




ПОМЕСТЬЕ[®]
depuis 1856

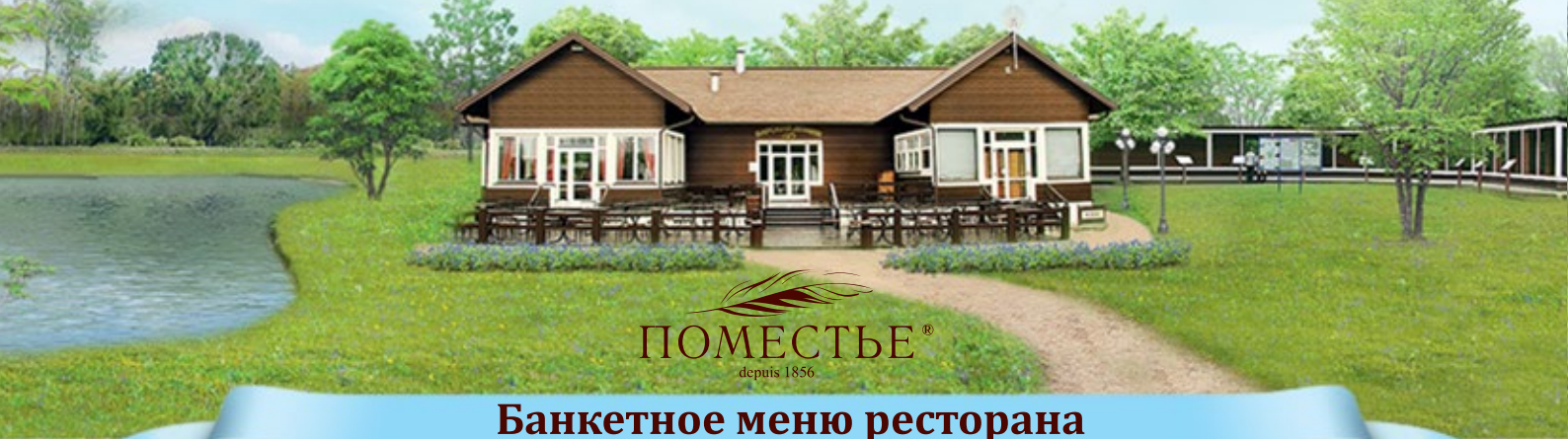
Банкетное меню ресторана

3700 рублей на человека

Закуски (471 грамм на человека)

- Сельдь пряного посола с обжаренным отварным картофелем и луком
- Рулетики из цукини фаршированные королевскими креветками и сыром «Филадельфия»
- Язык отварной с квашеной капустой, хреном и маринованными огурчиками
- Сыры с медом и виноградом (*Проволоне, Таледжио*)
- Куриный рулет, фаршированный грибами
- Радужная форель горячего копчения
- Угорь горячего копчения
- Вяленое мясо бизона
- Ломтики слабосоленого Норвежского лосося
(подаются с жареными по Белорусскому рецепту картофельными драниками и сметанным соусом)
- Мясные деликатесы из Италии
(говядина «Анкус», Брезаола, Спьянта калабра, Пармская ветчина, подается с желтыми вялеными в подсолнечном масле помидорами и артишоками по-крестьянски)
- Блюдо с разносолами от шеф-повара
(благородные белые грибы, черные грузди с колечками сладкого лука, малосольные огурчики, маринованные помидорчики, квашеная капуста)
- Овощное изобилие
(сладкие Бакинские помидорчики, хрустящие огурчики с грядки, Болгарский душистый перец, редис, украшается зеленью)
- Телятина под соусом «Тунец»
(тонко нарезанная телячья вырезка, запеченная с Прованскими травами под фирменным соусом «Тунец»)
- Печень трески
(подается с гренками и перепелиным яйцом)
- Сицилийские зеленые оливки
(сорт «Ночелара Дельбелете, не консервированные, не маринованные)





**ПОМЕСТЬЕ**
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

3700 рублей на человека

Пирожки домашние в ассортименте (40 грамм на человека)
(с мясом, капустой, грибами)

Салаты (200 грамм на человека)

- Салат с ростбифом

(ломтики ростбифа собственного приготовления, с обжаренными дольками цукини, баклажанами, корнем Сельдерея, печеным перцем, помидорами «Черри», с миксом салатов: Оаклиф, Айсберг, Романо, Руккола, заправляется на выбор: соусом «Блю чиз» или Бальзамическим уксусом с оливковым маслом, подается с сыром «Пекорино-романо»)



- Цезарь с курицей

(сочные листья салата «Романо», со свежими помидорами «Черри», хрустящими греночками, обжаренным на гриле куриным филе, заправленные соусом «Цезарь» и сыром «Пармезан»)

- Салат « Домашний»

(обжаренная на гриле куриная грудка, мини картофель, домашние соленые грузди, помидоры «Черри», малосольные огурчики, домашний сыр, заправляется растительным маслом)



- Салат с языком

(нежный отварной язык, с Французским горошком, Болгарским перцем, зеленым луком и яйцом, заправляется домашним майонезом и украшается салатом «Лола-россо»)

Горячие закуски (150 грамм на человека)

- Ассорти из лесных грибов, запеченных в кокоте

- Милефолье из баклажан

(пирамидка из обжаренных на гриле баклажан, с томатным соусом, сыром «Эдам» и салатом «Руккола»)



- Штрудель со Шпинатом





ПОМЕСТЬЕ®
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

3700 рублей на человека

Горячие блюда (200 грамм на человека)

Вариант 1

- Филе Дорадо
- Лосось на шпажках

Вариант 2

- Ассорти на гриле

(подается на большом подносе или на маленьких мангалах)

- люля-кебаб из телятины
- люля-кебаб из баранины
- корейка барашка
- шашлык из свинины
- шашлык из курицы
- бурама

Бурама (говяжья вырезка, фаршированная курдючным жиром)

Эксклюзивный рецепт от нашего шеф-повара



Гарниры (100 грамм на человека)

(подаются вместе с горячими блюдами на одном подносе)

- Мини картофель отварной или обжаренный (с маслицем и укропом)
- Картофель молодой печеный на углях (с домашним подсолнечным маслом)
- Овощи на гриле (цукини, баклажаны, помидоры)

Хлебная корзина (120 грамм на человека)

4 вида ароматных булочек:

- булочка Французская с кунжутом
- булочка мультизлак
- булочка с солодом и кориандром
- багет с луком

(подаются с прняым маслом, зеленью и чесноком)



Десерт (100 грамм на человека)

- Торт «Йогуртовый с фруктами» или «Тирамису» от наших кондитеров (дополнительно 1500 руб/кг)
- Фруктовая ваза из фруктов по сезону

Напитки (500 грамм на человека)

- Морс клюквенный
- Компот домашний из вишни или сухофруктов



Выход: 1 340 грамм на человека (без учета напитков)

Обслуживание +10%

