

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 3800

ЗАКУСКИ

ГОТОВЯТСЯ И НАКРЫВАЮТСЯ НА СТОЛ ИЗ РАСЧЕТА 100ГР КАЖДОЙ ЗАКУСКИ НА ОДНОГО ГОСТЯ

ТРАДИЦИОННЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРОЛИКОМ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

КЛАССИЧЕСКИЙ ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ СЛАБОГО ПОСОЛА

ЛИОНСКИЙ САЛАТ С БЕКОНОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ ПАШОТ

ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ИЗ СЫРА С ПЛЕСЕНЬЮ

САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ И СОУСОМ РЕЛИШ

МИНИ- ОЛАДЬИ С КРАСНОЙ РЫБОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

РОСТБИФ С ОВОЩНЫМ ЖУЛЬЕНОМ

ТРИО ИЗ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

БУКЕТ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПРЕДЛАГАЮТСЯ ДВА БЛЮДА НА ВЫБОР, ГОТОВЯТСЯ ИЗ РАСЧЕТА 100ГР КАЖДОГО БЛЮДА НА ОДНОГО ГОСТЯ

ФИЛЕ ЗУБАТКИ С СОУСОМ РАМЕСКО

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ С ЛИМОННЫМ БЕРМОНТЕ И КАПЕРСАМИ

ПАЛТУС С СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

ОЛЕНИНА С БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

ГАРНИРЫ

ПРЕДЛАГАЮТСЯ ДВА БЛЮДА НА ВЫБОР, ГОТОВЯТСЯ ИЗ РАСЧЕТА 100ГР КАЖДОГО БЛЮДА НА ОДНОГО ГОСТЯ

БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

ЗАПЕЧЕННЫЕ КОРНЕПЛОДЫ

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ

ОВОЩИ НА ПАРУ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С УКРОПНЫМ МАСЛОМ

ДЕСЕРТЫ

НЕ ВХОДЯТ В СТОИМОСТЬ, ПОДБИРАЮТСЯ И ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ ПО ВАШИМ ПОЖЕЛАНИЯМ

АССОРТИ ДЕСЕРТОВ

АВТОРСКИЙ ТОРТ