

Сет меню на 10 персон

4000 руб. с персоны

Холодные закуски:

Тапасы с сельдью, запеченной свеклой и маринованным луком

Рулетки из запеченного баклажана с кремом из козьего сыра

Рулетки из ростбифа с овощами в азиатском стиле

Шпинатные блинчики с копченым лососем и мягким сыром

Рулетки из тортильи с ассорти итальянских колбас

Ассорти свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень)

Домашние соленья (огурец, помидор черри, баклажаны)

Сырная тарелка с медом и виноградом (Чеддер, Камамбер, Грано Подано, Дор Блю)

Рыбное ассорти (Палтус х/к, Масляная, семга с/с, лимон, маслины)

Мясное ассорти (буженина, ростбиф, рулет куриный)

Террин из утиной грудки с кедровыми орехами и малиновым соусом

Итальянская гастрономия (Пармская ветчина, салсами Милано, Чоризо)

Запеченная буженина с соусом из тунца, каперсов и белого вина



Салаты:

Салат с уткой, шампиньонами, вялеными томатами и соусом 1000 островов

Салат мясной с овощами и сыром Чеддер

Табулэ с булгуром, овощами и пряными травами

Нисуаз с семгой, черри, стручковой фасолью и маслинами

Салат с кроликом, вешенками и сладкими черри



Горячие закуски:

Спринг роллы с овощами и устричным соусом

Кролик запеченный в тарталетке из песочного теста с овощами

Горячее:

Мясное ассорти гриль (говядина, свинина, курица)

Стейк из семги с апельсиновым соусом



Гарнир:

Овощи гриль (помидоры, баклажаны, болгарский перец, цукини)

Запеченный картофель с травами



Дополнительно:

Фруктовая ваза

Хлеб

Напитки:

Вода столовая питьевая в асс.

Лимонад в асс.

Морс ягодный домашний

Итого общий вес блюд на персону, гр.

Холодные закуски	385 гр.
Горячие закуски	130 гр.
Салаты	300 гр.
Горячее	160 гр.
Гарнир	150 гр.
Дополнительно	140 гр.
Напитки	1000 мл.

Итого на персону 1265 гр.

