



Банкет (европейский)

Холодные закуски

- Ассорти из свежих овощей с сырным соусом
- Рыбный дуэт: семга слабосоленая, спинка палтуса холодного копчения с лососевой икрой и зеленым маслом
- Рулет из судака с лососем и морскими водорослями, соус тар-тар
- Мясное поурри из копченостей: хамон, бастурма, балык сырокопченный, суджук
- Ассорти из сыров с фруктами, медом и грецкими орехами
- Микс - салат с тигровыми креветками и горчичной заправкой
- Салат «Греческий»
- Салат «Цезарь»
- Карпаччо из отварного языка с базиликовым кремом

Горячие блюда и закуски

- Кальмар в хрустящей корочке с соусом Ювит
- Баклажаны с белыми грибами запеченные под сырной корочкой
- Филе семги запеченное с базиликовым кремом и пармезаном на цукини
- Филе свинины в травах с белыми грибами

Гарниры

Кус-кус приготовленный на пару со сливочным маслом
Картофельные дольки в кожуре с чесноком и зеленью

Десерты

- Фрукты сезонные
- Мини- пирожные

Стоимость на человека: 560 грн.