



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ | Eat me!

АМИСБУШ — ПРИВЕТСТВЕННАЯ ЗАКУСКА

СЕТ МИНИ ЭКЛЕРОВ

с муссом рокфор, с куриным пате и луковым джемом, с муссом из копченого лосося

АССОРТИ ВОЛОВАНОВ

валован с икрой, волован с креветкой и сливочным муссом, волован с языком и курицей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

АССОРТИ РЫБНОЕ

рыба масляная холодного копчения, угорь жареный в соусе унаги, лосось шеф-посола

АССОРТИ СЫРОВ

дорблю, камамбер, пармезан, воронцовский

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

замаринованная телятина с кремом из тунца

МЯСНОЕ АССОРТИ

куриный рулет, буженина, язык говяжий отварной

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА

САЛАТЫ (В СТОЛ)

ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКОЙ

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

САЛАТ ПОРЦИОННО

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

с вуалью из свеклы

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ТЕРРИН ИЗ УТКИ

с муссом из медовой тыквы с бальзамической икрой

ГОРЯЧЕЕ

1 КУРС: СТЕЙК ВЕЛЛИНГТОН - 360 ГР.

с муссом из батата и соусом на основе красного вина

2 КУРС: ЛОСОСЬ В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ - 300 ГР.

из зелени с пюре из груши и ризотто с песто

ДЕСЕРТ

БЕЛЫЙ КРОЛИК

муссовый десерт с ягодной начинкой

МОРС