

Новогоднее меню

Вариант №4

Аперитив

Канapé из сыра Бри с малиной и соусом ванильным, 24г

Тунец в кунжуте с малосольным огурцом, 16г

Холодные закуски

Ассорти мясное (отварной говяжий язык, ростбиф из вырезки, брезаола, сырокопченый филей), 60/20г

Рыбное ассорти (белужий бок, семга слабосоленая, угорь копченый с каперсами и розмарином), 60/24г

Заливное из индейки с маринадами, 120/15

Овощная мозаика с пряными травами, 60г

Сырная тарелка с виноградом, клубникой и мятой, 40/14г

Попьет из Пармской ветчины с запеченным перцем и рукколой, 40/10г

Кусочки сочной говядины с имбирно-мятным соусом, 85г

Салат с карамельным лососем, овощами и лаймовой заправкой, 85г

Салат с куриным филе и томатным чатни, 75г

Булочки сырные, французские, сувита, гриссини

Масло цветное

Заправки и соусы в ассортименте

Горячая закуска

Перепел с грибным ризотто и яблочным пюре Кальвадос, 125г

Основное блюдо

*Рибай с печеными овощами и соусом розмарин, 113/110/30/50г
или*

Сибас средиземноморский, фаршированный спаржей с овощным жульеном и соусом шафран, 1шт./77/100/30г

Фрукты

Фруктовое ассорти с ягодами (голубика, ежевика, красная смородина, клубника, ананас, киви, мандарины, виноград красный и зеленый, груша, физалис, мята), 200г

Десерт

Десерт груша-бри мадера 128/20г

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

Выход меню на человека – 1482г

Стоимость меню: 7 500 рублей на человека (+10% за обслуживание)

***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 800 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.