

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рыбная вариация

Филе Балтийской кильки пряного посола с отварным картофелем 70 г.

Подкопчёный рулет из Ладожского судака с креветками и раками 30 г.

Карельская форель слабой соли 30 г.

Масляная рыба горячего копчения 30 г.

### Мясные вариация

Буженина с маринованными овощами и подпеченными кореньями 40 г.

Ростбиф из фермерского бычка 30 г.

Утиная грудка горячего копчения с ягодным соусом 30 г.

Перепёлка глазированная в меду 50 г.

### Птифуры

Эклер с риемом из трески 30 г.

Эклер с форшмаком из сельди с перепелиным яйцом 40 г.

## САЛАТЫ

Салат с кабачками и баклажанами по-петербургски 75 г.

Судак под маринадом 100 г.

“Оливье” с раковыми шейками 75 г.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Котлета по- маршальски с картофельным кремом 280 г.

Телячьи томлёные щёчки в ржаном соусе с пюре из корня сельдерея 220 г.

Рыбная кулебяка с соусом Шампань 220 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

## НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

# 3500-

стоимость на персону



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рыбная вариация

Креветки Ванамей 30 г.

Лосось с/с 30 г.

Татаки из тунца с соусом манго 50 г.

Филе сельди с/с с маринованным луком и отварным картофелем 80 г.

### Мясная вариация

Английский ростбиф 30 г.

Сырокопчёный балык 25 г.

Утка горячего копчения с ягодным соусом 25 г.

Пастроми из индейки 45 г.

### Птифуры

Эклер с бужениной соусом гриль и хрустящим луком 30 г.

Эклер с паштетом из говяжьей печени с луковым вареньем 40 г.

## САЛАТЫ

Салат «Бальмонт» с копчёной индейкой 75 г.

Салат с Ростбифом, томатами, каперсами и пармезаном 75 г.

Салат из форели г/к 75 г.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Биф бургиньон 220 г.

Утиная ножка Конфи с запеченной тыквой 250 г.

Лосось гриль на подушке из шпината в сливочном соусе 230 г.

Ассорти мини булочек с пряным сливочным маслом 80 г.

## НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

4000-

стоимость на персону

