

Европейская классика

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ 2

АПЕРИТИВ

Канapé из копченой утки с дыней и вестфальским хлебом 19 г
Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке 18 г
Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика)
с шоколадным соусом в шоте 22 г

БАНКЕТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное плато

(сиг холодного копчения, слабосоленая семга,
угорь с каперсами и розмарином) 60/22 г

Мясная тарелка

(Пармский окорок, филе копченой индейки, копченая утиная грудка,
дыня, красная смородина) 60/17 г

Сырная тарелка с клубникой и медом 40/15/40 г

Свежие овощи с букетом пряных трав 60/11 г

Прованские маринады

(грибы белые маринованные, корнишоны, томаты сушеные) 70 г

Микс-салат с авокадо и тайским манго 75 г

Салат с нежным куриным филе, виноградом и орехом пекан 75 г

Салат с запеченным лососем, артишоками и креветками 85 г

Салат из молодой говядины с овощами в китайском стиле 75 г

Оливки и маслины, маринованные с перцем Чили и розмарином 35 г

Пирожки с начинкой в ассортименте (капуста, грибы, мясо) 60 г/2 шт.

Булочки французская, сувита или бородинская, масло сливочное

Соусы и заправки

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кокиль из кальмаров с вешенками под сыром Моцарелла 100 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР*

Корейка молочного теленка с пюре из картофеля и тыквы
под ягодным соусом 140/56/30/18 г

или

Семга-гриль с кенийской фасолью и икорным соусом 144/50/50/5 г

ДЕСЕРТ

Торт свадебный 200 г

Каравай

Фруктовая ваза с ягодами

(ананас, виноград, киви, мандарины, груши, голубика, красная смородина) 200 г

Чай в сашетах Greenfield / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

** Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.*

*Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо
дополнительная плата 800 руб/чел за возможность опроса во время банкета.*

**Итого: 6 100 руб. на персону
+10% за обслуживание**

Цена включает НДС 18%

Общий вес на человека – 1 447 г





СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

Европейская Классика

