

Стоимость меню, включая доставку в пределах КАД, сервировку, работу официантов из расчета шести часов проведения мероприятия, пробковый сбор не взимается, посуда под напитки заказчика предоставляется бесплатно на 1 персону 2500 р. МЕНЮ на 1 персону

Наименование	Выход
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Жемчужная спинка слабосоленой семги собственного посола, подается с лимоном и оливками	1/35/25
Террин из палтуса и креветок в листьях нури, приготовленный на пару и гарнированный салатом из морских водорослей	1/50
Рулетик из филе форели с сливочным муссом и креветкой	1/35
Рольмопс из сельди слабой соли с маринованными овощами, красным сладким луком, с оливковым маслом в окружении картошечки "шато"	1/50/50
Филе индейки, маринованное в винно-медовом маринаде, обжаренное с пряными травами, подается с медовыми дольками яблок	1/35/20
Мясная дегустация : пряный окорок, запеченный с тимьяном и диженской горчицей, рулет из языка, балык сырокопченый подается в ожерелье из свежих овощей	1/75/25
Ассорти сыров (Гююс, Олдер,) с виноградом грецким орехом и домашним вареньем	1/30/35
Ассорти из свежих крупно нарезанных овощей и садовой зеленыю	1/95
САЛАТЫ	
Салат из обжаренного куриного филе, салата «Айсберг», черри, заправки «Цезарь»	1/100
Салат из острой говядины, жаренных грибов, свежих огурцов, отварного картофеля и сливочного майонеза	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Жульен из курочки в домашнем блинчике	1/75
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)	
Филе Судака замаринованное в белом вине, розмарине и перце розе с соусом «блан манж», тигровой креветкой и брызгами икры на подушке из печенных овощей	1/150/150
Свиная отбивная, запеченная с итальянскими томатами и сыром, подается со сливочно-горчичным соусом на запеченном картофеле	1/140/150
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Булочки пшеничные, солодовые, хлеб зерновой	1/80
ФРУКТЫ	
Корзина сезонных фруктов	1/150
ВЕС МЕНЮ	1365гр
НАПИТКИ	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	170 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл