

Лайт

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

АПЕРИТИВ

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

БАНКЕТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из филе цыпленка и телятины с белыми грибами 75 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (необходимо выбрать 2 блюда)*

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

ДЕСЕРТ

Торт свадебный 150 г
Каравай
Фруктовое ассорти
груши, киви, мандарины, виноград, красная смородина 150 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 600 руб/чел за возможность опроса во время банкета.*

**Итого: 4 000 руб. на персону
+10% за обслуживание**

**Цена включает НДС 18%
Общий вес на человека – 1 425 г**