

Усадьба



отель • ресторан

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 25
СТОИМОСТЬ: 5000 РУБ./ЧЕЛ.

ФУРШЕТ

Креветка в миндале с соусом васаби

Ролл из краба и тунца

Брускетта с ростбифом и трюфельным соусом 2 шт мини

Утка копченая с зеленым салатом и куриным паштетом

Помидоры Черри с моцареллой

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарелка морепродуктов в стиле fusion

Карпаччо из лосося с артишоками,
каперсами, оливками kalamata, томатами
concasse,

Хамон Серрано с дыней, с сыром пармезан,
соус бальзамиковый

Ростбиф под соусом тунца

Паштет из куриной печени с луковым
джемом, гренками и маслом с травами

Салат a' la Xavier со слегка обжаренным
тунцом, перепелиными яйцами, артишоком,
фасолью и соусом nicoise

"Шуба" с балтийским судаком, картофелем,
трюфельным майонезом и "землей" из хлеба

Салат с куриным филе, салатными листьями
"ромен" с чипсами хамона, стружкой
пармезана, сливочным соусом

Салат Оливье по известному царскому
рецепту 1904 года

Былочки сырныи и ржаные

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Морские гребешки, cannelloni из
цуккини с кус-кусом

Блинчики с телятиной из теста "фило"

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Шашлык из семги с тигровыми
креветками, цуккини, фаршированные
овощным рататюем

Палтус, фасоль с вялеными помидорами и
миндалём

Утка в медовой корочке с грушей,
краснокочанная капуста, глазированная в
глинтвейне. "Рецепт Друга"

Филе телятины, картофельный
mouseline с хреном

ДЕСЕРТЫ

Сырная тарелка

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО НАПИТКАМ

Морс клюквенный

Чай/кофе

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%