

Новогоднее меню

Вариант №3

Аперитив

Канапе из утиной грудки с грушей, инжиром и цукатами из грейпа, 17г
Канапе с жареной грушей и сыром Дор Блю, 21г

Холодные закуски

Мясное плато (Пармский окорок, буженина, утиная грудка, филе сырокопченой индейки), 60/14г
Рыбное ассорти (копченый угорь, слабосоленая семга, палтус холодного копчения), 60/17г
Ассорти сыров (Фьор де Альпи, Эдам, Адыгейский, твердый сыр с пажитником) с мармеладом из инжира, красной смородиной, физалисом и мятой, 40/14г
Филе атлантической сельди с отварным картофелем и чесночными гренками, 50/50/25г
Букет из свежих овощей и зелени 60/11г
Ассорти солений по-домашнему, 100г
Салат с куриным филе, ананасом и устрично-апельсиновой заправкой, 80г
Азиатский салат с ростбифом, папайей, манго и авокадо, 75г
Салат с запеченным лососем, артишоками и креветками, 85г
Булочки сувита или бородинская, французская
Масло сливочное
Заправки и соусы в ассортименте

Горячая закуска

Креветки с соусом Васаби, 5шт.

Основное блюдо

Филе миньон в сопровождении сладкого батата и перечного соуса, 120/100/40/45г
или
Форель с пряными травами, соусом Шафран и овощами гриль, 1шт./30/110г

Фрукты

Фруктовое ассорти (ананас, груши, киви, мандарины, виноград, красная смородина, голубика), 150г

Десерт

Суфле маракуйя с шоколадным муссом 88/27г
Чай в сашетах Teatone / КофеAmericano свежесваренный

Выход меню на человека – 1390г

Стоимость меню: 6 800 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 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.