

БАНКЕТ В РУССКОМ СТИЛЕ

СТОИМОСТЬ от 4500 рублей НА ПЕРСОНУ (без алкоголя)

WELCOME

КАНАПЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

КАНАПЕ С КРОЛИКОМ

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУССКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

буженина, язык говяжий, горчица, хрен

РОСТБИФ

СТУДЕНЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

подается с хреном и горчицей

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА

по традиционному рецепту

РУССКАЯ ЗАКУСКА

сельдь слабой соли, картофель, красный лук

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

огурцы, томаты, паприка, редис

СОЛЕНЬЯ

капуста квашенная, огурцы и томаты малосольные,
грибы маринованные

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

подается с деревенским белым хлебом
и маринованными огурцами

ЦЕЗАРЬ

с куриным филе и жареным беконом

ОЛИВЬЕ

с мраморной говядиной

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ,

белыми грибами и картофелем

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

подается с маринованным луком и домашней аджикой



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФЕРМЕРСКИЙ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

подается с картофелем по-деревенски

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

подается с картофельным
пюре и вишневым соусом

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ

подается с припущенным шпинатом
и лимонным соусом

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Аква Панна, Сан Пеллегрино

МОРС ЯГОДНЫЙ

из клюквы и брусники

КОФЕ ИЛИ ЧАЙ

по выбору

Специальные условия по алкоголю при полном закрытии ресторана. Подробности по телефону **320-97-46**

БАНКЕТ В ЕВРОПЕЙСКОМ СТИЛЕ

СТОИМОСТЬ от 4500 рублей НА ПЕРСОНУ (без алкоголя)

WELCOME

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА
с дыней

КАМАМБЕР
с виноградом и мятой

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА
пармская ветчина, сыровяленая говядина, салями

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА
по традиционному рецепту

КАПРЕЗЕ
моцарелла, томаты, соус песто

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
камамбер, чеддер, дор-блю, козий сыр,
виноград, мед, орехи

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
на тостах

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ,
печеным картофелем и томатами

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ
огурцы, томаты, паприка, редис,
индейка домашнего копчения, яйцо пашот

САЛАТ С РОСТБИФОМ
зеленый салат, морковь, сельдерей, базилик,
красный лук, ростбиф, кунжут

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ПРЯНЫЙ БАРАНИЙ ОКорок
фламбируется шеф-поваром в зале и подается с винным соусом



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ
подается с овощами гриль
и томатным соусом

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
подается с картофельным
пюре и вишневым соусом

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ
подается с припущенным шпинатом
и лимонным соусом

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Аква Панна, Сан Пеллегрино

МОРС ЯГОДНЫЙ
из клюквы и брусники

КОФЕ ИЛИ ЧАЙ
по выбору

Специальные условия по алкоголю при полном закрытии ресторана. Подробности по телефону **320-97-46**