

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3 400 р. (на персону)



## САЛАТЫ 4 на выбор (по 100 гр.)

**ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ** (всеми любимый салат с вареной колбасой)

**САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ** (всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)

**САЛАТ С КЕНОА И КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРУШЕЙ** (листья салатов, крупа киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)

**ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ** (листья салата ромейн, с томатами черри, тертым пармезаном, оригинальным соусом Цезарь)

**САЛАТ С ЯЗЫКОМ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ** (салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)

**ОВОЩНОЙ САЛАТ** (листья салата со свежими овощами, красным редисом и оливковым маслом)

**САЛАТ "РАФАЭЛЛО"** (салат с филе цыпленка, болгарским перцем, яблоками, в кокосовой стружке)

**САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ** (сытный салат заправленный коктейльным соусом)

**КУРИНЫЙ САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ** (филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнисонами)

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ** (традиционный салат с сыром фета в мятной заправке)

**САЛАТ "МУАСЬЕ" С ТУНЦОМ** (тунец в собственном соку с томатами, огурцом и стручковой фасолью)

**САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ С СЫРОМ ФЕТА** (баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)

**ГРИЛЬ ОВОЩИ С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА** (запеченое филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)

**САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ** (лосось с отварным картофелем маринованным красным луком и рукколой)

**САЛАТ С КОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ** (лосось г/к, картофель, лук, огурцы свежие и солен, майонез)

**САЛАТ "ВАЛЬДОРФ" С УТКОЙ** (томленая утка, корень сельдерея и зеленое яблоко)

**САЛАТ ОВОЩНОЙ С ТУНЦОМ И МЯТНОЙ ЗАПРАВКОЙ** (листья салата, болгарский перец, тунец в собств. Соку, красный лук, гренки)

**САЛАТ С КОПЧЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ** (копченая говяжья вырезка, болгарский перец, цукини, баклажан обжаренный на углях)

**САЛАТ С КОПЧЕННОЙ ОЛЕНИНОЙ** (листья салата, оленина х/к, огурцы, томаты черри, сельдерея, кедровые орехи, сыр Риккота)

**ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ** (тигровые креветки, листья салата, томаты черри, сыр пармеза, соус цезарь)

**ЛОМТИКИ ГРУШИ С ЛОСОСЕМ В ЧЕРНОМ КУНЖУТЕ** (обжаренный в кунжуте лосось, перец болгарский, томаты черри, огурцы, груша)

**ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ** (всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (3 вида ассорти на выбор по 20 гр.)

### МЯСНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор)

Сало копченое

Копченое филе индейки (филе индейки х/к)

Домашний карбонат (маринованный свиной карбонат запеченный с пряностями)

Терин из кури с шампиньонами (сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)

Колбаса т/к (колбаса твердого копчения из говядины)

Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)

Буженина (свиная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Пате из утки на багете (томленая мякоть утки с медом, горчицей, сыром риккотой)

Бастурма из говядины (вяленая в специях говяжья вырезка)

Суджук из говядины (вялено-копченая говядина)

Пармская ветчина (вяленый свиной окорок)

Рулет говяжий (рулет из филе говядины запеченный в дижонской горчице со специями)

Рулет из свинины с овощами (рулет из филе свинины фаршированный овощами, специями и ароматными травами)

Ростбиф (филе говядины запеченное в дижонской горчице со специями)

### РЫБНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор)

Макрель холодного копчения

Рулет из лосося со сливочным сыром (маринованный лосось, сливочный сыр, авакадо)

Террин рыбный (нежный рыбный мусс из форели и белоснежной трески со спаржей)

Лосось слабой соли (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту)

Палтус холодного копчения (нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

Тунец холодного копчения

### СОЛЕНИЯ

(3 позиции на выбор)

Капуста квашенная

Капуста по гурийски

Огурцы соленые

Помидоры маринованные

Огурцы малосольные

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ (3 позиции на выбор)

Редис / Помидоры / Огурцы / Перец болгарский / Помидоры черри

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (3 на выбор по 20 гр.):

Сыр Гауда (голландский твердый сыр 48-51% жирности)

Сыр Сулгуни соленый (грузинский мягкий сыр)

Проволоне (мягкий сыр)

Сыр бри (мягкий с белой плесенью)

Сыр Таледжио (мягкий в твердой корочке с плесенью)

Сыр Рокфорти (мягкий сыр с голубой плесенью)

Грана Падано (твердый итальянский сыр 32% жирности)

## ДОПОЛНЕНИЯ К ХОЛОДНЫМ ЗАКУСКАМ (1 на выбор, 60 гр.)

Филе сельди с картофелем (филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем)

Рулет из гриль овощей со сливочным сыром (рулет из баклажан, цукини, фарширован. Сливочным сыром)

Томато моцарелла (сыр моцарелла с томатами)

Брускетта с лососем слабой соли

Брускетта с пармой

