

Банкетное меню

Холодные закуски

- 1. Буженина со сливочным хреном
- 2. Карпаччо из говядины (заказ за 1 неделю, минимум 300 гр)
- 3. Язык говяжий со сливочно-творожным кремом
- 4. Бутерброды с красной икрой
- 5. Мясное ассорти
- 6. Сырное плато
- 7. Ассорти солений
- 8. Рыбное ассорти (масляная рыба, форель шеф-посола, скумбрия)
- 9. Запеченные овощи с сыром моцарелла
- 10. Селедочка под водку

Горячие закуски

- 1. Тигровые креветки фри
- 2. Жульен куриный (филе куриное, грибы, пармезан, чеснок)

Салаты

- 1. Шеф салат с языком (говяжий язык, огурец, помидор, фрилис, чесночная заправка на основе тыквенного масла)
- 2. Столичный салат с подкопченным куриным филе
- 3. Салат с морепродуктами «Дары моря»
- 4. Греческий салат

Горячее

- 1. Рёбра свиные запеченные под соусом барбекю (ребра предварительно маринуются в темном пиве, затем запекаются и подаются с домашним соусом барбекю)
- 2. Лосось запеченный целиком (от 2,5 кг)
- 3. Говядина томлёная с гранатовым соусом (говядина, томленая на медленном огне в натуральном гранатовом соусе)
- 4. Свиная корейка на кости
- 5. Утка/Гусь фаршированный (заказ за неделю)
- 6. Ростбиф из говяжьей вырезки (от 0,5 кг)
- 7. Рулет из свинины с черносливом
- 8. Форель речная запеченная

Детское

- 1.Котлетки кура, индейка или мясо
- 2.Шашлычки куриные
- 3. Крабс-бургер по оригинальному рецепту от спанч-боба
- 4.Картошка запеченная с начинкой

Десерты

1.Десерты меню 2.Торт под заказ 3.Пироги (начинка на выбор)