



**Банкет №6**  
**Закуски на Вашем столе**

**Ассорти сыров с фруктами и медом**  
(15/15/30/10)

**Фруктовый каскад**  
(сезонные фрукты и ягоды)  
(200)

**Мясное плато**  
Палитра копченых и сыровяленых мясных деликатесов подается со сладкой дыней.  
(10/10/20/20)

**Рыбная палитра**  
Белорыбица, лосось слабой соли, тар-тар из тунца  
(25/25/30)

**Моцарелла с томатами и рукколой**  
(110)

**Ассорти оливок**  
(50)

**Салат с теплым сыром бри и микс салатов**  
(85)

1 курс  
**Подача порционная**

**Салат Люче мясом камчатского краба,**  
**тигровыми креветками и авокадо**  
(250)

2 курс  
**Горячая закуска на выбор:**  
**Печёный баклажан со сливочным сыром и пеной из розовых томатов**  
(200)

**или**  
**Язык ягнёнка с кремом из сельдерея, воздушным рисом и голубикой**  
(165)

**Комплимент от Шеф-повара**

3 курс

**Горячее блюдо на выбор**  
**Палтус с соусом из красной паприки**  
Подается с фенхелем, картофелем шато, томатами черри с прованскими травами  
(240)

**или**  
**Филе миньон из говядины, подаётся с микс салатом**  
(170/15/10)  
**Или**



*Каре новозеландского ягненка*

*(280/95)*

*Хлебная корзина*

*Подается с маслом*

*(80/40)*

*Морс ягодный*

*(500)*

*Чай, кофе(на выбор)*

*(200)*

***Стоимость банкетного меню на одну персону:5000 рублей***

*/цена указана без учета сервисного сбора 10% от стоимости банкета/*