***Банкетное меню 3000 рублей на персону***

***Холодные закуски***

* *Свинина промаринованная в темном бархатном пиве, шпигованная чесноком и кореньями , подается с горчичным соусом на белом вине, дополнена маринованными патиссонами ,корнишонами и свежей зеленью ...1/30/20/15*
* *Язык теленка с овощным желе и соусом зеленый хрен, подается с маринованными томатами черри… 1/30/10/15*
* *Куриный ролл-салат в омлете из шпината с овощами …1/40*
* *Рыбное «Сформато» в дуэте из красной и белой рыбы, подается в окружении цитрусовых чипсов и зелени . 1/30/10*
* *Семга шеф - посола промаринованная в Кальвадосе с ароматными травами , подается на листьях зеленого салата в сочетании с апельсиновым Песто…1/20/10/10*
* *Мини – рулеты из грилованного цуккини, в сочетании с острыми овощами и сыром*

 *Буко, подаются с зеленью и карамелизированным виноградом …1/50/10*

***Салаты***

* *Салат с тунцом и слайсами масляной рыбы ,дополняется черными бобами, миксом салатов , луком -шалот и каперсами..1/100*
* *Моэр с бужениной и грибами в сочетании с томатами канкоссе ,луком-порей, жаренными белыми грибами, подается с хрустящими кростини и сыром Рикотта...1/100*

***Горячие закуски***

* *Семга, запеченная с картофелем, под йогуртовым муссом, мускатным орехом и мягким сыром ...1/100*

***Горячие блюда с гарниром (на выбор)***

* С*винина, запеченная с томатами конкассе , домашним сыром, базиликом и чесноком, подается с цветным рисом и маринованными патиссонами…1/130/120*
* *Шашлычок из красной и белой рыбы, приготовленный на гриле , подается с гарниром из припущенных овощей и сливочным соусом с добавлением шпината ...1/120/120/30*

***Десерты***

* *Нежный йогуртовый мусс под соусом из свежих ягод….1/40*

* *Хлебный буфет ...1/60*
* *Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) ...1/180*

*Общий выход 985 гр. Без напитков*

**