

Холодные закуски, сервированные в центре стола

Плато из рыбных деликатесов (лосось с/с, эсклолар, креветки королевские, копченая икра) - 1/50

Брускетта с филе тунца на творожном сыре с маслинами - 1/40/5

Мясной сет из прошутто, копченой шейки и чорризо с томатами Черри - 1/35/5

Буженина, запеченная По-русски с соусом Хрен на салатном листе - 1/45/5

Дуэт из говядины Су-вид с Карпаччо из филе индейки с соусом на салатном листе с Черри - 1/30/10/5

Рулетики из баклажан с сырным кремом и орехами со свежей зеленью и гранатом - 1/50

Ассорти деликатесных сыров (Бри, Камамбер, Дор-блю, Маасдам) с медом и орехами - 1/50/10

Ассорти греческих оливок с маслинами - 1/25

Анти паста со спаржей, корейской морковью, корнишонами и цуккини - 1/75

Салаты

«Ассорти» из куриного филе, обжаренной говядины, сыра и картофеля с огурцом и кукурузой, заправленный майонезом и яйцом 1/100

«Южный» с обжаренным кубиком баклажаном, сочными томатами, сладким луком, кинзой и салатным миксом и семенами кунжута - 1/100

«Морская феереия» с королевскими креветками, красной рыбой, нежным Айсбергом, свежим огурцом и паприкой со сладким луком и отварным, заправленный маслом 1/100

Горячие закуски

Шашлычок из королевских креветок с соусом Тар-тар 1/100/10

Куриный брошет на шпажке с овощами и красным соусом 1/90/10

Горячие блюда с гарниром (на выбор 2 вида)

Утиная ножка Конфи с печеной в меду Грушей и овощами - 1/200/100/20

Филе лосося, на пару из белого вина, гарнированное овощами Гриль - 1/120/150/40

Куриное филе По-деמידовски с грибами и беконом, гарнированное картофелем Беби с чесночком и зеленью - 1/150/150/20

Десерты

Трайфлы из свежих фруктов и ягод с воздушным кремом - 1/170

Плато из свежих ягод и фруктов - 1/150

Хлеб

Хлебная корзина с ржаными и пшеничными багетами - 1/60

Напитки

Кофе заварной / чай - 1/200

Морс из свежих ягод - 1/200

Вода с лимоном - 1/200

Домашний лимонад - 1/200

Общий вес без учета напитков : 1650 грамм .