

## Банкетное меню №2

### Аперитив

Канapé с жареной грушей и сыром Дор-блю, 21г

Канapé из утиной грудки с клубникой, 17г

### Банкет

#### Холодные закуски

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

Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, форель слабосоленая, угорь горячего копчения),  
60/17г

Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано), сервируется грецкими орешками и  
виноградом, 40/14г

Овощная мозаика с пряными травами, 60/11г

Ассорти из маринованных грибов с колечками лука (белые, опята, маслята), 60/15г

Салат Греческий, 75г

Салат Оливье с форелью, 110г

Салат из куриного филе с кунжутной заправкой, 75г

Салат с сыровяленным окороком, сыром, помидорами и кедровыми орешками, 80г

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

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

#### Горячая закуска

Киш Лорен с тунцом, шпинатом и креветками, 90г

#### Основное блюдо

Медальон из говяжьей вырезки с вешенками, беби картофелем и соусом Красное вино,  
113/120/71г

или

Филе Радужной форели с пряными травами и овощами-гриль, 1шт./20/110г

#### Десерт

Фруктовое ассорти (груши, киви, мандарины, виноград, клубника), 200г

Белый шоколадный мусс, сервированный в бокале, 85г

\*\*\*

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

Итого: 4 900 рублей на персону (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 444 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.