Свадебное меню

Холодные закуски и салаты

Домашние блины с красной икрой и сметаной	40/20/20 гр
Мясное ассорти сервируется с горчицей и сливочным хреном (отварной телячий язык, куриный рулет с грецким орехом, буженина из свиной шеи)	60/10/10 гр
Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 гр
Салат из узбекских томатов с сыром Дор Блю, свежей ежевикой и ягодным соусом	80 гр
Говяжий язык с соусом из тунца и листовым салатом	50 гр
Салат Нисуаз с обожженным тунцом и перепелиным яйцом	80 гр
Рулетики из ветчины со сливочным сыром и зеленью	50 гр
Ассорти домашних пирожков (мясо, капуста, грибы)	35/35/35 гр
Маринованные лесные грибы	50 гр
Русские соленья	80 гр

Горячая закуска

Курник с грибами, свежей смородиной и сметаной	155 гр

Основные блюда
(одно на выбор)

Ростовская утиная ножка с пюре из запеченной тыквы и соусом красное вино	160/80/20 гр
Спинка трески с пикантной корочкой и маринованным фенхелем в апельсине	165/80/30 гр

Десерт

Сезонное фруктовое ассорти с ягодами	120 гр
Свежие булочки с маслом	80/20 гр
Чай/кофе	150/150 мл

Стоимость: 9 000₽

Стоимость включает 22% НДС, но не включает 15% за обслуживание

Свадебное меню

Холодные закуски и салаты

Мясное ассорти (рулет из молочного поросенка, копченое утиное филе, рулет по-воронежски из говядины) сервируется с горчицей и сливочным хреном	60/10/10 гр
Ассорти сыров (адыгейский, эмменталь, сулугуни) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 гр
Рыбное ассорти (семга домашнего посола, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения) с оливками, каперсами и лимоном	60/10/10/5 гр
Салат Цезарь с куриной грудкой, приготовленной на гриле	50/30 гр
Салат из одинцовской свеклы с мягким сыром и миндалём	80 гр
Зеленый микс салат с копченым мурманским лососем, черри томатами и лимонным соусом	80 гр
Утка в лаваше с овощами	50 гр
Рулетики из баклажан со сливочным сыром и грецким орехом	50 гр
Оливки, маслины, корнишоны	30 гр

Горячая закуска

Запеченный баклажан с томатами, сыром моцарелла и соусом Верде	160 гр

Основные блюда
(одно на выбор)

Филе миньон из Воронежской говядины с картофельным грате и грибным соусом	160/80/20 гр
Филе мурманского лосося с мини шпинатом, сезонными овощами и шафрановым соусом	150/60/30 гр

Десерт

Сезонное фруктовое ассорти с ягодами	120 гр
Свежие булочки с маслом	80/20 гр
Чай/кофе	150/150 мл

Стоимость: 10 000₽

Стоимость включает 22% НДС, но не включает 15% за обслуживание

Свадебное меню

Холодные закуски и салаты

Мясное ассорти (пармская ветчина, ростбиф в дижонской горчице, балык свиной) сервируется с горчицей и сливочным хреном	60/10/10 гр
Ассорти сыров (дор блю, пармезан, камамбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 гр
Рыбное ассорти (угорь унаги, розовый тунец в черном перце, мидии маринованные)с оливками, каперсами и лимоном	60/10/10/5 гр
Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Верде	100 гр
Салат Цезарь с тигровыми креветками гриль	50/30 гр
Листовой салат с Ростовской копченой утиной грудкой, апельсином и свежей ягодой	80 гр
Рулетики из цуккини с овощным жульеном	26 гр
Ассорти свежих овощей с зеленью	50 гр
Греческие оливки, маслины и сушеные томаты	20/20/20 гр

Основное блюдо (50/50)

Стерлядь с пряными травами, сезонными овощами и лимонным соусом	250/75/20 гр
Баранья корейка с мини овощами и гранатовым соусом	160/75/20 гр

Десерт

Сезонное фруктовое ассорти с ягодами	120 гр
Свежие булочки с маслом	80/20 гр
Чай/кофе	150/150 мл

Стоимость: 13 000₽

Стоимость включает 22% НДС, но не включает 15% за обслуживание