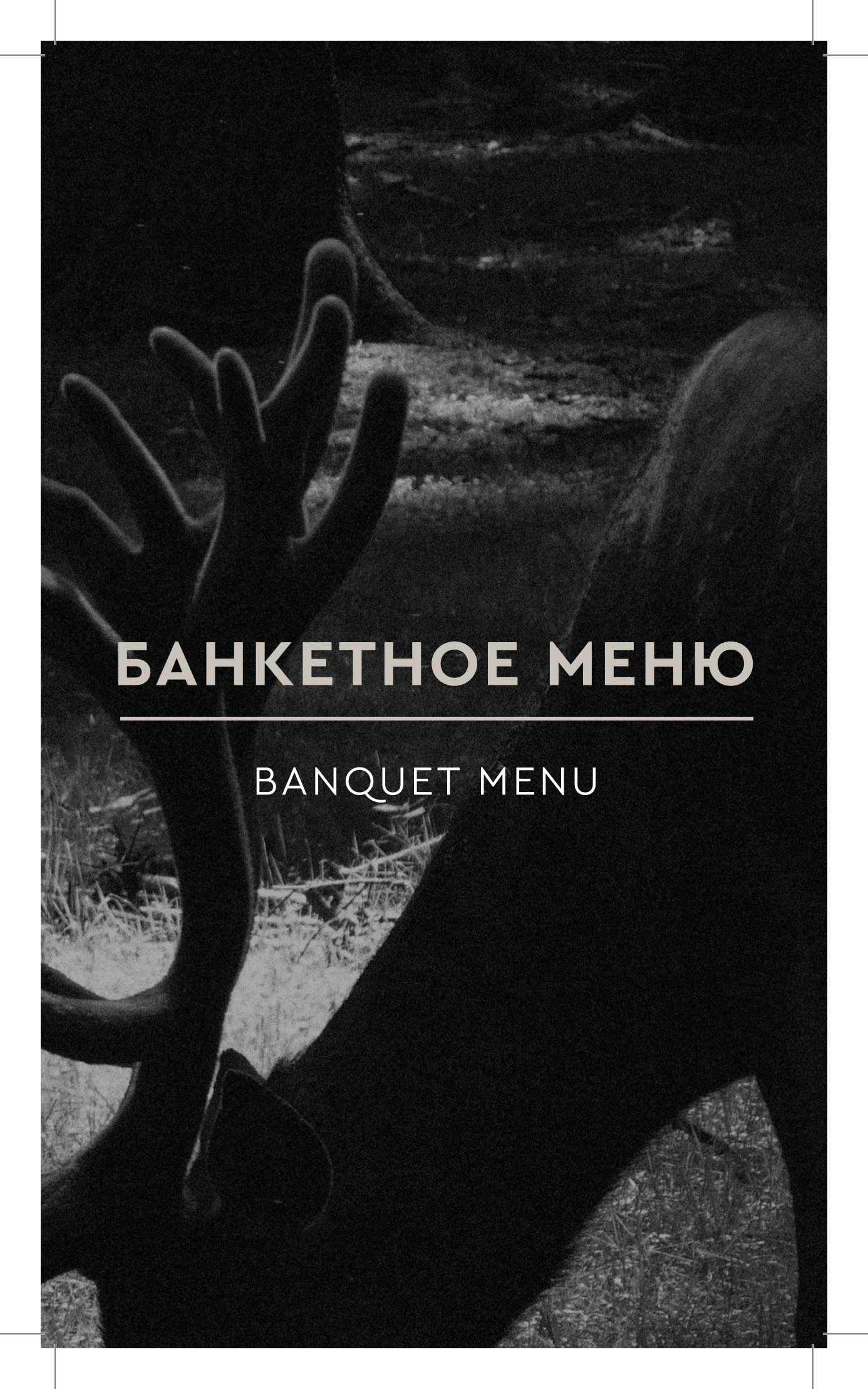


A dark, high-contrast black and white photograph. In the foreground, a hand is reaching upwards, with fingers slightly spread. The background is a textured, rocky or cave-like surface. The lighting is dramatic, with the hand and parts of the background highlighted against deep shadows.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

BANQUET MENU

ДВА ВАРИАНТА ПОСАДКИ:

Классическая до 22-х мест.
Европейская в 3-х залах
до 40-ка мест.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Welcome drink и закуски — 500₽
Канapé | бокал шампанского.
Утка | гусь — 2500₽/кг.

3500₽

РЫБНОЕ АССОРТИ

Ломтики тунца с соусом Тартар /30 г
Фаршмак из сельди с бородинским чипсом /30 г
Битые огурцы с кинзой и соусом чили /30 г
Сельдь с печеным картофелем и сливочным маслом /30 г
майонез, сок лимона, горчица зерновая.

МЯСНОЕ АССОРТИ

Ростбиф из говядины с брусничным соусом /30 г
Буженина с корнишонами и соусом сливочный хрен /30 г
Оленина собственного посола с брусничным соусом /30 г

АССОРТИ РУЛЕТИКОВ

Из цукини с творожным сыром и гранатом /30 г
Из баклажанов с творожно-ореховой начинкой /30 г

АССОРТИ СЫРОВ КАВКАЗА

Брынза, Кавказский, Сулугуни, Скаморца, мёд, орехи /75 г

САЛАТЫ

Оливье с карбонатом /100 г
Цезарь с курицей /100 г
Сельдь под шубой /100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриная грудка с запеченными овощами и соусом Айоли /250 г
Филе трески с рисом басмати и томатным соусом /250 г
Хлебная корзина со сливочным маслом /60 г

НАПИТКИ

Морс ягодный /250 мл
Чай / кофе / 250 мл

5000₽

РЫБНОЕ АССОРТИ

Тунец собственного посола /30 г
Битые огурцы с креветками и соусом сладкий Чили /30 г
Форель холодного копчения /30 г
Тигровые креветки с соусом Айоли /30 г

МЯСНОЕ АССОРТИ

Оленина горячего копчения /30 г
Ростбиф из говядины с брусничным соусом /30 г
Говяжий язык с соусом Айоли /30 г
Итальянские колбасы /30 г
Салями традиционная | сыровяленая | с фисташками.

АССОРТИ РУЛЕТИКОВ

Из цукини с творожным сыром и гранатом /30 г
Из баклажанов с творожно-ореховой начинкой /30 г

АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

Пармезан, Камамбер, Горгонзола, Гауда, груша, мёд.

САЛАТЫ

Цезарь с тигровыми креветками /100 г
Оливье с уткой /100 г
Тунец под шубой /100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан пармиджано /150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе миньон с картофельным пюре,
печеными овощами и соусом Демиглас /250 г
Филе форели с Ризотто и икорным соусом /250 г
Хлебная корзина со сливочным маслом /60 г

ДЕСЕРТЫ

Медовик /100 г
Брусника | кедровый орех
Фруктовая тарелка /100 г
Зеленое яблоко | груша | виноград | апельсин

НАПИТКИ

Морс ягодный /250 мл
Чай / кофе /250 мл

