

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 3000 МЕНЮ на 1 персону

Наименование	Выход
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Щука озерная, фаршированная кусочками семги, атлантическими креветками и маслинами, декорирована дольками лимона и лайма, подается с имбирным соусом	1/75/25
Янтарный лосось, маринованный с коньяком и соком лимона, панированный в свежем укропе, выложенный на карпаччо из палтуса	1/35/25/10
Филе атлантической скумбрии пряного посола на запеченной картошечке «шато», в окружении малосольной сельди, подается с красным луком и оливковым маслом	1/25/50/25/10
Телячий окорок, запеченный на низких температурах, подается с овощным букетом и клюквенным соусом	1/35/15
Буженина с можжевельной ягодой, приготовленная по старинному русскому рецепту, сервируется на мольберте из хрустящих огурцов	1/35/20
Рулет из куриного филе, с фисташками, курагой и пряными травами, подается в дуэте с медальонами из индюшачьей грудки, фаршированным голландским сыром и грибами	1/30/30/10
Баклажаны «по-сицилийски» со свежими томатами и ореховым соусом, выложены веером с болгарским перцем и пряным базиликом	1/70
Ассорти из свежих, крупно нарезанных, овощей и садовой зелены на листьях зеленого салата	1/95
Соленья и маринады / малосольный огурец, маринованные томаты, острый перец и золотистый патиссон	1/80
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат "Морской Бриз" креветки, маринованный лосось, огурцы, томаты, салатный микс, красный лук, лимонная заправка.	1/100
Салат "Мясной коктейль" из куриной грудки, ростбифа и ветчины	1/100
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Жульен из лесных грибов в домашнем блинчике	1/80
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор (гостю полагается одна порция)</b>	
Ладожский судак, припущенный в шампанском для пушного куражу, на подушке из кукурузной поленты с зеленой спаржей	1/150/150
Турнедо "Россини" из свиной вырезки с соусом "Порто" с картофелем Дофин	1/150/150
Ролл из куриного филе, фаршированный грибным жульеном подается под пряно-сырным соусом на подушке из печенных овощей	1/170/150
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Чиабата, зерновой хлеб, булочки с кунжутом, и солодом	1/80

<b>ДЕСЕРТЫ</b>	
ФРУКТОВАЯ КОРЗИНОЧКА С ФРУКТАМИ И СЛИВКАМИ	1/55
ВЕС МЕНЮ	1415гр
<b>НАПИТКИ</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	150 мл
Кофе заварной (сахар, сливки)	150 мл