



# РЕАЛЬНЫЕ БАНКЕТЫ

## Праздничное предложение

☆☆ STANDART

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (на 1 персону)

Рыбное ассорти . . . . . 1/40/20  
Яркое и изысканное украшение праздничного стола: свежесть балыка из масляной рыбы, нерки и форели копченой, лосося шеф-посола изящно гармонирует со вкусом вяленых томатов и нежностью зеленых салатов.

Фермерское ассорти . . . . . 1/60/10  
Ассорти мясных деликатесов натурального копчения: свиная шейка, карбонат, грудинка и говяжья мякоть, приготовленное в домашнем маринаде.

Овощное ассорти с оливками и каперсами . . . 1/70/17  
Овощное ассорти в сочных цветах: спелые томаты, хрустящие огурчики, сладкий болгарский перец, молодой редис и свежая зелень. Нотки изысканности этому созвездию придают оливки и каперсы.

Ассорти солений из нашего погребка . . . . . 1/100  
Сочная капуста с душистым чесноком и ароматной черемшой, соленые томаты и огурчики на ложе из виноградного листа, заготовленные собственноручно нашим шеф-поваром по традиционной рецептуре.

Фруктовое ассорти с листьями мяты . . . . . 1/150  
Гирлянда из свежих фруктов: яблоки, груши, мандарины, апельсины, киви, бананы и виноград.

### САЛАТЫ (на выбор)

Мясной салат «Мильфей» . . . . . 1/200  
Нежная парная говядина отлично сочетается с картофелем, морковкой, свеклой, лучком и свежими шампиньонами, пикантность блюду придает хлебная крошка «Ди классэ».

Оливье от шеф-повара с нежной индейкой . . 1/280  
Всеми любимый классического салат, изысканность которому придает нежная индейка, приготовленная при низкой температуре в оригинальной подаче от шеф-повара.

Салат «Де Мар» . . . . . 1/200  
Изысканный салат с коктейльными креветками, снежным крабом, спелыми томатами, миксом салатов, а также соленым и свежим огурчиком.

Салат «Перепелочка праздничная» . . . . . 1/210  
Салат с нежным куриным филе и обжаренными овощами, заправленный домашним майонезом под тонкими ломтиками картофеля «Пай».

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

Свинина «По-французски» . . . . . 1/230/150  
Нежная свинина запекается с овощами, грибами и сыром. Подается с нежным картофельным пюре.

Фермерский цыпленок с прованским рататуем . . . . . 1/250/95/20  
Уникальное предложение от шеф-повара: фермерский цыпленок, приготовленный в каменной печи «Josperg», подается с прованским рататуем под соусом «Бордо».

Филе Пикши в пикантной корочке . . . . . 1/120/140/20  
Вариантов приготовления такой нежной рыбки — очень много, а наш праздничный стол она подается с картофельным пюре и шпинатом, томатами черри под соусом «Розе».

Стейк «Аляска» . . . . . 1/100/180/75  
Филе дикого лосося готовится на углях и подается с запеченным картофелем «Шато» и соусом из белого вина.

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

### НАПИТКИ (на выбор)

Морс клюквенный . . . . . 1/500

Минеральная вода «Серафимов Дар» газ/негаз . . 1/500

### АЛКОГОЛЬ (на выбор)

Настойка (на выбор) . . . . . 1/250  
«Лимончелло», «Хреновуха», «Медовуха», «Клюковка»

Вино | Шампанское пл/сл . . . . . 1/375

СТОИМОСТЬ ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ 1500 РУБ. НА ОДНУ ПЕРСОНУ

вес блюда указан в расчете на одну персону

Дополнительно взимается плата за обслуживание в размере 10% по пакетным предложениям OPTIMAL, STANDART, PREMIUM, VIP