

## Банкетное меню №1

### Аперитив

Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке, 18г  
Канapé с индейкой и ореховой заправкой, 22г

### Банкет

#### Холодные закуски

Трио из копченого угря, сига холодного копчения и слабосоленой нерки, 60/17г  
Мясное ассорти (куриный рулет, буженина, копченая индейка, утиная грудка), 60/14г  
Плато сыров (Адыгейский, Сулугуни, Балыковский, Чечил) с аджикой, 40/5/2г  
Ассорти из свежих овощей и зелени, 60/1г  
Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью, 50/50/8г  
Дары леса (грузди, белые, подосиновики, маслята), 60/10г  
Салат Тайский из говяжьей вырезки в острой заправке, 75/1г  
Салат с рукколой и медово-лимонной заправкой, 75/1г  
Салат из атлантических креветок с легким соусом Васаби, 75/2г  
Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.  
Булочки французская, сувита  
Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

#### Горячая закуска

Жюльен из филе цыпленка и телятины с белыми грибами, 75г

#### Основное блюдо (необходимо выбрать 2 блюда)\*

Нежное куриное филе с бруснично-коньячным соусом и картофельными крокетами,  
152/25/125/30г  
или  
Медальон из свинины в сливочно-грибном соусе с овощами и отварным картофелем,  
110/94/40/150г  
или  
Филе Сандера в ароматной корочке с овощным тимбалло и соусом Тартар, 150/130/30г

#### Десерт

Фруктовое ассорти (груши, киви, мандарины, виноград, красная смородина), 150г  
Бананао (шоколадный мусс с кусочками бананов), 80г

\*\*\*

Чай в сашетах Greenfield / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

Итого: 3 700 рублей на человека (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 425 г

\***Основное блюдо** 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.