

меню банкета VIP

Выход на гостя

 1200 г  1080 мл

Дополнительные услуги рассчитываются при составлении сметы: декор помещения, мебель, текстиль, посуда, доставка, обслуживание.

Холодные закуски

Рыбное блюдо:

- осетрина горячего копчения,
- семужка слабой соли, 50 г
- нежный балычок на листьях салата с лимоном и свежим огурцом

Плато с дарами моря: креветки, мини-кальмары, мини-осьминоги, выложенные на льду с коралловыми гребешками, водорослями, лимоном с бальзамиком и оливковым маслом. 50 г
Подается с дымом из сухого льда

Винетто тонато с чипсами из сельдерея 50 г

Ассорти сыровяленых деликатесов с ароматной дыней, хрустящими палочками гриссини, зерновыми тостами 50 г

Ассорти из европейских сыров с виноградом, физалисом и цветочным медом 50 г

Овощи Крудите с соусом дор блю 50 г

Салаты

Салат из раковых шеек с красной икрой, овощами 50 г

Салат из нежной телятины, томатов черри с рукколой, печёными баклажанами, кедровыми орешками 50 г

Бакинские помидоры со спаржей, огурцами, редисом, лёгким микс салатом приправленные душистым маслом 50 г

Хлебная корзина

Багет пшеничный, багет ржаной 50 г

Горячие закуски

Тигровые креветки Джамбо с солью из манго	120 г
Картофельная лодочка с курицей и грибами в сливочном соусе	100 г

Горячие блюда

Форель горная на гриле (подается с артишоками гриль и соусом из морепродуктов)	175 г
Каре ягненка на костьке с пряными травами, соусом «Розмарин», рататуй и картофельные драники	125 г

Десерты

Панна котта со свежими ягодами и карамельным соусом	30 г
Тирамису	30 г
Свежие фрукты и ягоды (сезонные)	120 г

Напитки

Морс домашний клюквенный/ облепиховый	200 мл
Лимонад домашний (классический/ клубничный)	200 мл
Вода Jevеа с газом/без газа	330 мл
Чай заварной черный/зеленый, сахар	200 мл
Кофе Американо/ Эспрессо/ Латте/ Капучино, сливки, сахар	150 мл