



Банкет (французский)

Холодные закуски

- Свежие помидоры с моцареллой и базиликом и соусом бальзамик
- Карпаччо из семги с пармезаном и лимонным соусом
- Ассорти из благородных сыров с апельсином и виноградом
- Ростбиф с зеленым соусом и вялеными помидорами
- Хамон с ананасом и карамболом
- Салат Ривьера (морские гребешки, креветки, хвосты тигровых креветок, икра лососевая, заправка лимонно – базиликовая)
- Салат ля Рошь (авокадо, чери, айсберг, огурцы свежие, початки кукурузы, заправка дижон с кедровыми орехами)

Горячие блюда и закуски

- Креветки тигровые «фламбе» в пряных травах с миндалем и маш – салатом
- Печень гусиная с карамелизованными яблоками и соусом Кальвадос
- Брошет из рыбы и морепродуктов (семга, мидии, морские гребешки, королевские креветки) под шафрановым соусом
- Медальоны из телятины с грибами в беконе с соусом Херес

Гарниры

- Картофель запеченный в сметане с лисичками
- Рис отварной с овощами

Десерты

- Фрукты сезонные
- Пирожные

Стоимость на человека: 685 грн.