

Классика

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ 1

АПЕРИТИВ

Мини-карпаччо из атлантического тунца 12 г
Сырные шарики с Черри томатами в кунжуте 23 г
Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика)
с ванильным соусом в шоте 22 г

БАНКЕТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти
(палтус холодного копчения, малосоленая нерка, копченый угорь) 60/17 г
Мясное ассорти с маринадами
(куриный рулет с черносливом, буженина, отварной язык, ростбиф) 60/14 г
Ассорти сыров
(Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано),
с грецкими орешками и виноградом 40/14 г
Букет из свежих овощей и зелени 60/11 г
Дары леса (ассорти из маринованных грибов) 60/10 г
Икра семужья с мини-блинчиками 10/38 г
Салат с ростбифом, сладким перцем и тайской заправкой 75 г
Микс-салат с кальмаром,
маринованным перцем и вялеными томатами 75 г
Салат из куриного филе с кунжутной заправкой 75 г
Салат "Греческий" с маринованным фенхелем 75/20 г
Пирожки с начинкой ассортименте (капуста, грибы, мясо) 60 г/2 шт.
Булочки французская, сувита или бородинская, масло сливочное
Соусы и заправки

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из шампиньонов в воловане под сырной корочкой 100 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР*

Медальон из говяжьей вырезки с печеным картофелем,
соусом Стейк и сладким перцем-гриль 113/125/50/50 г

или

Форель с овощным рататюем
и апельсиново-имбирным соусом 1 шт./120/20 г

ДЕСЕРТ

Торт свадебный 200 г
Каравай
Фруктовая ваза
(ананас, виноград, киви, мандарины, груши, красная смородина, мята) 200 г

Чай в сашетах Greenfield / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

** Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.
Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо
дополнительная плата 800 руб/чел за возможность опроса во время банкета.*

**Итого: 5 500 руб. на персону
+10% за обслуживание**

Цена включает НДС 18%

Общий вес на человека – 1 512 г





Классика

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

