

Меню на одного гостя стоимостью 2100 рублей.

В стоимость меню включено: администрирование мероприятия, обслуживание официантами, мебель и накрытие текстилем, доставка в пределах КАД СПб, посуда для напитков заказчика.

<b>МЕНЮ НА ПЕРСОНУ</b>	<b>Выход в гр.</b>
<b>БАНКЕТНОЕ БЛЮДО</b>	
Щука, фаршированная форелью и раковыми шейками, запеченная до золотистой корочки, Украшенная красной икрой, зеленью, фруктами	1/50/25
<b>КОМПОЗИЦИЯ ИЗ МЯСНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК</b>	
Паштет из кролика с белыми грибами и куриной печенью замаринованной в Мадейре сервируется черносливом, запеченным в винном тесте	1/40
Патэ из гуся с коньяком в слайсах цуккини	1/40
Розочка из балыка с кусочком сочной груши на бамбуковой шпажке	1/40
Мини рулеты из ветчины с муссом из сливочного сыра и фисташек	1/40
Салат из запеченной телятины и говяжьего языка, поданный в булочке	1/60
Хамон на крустине	1/20
Жаренный бекон фаршированный черносливом	1/20
<b>КОМПОЗИЦИЯ МИНИ – ЗАКУСОК ИЗ СЫРА</b>	
Сырные кубики с виноградом на бамбуковой шпажке	1/15
Роллы из цуккини с греческим сыром и зеленью	1/30
Сырное Рафаэлло	1/20
<b>КОМПОЗИЦИЯ ИЗ РЫБНЫХ МИНИ – ЗАКУСОК</b>	
Канapé с красной икрой	1/15/7
Глазированный угорь с кунжутом на дольках спелого манго	1/35
Воздушная профитролька с муссом из форели и сливочного сыра	1/50
Мини ролл из лосося с муссом гуакомоле и красной икрой	1/35
Салат из филе форели с анчоусами, салатом айсберг, томатами черри и перепелиным яйцом, подается в тарталетке	1/50
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА</b>	
Филе индейки в слайсах бекона и соусе песто	1/70/20
Мини медальоны из свинины, маринованной в йогурте и запеченной с моцареллой и черри	1/55/15
Мини стейки из филе лосося с соусом свит чили	1/50/15
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА</b>	
Булочки ржаные солодовые и пшеничные с кунжутом	1/50
<b>ФРУКТЫ</b>	
Фруктовая Горка из сезонных фруктов	1/150
<b>ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>	
Минеральная вода	1/330
Клюквенный морс ресторанного производства	1/150
Выход блюд в граммах, не считая напитков 980	