

Банкетное меню №5

Аперитив

Инжир с муссом из сливочного сыра, медом и грецким орехом, 18 г

Мини северный краб с лососем, 15 г

Макарены с пате из Фуа-гра, 9 г

Комплимент от отеля - Игристое вино (Россия), 150мл

Банкет

Холодная закуска

Трио из осетрины, форели и нельмы с лимонно-шафрановым желе 60/17 г

Лепестки сыровяленых колбас с дыней и фламбированной грушей, 40/22/100/50 г

Сыр Страчателла с манго и заправкой Дижон, 85 г

Овощная мозаика с пряными травами, 60/11 г

Рулетки цуккини с Рикоттой и кедровыми орешками (2 шт.), 60 г

Салат из рукколы с креветками и лососем, 75 г

Микс-салат из утиной грудки с апельсинаво-ореховой заправкой, 85 г

Салат-гриль с ростбифом, спелыми помидорами и овощами, 25/70 г

Микс-салат с авокадо и тайским манго, 75 г

Булочки сырныи, французские, сувита, Гриссини, 30/40/40/12 г

Масло икорное, масло с соусом Песто, 15/10 г

Соусы в ассортименте

Горячая закуска

Королевские креветки в бруснично-сливочном соусе, 3 шт./30/10 г

Интермедия

Сорбе малина с черным перцем, 60/26 г

Основное блюдо

Говядина Блэк Ангус в оболочке из говяжьего бекона с соусом Марсала

и ризотто с вишней, 185/150/20/13 г

или

Филе средиземноморского сибаса с рагу из зеленой спаржи и артишоков, молодым картофелем с соусом

Белое вино, 1 шт./210 г

Десерт (один на выбор)

Клубничный торт (пирожное на основе орехового бисквита с нежным кремом Патисьер и свежей клубникой), 165г

Десерт Дипломат (пирожное из английского ванильного соуса со взбитыми сливками и малиной), 70/33г

Ассорти птифур, 3 штуки на человека

Фруктовая ваза с ягодами

(ананас, виноград, киви, мандарины, груши, ежевика, клубника, голубика, красная смородина физалис, мята), 200 г

Чай Althaus в ассортименте / зерновой кофе в ассортименте (espresso, cappuccino,

americano)

Итого: 7 900 рублей на персону (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 632 г

*Основное блюдо предлагается гостям на выбор во время банкета при численности до 30 человек.

На банкет численностью более 30 человек пропорция по горячему блюду определяется заранее, либо взима-
ется дополнительная плата в размере 1 000 рублей на человека за возможность выбора горячего блюда во время проведе-
ния банкета.