

Новогоднее меню

Вариант №2

Аперитив

Профитроли с сыром Филадельфия, 13г
Канapé из ростбифа с рукколой и соусом из тунца, 16г

Холодные закуски

Мясное ассорти (отварной говяжий язык, ростбиф из вырезки, буженина, рулет куриный с черносливом), 60/14г
Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, форель слабосоленая, угорь копченый), 60/17г
Закуска русская (заливное из мясного ассорти), 120/15г
Примавера из свежих овощей, 60/11г
Дары леса (грузди, белые, моховики, маслята), 60/10г
Салат со спаржей, брынзой и льняным маслом, 80г
Салат Столичный, 85г
Салат ди Тоскана (из малосольной семги с листьями салата, сыром Моцарелла и лаймовой заправкой), 50г
Салат из говяжьей вырезки с овощами и пикантной заправкой, 75г
Пирожки «Купеческие» в ассортименте: капуста, грибы, мясо – 2 шт./чел.
Булочки французские, сувита
Масло сливочное
Заправки и соусы в ассортименте

Горячая закуска

Креветки Темпура с брусничным соусом, 3шт./30/10г

Основное блюдо*

Телячья вырезка с муссом из сельдерея с грибным рагу и каштанами, 113/130/20г
или
Морской окунь с экзотическим соусом, луком конфи и пюре с трюфельным маслом, 125/110/30/15г

Фрукты

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

Десерт

Десерт малиновый лайм с ягодами 86/25/31г
Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

Выход меню на человека – 1387г

Стоимость меню: 6 000 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.