

# СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

## «ЕВРОПЕЙСКАЯ

## КЛАССИКА»

Итого: **6 700** руб на персону  
(+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 617 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 600 руб/чел за возможность опроса во время банкета.

Цена включает 20%НДС

### Аперитив

Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке, 18г

Конфета из слабосоленого лосося с белым вином, 18г

Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с ванильным соусом в шоте, 22 г

### Банкет

#### Холодные закуски

Рыбное плато

(сиг холодного копчения, слабосоленая семга, угорь с каперсами и розмарином), 60/17г

Мясное Шаркутерье из Пармской ветчины, копченой индейки и буженины с маринадами, 40/26г

Сырная тарелка

(Грана Падано, Эмменталь, Грюйер и Швейцарский) со свежей клубникой и медом, 40/15/40г

Ассорти из свежих овощей и зелени

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

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

Салат с запеченным лососем, артишоками и креветками, 85г

Салат с Пармской ветчиной, жареными персиками и сыром Рикотта, 85г

Салат из куриного филе с кунжутной заправкой и микс-салатом, 75г

Салат с козьим сыром, запеченной свеклой и авокадо, 90г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.

Булочки французская, сувита или бородинская

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

#### Горячая закуска

Груша фламбе с утиной грудкой и соусом Бри, 74/10/25г

#### Основное блюдо на Ваш выбор\*

Средиземноморский сибас с кремом из брокколи, зеленым горошком и соусом Гриноблаз, 1шт.(150г среднее)/100/40г  
или

Телячья вырезка с рататуюем и перечным соусом, 140/150/30г

#### Десерт

Фруктовое ассорти

(киви, груша, виноград красный и зеленый, мандарины, красная смородина), 200г

Каравай

Свадебный торт, 200г

---

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt