

**Банкетное меню 3500 руб. / чел.**

(1100 грамм на персону)

**Холодные закуски и салаты в стол:**

Русские закуски (100 гр.)

Мясное Плато (50 гр.)

Рыбная Соната (50 гр.)

Салат в Прованском стиле с лососем Гравлакс и яйцом пашот (100 гр.)

Салат с бужениной и картофелем шато в медово – горчичной заправке (100 гр.)

Салат Оливье с цыпленком и красной икрой (100 гр.)

Свежие овощи и зелень (100 гр.)

Сезонные фрукты (100 гр.)

**Горячая закуска:**

Жульен из цыпленка с белыми грибами (150 гр.)

**Горячее на выбор:**

Телячьи щечки с картофельным кремом (350 гр.)

Цыпленок в апельсиновой глазури с булгуром и цитрусами фламбе (400 гр.)

Ладожский судак с овощами в белом вине и соусом «Голандез» (300 гр.)

**Напитки:**

Минеральная вода (0.5)

Морс Ягодный (0.5)

Кофе или Чай на выбор

**Банкетное меню 5900 руб. / чел.**

(1100 грамм на персону)

**Холодные закуски и салаты в стол:**

Русский стол (100 гр.)

Ассорти мини – закусок

Рыбная Соната (70 гр.)

Салат с Пармской ветчиной и грушей в манговом соусе (100 гр.)

Салат с ростбифом, отварными овощами и грибами в пикантной заправке на основе сливочного хрена (100 гр.)

Салат Нисуаз со свежемаринованным розовым тунцом в соусе терияки и перепелиными яйцами пашот (100 гр.)

Ассорти Французских и Итальянских сыров (60 гр.)

Ассорти Испанских ветчин и колбасс (70 гр.)

Свежие овощи и зелень (100 гр.)

Сезонные фрукты (100 гр.)

Пирожки традиционные (на выбор: капуста, мясо, яблоки) 1 шт./чел.

**Горячая закуска:**

Террин из щуки под соусом из белого вина и красной икры (120 гр.)

**Горячее на выбор:**

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре и трюфельным соусом

Утиная ножка конфи с соусом деми – гласс и белыми грибами

Палтус в медово – имбирной глазури с ризотто

**Напитки:**

Минеральная вода (0.5)

Морс Ягодный (0.5)

Кофе или Чай на выбор