



Банкетное меню 4250 руб.

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

Тар-тар из нерки на пшеничном Бриош (1/35)

Канapé из сыровяленой оленины со сливочным сыром и хреном (1/25)

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти (1/100)

- калининградский угорь горячего копчения
 - филе палтуса холодного копчения
- рулеты из нерки со сливочным сыром
 - миноги в пряном маринаде

Сельдь собственного посола (1/30/50)

с ароматным картофелем и маринованным крымским луком

Фирменное мясное ассорти (1/100)

- рулет из цыпленка с паприкой
 - домашняя буженина
- оленина сыровяленая
- острое кабанье сало
 - телячий язык

Холодец из лося и кабана, подается с хреном и горчицей (1/75)

Русский разносол (1/150)

(малосольные и соленые огурцы, соленые грибы из домашних погребов, квашенная капуста, маринованные баклажаны и чеснок)

Свежие овощи и зелень (1/100)

Зеленый салат с ростбифом из лося (1/80)

Салат с кабаном и грибами (1/80)

Салат с кальмарами (1/80)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)

Кулебяка с рыбой или с мясом косули (1/130)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Ассорти из дичи (1/150/150/150)

котлетка из кабана; котлетка из медведя; котлетка из лося

(подается с жареным картофелем и перечным соусом)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка (1/50)

(горячие булочки собственного приготовления)

НАПИТКИ

Морс клюквенный с мятой (1/200)



Шеф-повар рекомендует добавить Шоу-блюдо

ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ муссом семги и креветками