***Банкетное меню 3500 рублей на персону***

***Комплимент***

* *Сыр Камамбер с сочным манго и медово-цитрусовым соусом*

*и кедровыми орехами ...1/15/10*

***Холодные закуски***

* *Рулет из свиной вырезки с печенью утки, дополненный карамелизированным виноградом и грушей ,промаринованной в красном вине. Подача с рукколой и свежими ягодами смородины… 1/40/15/5*
* *Язык теленка , подается со жгучим соусом – хрен, сервируется маринованными корнишонами и зеленью ...1/20/10/15*
* *Лепестки масляной рыбы х/к, подаются с грилованным грейпфрутом и оливками в сочетании со свежими листьями салата и лимонным Песто …1 /20/20/5*
* *Семга шеф - посола промаринованная в Кальвадосе и цитрусовых , подается на листьях зеленого салата с гранатовым соусом и сегментами карамелизованного апельсина в дополнении свежих овощей …1/20/20/10*
* *Мусс из щучьей икры, подается на ржаных кростини с розмарином и фисташками .Дополнен зернами черного кунжута и базиликом …1/30/20/5*
* *Овощные мини-рулеты, фаршированные творожным кремом и мягким сыром Рикотта, оформляются фруктовым мармеладом и физалисом …1/40/20*

***Салаты***

* *Салат со свининой гриль и хрустящим прошутто, дополнен перепелиными яйцами, грилованным сельдереем и авокадо. Подается на воздушных листьях салатного микса ...1/100*
* *Салат-коктейль из морепродуктов и свежих овощей, приправлен соусом «Ворчестер» с добавлением кокосового ликера и сока лайма ...1/100*

***Горячие закуски***

* *Баклажаны и мягкий овечий сыр, запеченные в шляпках Портобелло с ароматным миксом трав и соусом CheeseAlfredo....1/100/25*

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

* *Веллингтом из свинины, промаринованный в коньяке с киви и фаршированный мягким сыром, подается со сливочным соусом из свежих шампиньонов и трехцветным овощным муссом …1/120/100/50*
* *Стейк из семги подается на креме из свежего зеленого горошка с жульеном из промаринованных овощей под сливочным соусом с кедровыми орешками...1/120/100/50*

***Десерты***

* *Шоколадно – сырное суфле, под соусом из свежих ягод малины…1/40*
* *Хлебный буфет ..1/60*
* *Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) ...1/180*

*Общий выход 1035 гр. без напитков*

**