

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 4300

ЗАКУСКИ

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

САЛАТ НИСУАЗ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ КОРЮШКОЙ

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА,
ЗЕЛЕНЬЮ КОРИАНДРА И ПРЯНЫМ МАРИНАДОМ

САЛАТ С СОЛОНИНОЙ ИЗ ОЛЕНИНЫ, ПЕЧЕНЫМ
ЧЕСНОКОМ И ТАРТАРОМ ИЗ ОГУРЦА

МАРИНОВАННЫЕ ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ С МЯСОМ
ЦЫПЛЕНКА И ГРЕМОЛАТОЙ

САЛАТ УМБА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБС С ОГУРЕЧНЫМ
СОУСОМ

МАРИНОВАННЫЕ КАБАЧКИ С ЯГЕЛЕМ И
МОЖЖЕВЕЛОМ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТРИО ИЗ МУРМАНСКОЙ 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