

Банкетное меню

4500 руб.

Холодные закуски:

Холодец из телячьих хвостов с горчицей хреном и моченой клюквой	80г
Домашние разносолы (огурцы, томаты, капуста, патиссоны, боровики)	70г
Утиная грудка горячего копчения с клюквенно-брусничным соусом	40г
Ростбиф с соусом из горчичных зерен и соленого огурца и маринованного лука	50г
Форель слабосоленая в бруснике с щавелем и тартаром из огурца	40г

Салаты:

Оливье с курицей, креветками и раковыми шейками	80г
Салат с белыми груздями сметаной и картофелем	80г
Салат с тушеной говяжьей лопаткой, грушей и соусом из винограда и черного перца	80г
Балтийская сельдь под шубой	100г

Горячая закуска:

Драники из картофеля с икрой шуки, форели и взбитой сметаной, 2 шт.	150г
--	------

Горячее на выбор:

Филе говядины с картофелем, солеными лисичками и муссом из лука	300г
Утиная грудка с овощами и белыми грибами	300г
Мурманский лосось с пюре из черемши, цветной капустой и соусом из чабреца	300г

Хлеб:

Домашний хлеб со сливочным маслом и четверговой солью	80г
--	-----

Напитки:

Компот из сухофруктов	0,25л
Морс клюквенно-брусничный	0,25л
Минеральная вода «Аква Русса»	0,5л
	1150г
	1000мл