

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

БУЖЕНИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

– маринованная в чесноке и пряных травах, подается с горчичным соусом и хреном в тарталетках – 50 Г

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

– куриный рулет с курагой, телячий язык, бастурма, суджук - 90 Г

Семга малосольная домашняя

– по рецепту шеф-повара, с зеленью и лимонными дольками – 50 Г

пате из куриной печени

– подается на домашних тостах с брусничным соусом – 70 Г

СЫРНОЕ ПЛАТО

– маасдам, чеддер, дор-блю, чечил, пармезан и сыр с грецкими орехами, подается с медом, виноградом и грецкими орехами – 100 Г

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

– хрустящий ломтик домашнего багета с мелконарезанными томатами, сливочным сыром и прованскими травами – 50 Г

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

– креветки с листьями отборного салата, перепелиным яйцом, томатами черри и сыром пармиджано в классическом соусе – 70 Г

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

– многослойный салат с цыпленком, пряным черносливом, свежими огурцами и грибами, заправленный майонезом собственного приготовления и кукурузой -- 70 Г

Капрезе

– сладкие томаты, мягкий сыр моцарелла, соус песто, оливковое масло первого отжима и уксус «Бальзамико» – 70 Г

салат с запеченной форелью

– кусочки форели, микс из салатных листьев, помидоры черри и бальзамическая заправка – 70 Г

ЗЕЛЕНЬ С ГРУШЕЙ

– отборные листья салата с ломтиками сладкой груши в медово-горчичной заправке, посыпанные кедровыми орешками -- 80 Г

ОВОЩИ ЗЕЛЕНЬ РАЗНОСОЛЫ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО И АССОРТИ ЗЕЛЕНИ – 70 Г

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ – 80 Г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН (С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА, ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ) – 150 Г

ИЛИ

ТЕПЛЫЙ КРУАССАН С КРАСНОЙ РЫБОЙ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И САЛАТНЫМ ЛИСТОМ – 150 Г

ГОРЯЧЕЕ

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ (ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ, ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА И ЛЮЛЯ-КЕБАБ) – 150 Г

ИЛИ

СТЕЙК ИЗ ОСЕТРИНЫ – 150 Г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – 100 Г

ИЛИ

ОВОЩНОЕ СОТЭ – 100 Г

СОУСЫ

САЦЕБЕЛИ

ТАРТАР

АССОРТИ ФРУКТОВ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

НАПИТКИ

ЧАЙ – 150 МЛ

КОФЕ – 150 МЛ

ВОДА –ДЕТОКС С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ – 250 МЛ

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:
МЕНЕДЖМЕНТ МЕРОПРИЯТИЯ
МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ
КЛИНИНГ
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОВАРАМИ И ОФИЦИАНТАМИ

ВЫХОД НАПИТКОВ НА 1 ПЕРСОНУ – 550 МЛ

ВЫХОД БЛЮД НА 1 ПЕРСОНУ – 1300 Г



