

МЕНЮ «ЭЛИТ 2»

2000 Р

Выход в граммах на 1 гостя: 1480 гр.

Холодные закуски и салаты

- Плато из свежих овощей и ассорти из зелени 70 г
- Мясное ассорти из запеченной буженины, рулета из индейки, копченой шейки и сырокопченых колбас 80 г
- Ассорти из слабосоленой семги, масляной рыбы с зеленым маслом, лимоном и зеленью . 70 г
- Блинный сет (с лососем и сливочным сыром / с ветчиной и зеленью)..... 70 г
- Ассорти брускетт (с тар-таром из лосося / с печеными перцами и творожным сыром / с ветчиной прошутто и вялеными томатами) 70 г
- Ассорти из козьего сыра, пармезана, сыра чечил, копченого сыра Bocconcini с апельсиновыми чипсами, джемом из черной смородины и гриссини 70 г
- Порционный салат Охотничий с обжаренным беконом, сочной куриной грудкой на гриле, айсбергом и жареным картофелем 180 г
- Салат-коктейль с тигровыми креветками на гриле, рукколой, салатным миксом и вялеными томатами 100 г
- Салат Кабриолет с ростбифом, слайсами буженины, сладким перцем и сливочным соусом 100 г

Горячая закуска

- Шампиньоны, запеченные с курицей, томатами и тимьяном 150 г

Горячее блюдо на выбор

- Сочный стейк из свиной шеи с томатной сальсой и картофелем по-деревенски 300 г
- Рулетики из индейки в беконе с брынзой, соусом песто и картофелем Дофинуа 300 г
- Филе судака в сливках с овощами на гриле и сыром моцарелла 300 г

Десерты

- Фруктовое ассорти из яблок, груш, киви, апельсинов и винограда, украшенное физалисом и ванильной пудрой 150 г

Выпечка

- Хлеб ржаной и пшеничный 70 г

