

Новогоднее меню 4500

Аперитив

*Мини карпаччо из атлантического тунца, 12г
Тарталетка с муссом из сливочного сыра и вяленых томатов, 19г*

Холодные закуски

*Мясное ассорти (рулет куриный, ростбиф, копченая индейка, утиная грудка), 60/14г
Рыбное ассорти (сиг холодного копчения, нерка слабосоленая, угорь копченый), 60/17г
Студень домашний из говядины, 75/9г
Ассорти из свежих овощей и зелени, 60/11г
Ассорти сыров (Фьор де альпи, Эдам, Адыгейский, сыр с пажитником) с мармеладом из инжира,
красной смородиной, физалисом и мятой, 40/14г
Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью, 50/50/8г
Салат Оливье с мясом, 75г
Салат с копченой индейкой и арахисовой заправкой, 75г
Салат с тунцом, томатами и авокадо, 80/1г
Булочки французские, сувита
Пирожки «Купеческие» в ассортименте (капуста, грибы, мясо) – 2 шт./чел.
Масло сливочное
Заправки и соусы в ассортименте*

Горячая закуска

Пикантные баклажаны в соусе Терияки, 80/4г

Основное блюдо*

*Нежное куриное филе с бруснично-коньячным соусом и картофельными крокетами,
152/25/125/30г
или*

Филе Сандера в ароматной корочке с овощным тимбалло и соусом Тартар, 150/130/30г

Фрукты

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

Десерт

*Десерт Банакао, 80г
Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный*

Стоимость меню: 4500 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 400 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.