



Кухня

Холодные закуски	Выход, г
<i>Лосось "Травадлак" – "шеф-посола" посола с маслинами, лимоном и зеленью, сервирован полосатым хлебом</i>	50
<i>Мясные специалитеты (буженина, терин из индейки, галантин куриный с зелёным горошком и болгарским перцем) сервированные базиликом и соусом Барбекю</i>	50
<i>Тарелка грузинских сыров (сулугуни, брынза), сервированная орехами и медом</i>	50
<i>Листья салата в дуэте с дунайской сельдью с перепелиным яйцом и Пармезаном</i>	50
<i>Салат Капрезе с соусом Пэсто и свежим базиликом</i>	50
Горячие закуски	
<i>Блины с сыром и ветчиной</i>	60
<i>Жюльен с морепродуктами в слоеных корзинках</i>	50
Основные блюда	
<i>Скумбрия маринованная в лаймово-горчичном маринаде</i>	60
<i>Митболы из куриного филе с помидорами Черри в сливочном соусе</i>	80
<i>Картофельные дольки с паприкой и приправами</i>	100
Хлебный буфет	
<i>Ароматная хлебная корзина (французский багет, хлеб с отрубями, бородинский хлеб, Гриссини)</i>	100
Десерт	
<i>Шоколадное пирожное с клубничным кюли</i>	50
<i>Фруктовое изобилие (ассорти сезонных фруктов)</i>	50
Выход еды на 1 персону	800

Напитки

Безалкогольные напитки	Выход, мл
<i>Минеральная вода с/г и негазир.</i>	250
<i>Сок в ассортименте</i>	250
Выход напитков на 1 персону	500



Кухня

Холодные закуски	Выход, г
<i>Рыбное плато, сервированное лаймом и каперсами с хрустящими гренками из итальянского хлеба (посось "Травадлак", батер - фиш)</i>	50
<i>Мясные специалитеты (буженина запеченная с аджикой, рулет из свинины с чесноком и приправами, рулет куриный с вялеными абрикосами и болгарским перцем, сервированные соусом хрен и горчицей)</i>	50
<i>Сырная тарелка (Дуплет, Эдем, Бри), сервированная орехами и крекером</i>	50
<i>Салат микс с ростбифом и медово-горчичной заправкой</i>	60
<i>Салат Нисуаз с тунцом, помидорами Черри, перепелиными яйцами, огурцами и анчоусами с зелеными листовыми салатами и заправкой на основе оливкового масла с ароматом белого трюфеля</i>	60
<i>Салат по-Гречески с сыром Фета</i>	60
Горячие закуски	
<i>Деревенский мясной пирог с картофельным пюре</i>	65
<i>Лаваш с сыром и зеленью, жареный на гриле</i>	60
Основные блюда	
<i>Вертуны из свинины с грибами и сыром</i>	80
<i>Медальоны из индейки в соусе Коктейль</i>	70
<i>Спидини из лосося с беби-картофелем и шампиньонами</i>	60
<i>Овощи гриль</i>	100
Хлебный буфет	
<i>Ароматная хлебная корзина (французский багет, хлеб с отрубями, бородинский хлеб, Гриссини)</i>	50
Десерт	
<i>Абрикосовая тарта</i>	60
<i>Пирожное "Наполеон с клубникой"</i>	65
<i>Фруктовое изобилие (ассорти сезонных фруктов)</i>	60
Выход еды на 1 персону	1000

Напитки

Безалкогольные напитки	Выход, мл
<i>Минеральная вода с/г и негазир.</i>	500
<i>Сок в ассортименте</i>	250
Выход напитков на 1 персону	750



Кухня

Холодные закуски	Выход, г
Рыбное плато сервированное каперсами с хрустящими гренками из итальянского хлеба: - Макрель маринованная в соусе из лайма - Лосось "Травадлак" - Батер-фиш	80
Мясное изобилие сервированное болгарским перцем и корнишонами: - Ростбиф, маринованный в прованских травах и Дижонской горчице - Рулет из индейки с беконом, лесными грибами, сыром Моцарелла и смесью пяти перцев - Пармская ветчина с грушей, маринованной в белом вине	80
Плато сыров , сервированное виноградом, фундуком, мёдом и Гриссини: - Бри - Бергадер - Козий сыр	80
Салаты: - Теплый салат из телятины с кедровыми орешками и Черри - Микс салат с лососем терияки, авокадо - Салат с печеными баклажанами, моцареллой и помидорами Черри	100 100 100
Горячие закуски	
Жюльен с морепродуктами в блинчике	60
Помидоры, запеченные с зеленью и Пармезаном	65
Полента с жареными грибами и куриным филе	60
Основные блюда	
Сибас, запеченный с фенхелем и овощами	80
Курица Карри в соусе из острого перца	100
Медальоны из телятины с соусом из лесных грибов	80
Хлебный буфет	
Ароматная хлебная корзина (фокачча, хлеб с отрубями, бородинский хлеб, Гриссини, чабатта)	50
Десерт	
Бискотти с сухофруктами (ассорти сезонных фруктов)	40
Апельсиновая тарта	35
Шоколадный торт «Захер»	40
Фруктовое изобилие	50
Выход еды на 1 персону	1200

Напитки

Безалкогольные напитки	Выход, мл
Минеральная вода с/г и негазир.	500
Узвар	500
Выход напитков на 1 персону	1000



Кухня

Холодные закуски	Выход, г
Морские деликатесы: Угорь Унаги Батер - фиш с розмарином и сливочным маслом на ржаных крутонах Слабосоленое филе лосося с каперсами и полосатыми гренками	80
Мясные деликатесы , сервированные каперсами, помидорами Черри и базиликом: Испанский Хамон Сальчичон Неаполитано	80
Плато сыров в сопровождении медовых сот, клубники, винограда и гриссини: Рокфор Камамбер Пармезан Помидоры фаршированные мусом из шпината и сыром с веточкой эстрагона Сырные шарики в зелени, орехах и смеси перцев	80
Салаты: Салат из копченной утиной грудинки с беби - миксом, дольками манго, кедровыми орешками и томатами Черри с заправкой Бальзамик Салат из спаржи с тигровой креветкой Салат Дор Блю в сочетании манго, авокадо и голубого соуса	100 100 100
Горячие закуски	
Кесадилья с курицей	90
Киш - лорен с лососем, мидиями и креветками под хрустящей корочкой Пармезана и сырным соусом	80
Мини-блинчики с красной икрой	40
Основные блюда	
Филе Норвежского лосося, запеченное в полоске бекона с помидором Черри и кремом Бальзамик	60
Филе телятины, фаршированное белыми грибами, луком порей в сливочно-перечном соусе с картофельным gratin	70
Кусочки утки "Конфи" в вишневом соусе	60
Полента с жареными грибами и беконом	60
Овощи гриль (цукини, баклажаны, шампиньоны, болгарский перец)	100
Хлебный буфет	
Ароматная хлебная корзина (фокачча, хлеб с отрубями, бородинский хлеб, Гриссини, французский багет)	100
Десерт	
Макарон в ассортименте	50
Капкейк с клубникой и сливочной помадкой	50
Фруктовое изобилие (ассорти сезонных фруктов)	100
Креп с вишней и ванильным соусом	60
Кантучини с миндалём	40
Выход еды на 1 персону	1500

Напитки

Безалкогольные напитки	Выход, мл
Минеральная вода с/г и негазир.	500
Ягодный морс	500
Выход напитков на 1 персону	1000