

Новогоднее меню

Вариант №5

Аперитив

Конфета из слабосоленого лосося с белым вином, 16/2г

Боккончини с томатно-клубничным тар-таром, 33г

Броше из свежих ягод с ванильным соусом, 22г

Холодные закуски

Лепестки сыровяленых деликатесов с грушей фламбе, 60/22/208г

Трио из осетрины, форели и белужьего бока с лимонным желе, 60/17г

Галантин из палтуса с соусом васаби, 75/4г

Ассорти из короткоплодных огурцов, бакинских помидоров и разноцветного болгарского перца, 60/11г

Сырное плато с виноградом, свежей клубникой и цветочным медом, 40/14/40г

Рулетики из цуккини с кедровыми орешками, 60г

Салат с голубым сыром и лаймово-медовой заправкой, 80г

Салат Тосканский с морепродуктами, цитрусом и малиновой заправкой, 81г

Утиная грудка на листьях салата с хурмой, красной смородиной и ароматной заправкой, 85/10г

Салат из ростбифа с томатами, авокадо и медово-горчичной заправкой, 85г

Маслины, оливки с базиликом, 83г

Булочки сырные, французские, сувита, гриссини

Масло цветное

Заправки и соусы в ассортименте

Горячая закуска

Утиная ножка конфи с тыквенным муссом и ежевичным соусом, 39/45/7г

Основное блюдо

Стейк Тендерлойн с картофелем гратен и соусом Мадера, 125/120/30/20г

или

Чилийский сибас на подушке из брокколи с зеленым горошком, маринованным фенхелем и соусом Гриноблаз, 129/50/92г

Фрукты

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

Десерт

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

Чай Althaus, лимон / кофе в ассортименте (эспрессо, капучино, американо)

Выход меню на человека – 1881г

Стоимость меню: 9 500 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.