



Банкетное меню ресторана

4200 рублей на человека

Закуски (575 грамм на человека)

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





**ПОМЕСТЬЕ**
depuis 1856

Банкетное меню ресторана

4200 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»)



- Салат « Домашний»

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

- Гриль салат с говяжьей вырезкой

(обжаренная на углях нежная говяжья вырезка, цукини, сладкий перец, баклажаны, стручковая фасоль, стебли зеленого горошка, сыр «Пекорино», заправляется соусом «Бальзамико»)



- Салат «Руккола с креветками»

(королевские креветки, обжаренные на гриле, салат «Руккола», заправленный оливковым маслом и соусом Бальзамик, со сладкими помидорами «Черри» и тонкими ломтиками сыра «Пармезан»)

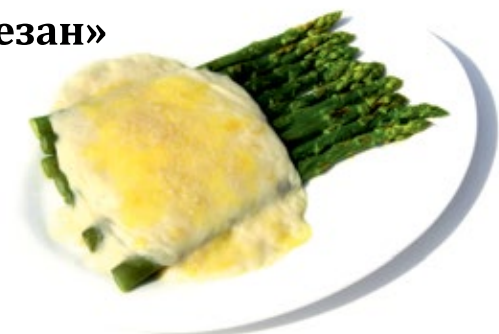
Горячие закуски (150 грамм на человека)

- Спаржа под соусом «Бешамель» и сыром «Пармезан»

- Ассорти из лесных грибов запеченные 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

4200 рублей на человека

Горячие блюда (200 грамм на человека)

Вариант 1

- Филе Дорадо
- Лосось на шпажках
- Шашлычки из королевских креветок на шпажках



Вариант 2

- Би-стейк из оленины на гриле
(с вешенками и соусом «Порто»)
- Медальоны из телятины с лисичками
(под соусом из ароматного сыра «Таледжио»)
- Отбивная из мяса дикого кабана и оленя
(с гарниром из жареного сельдерея и ягодным кремом «Бальзамик»)



Вариант 3

Царство гриля (подаются на больших блюдах с гарниром из меню, на выбор):

- Бурама
(говяжья вырезка, фаршированная курдючным жиром, эксклюзивный рецепт от нашего шеф-повара)
- Корейка молодого барашка
- Люля-кебаб из телятины
- Люля-кебаб из баранины
- Шашлык из курицы
- Шашлык из баранины





Банкетное меню ресторана

4200 рублей на человека

Гарниры (100 грамм на человека)

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



(подаются вместе с горячими блюдами на одном подносе)

Хлебная корзина (120 грамм на человека)

4 вида ароматных булочек:

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

(подаются с пряным 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)

- Компот домашний из вишни или сухофруктов
- Морс клюквенный



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

Обслуживание +10%

