

АЛЕКСАНДРИЯ

3700 руб./чел.*



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Маринованный лосось с лимоном и маслинами (30/5 гр.)
- Эсколар (масляная рыба) холодного копчения с лимоном и салатными листьями (30/5 гр.)
- Филе сельди с салатом из яблок и лука, подается с отварным картофелем (50/30/50 гр.)
- Домашняя буженина со сливочным соусом с хреном (50/10 гр.)
- Пикантный куриный рулет с чесноком и смесью перцев, подается со свежими овощами (30 гр.)
- Ассорти солений (огурцы, помидоры, капуста с клюквой, черемша, маринованный чеснок, 30 гр.)

САЛАТЫ:

- Салат «Греческий» с фетой, овощами и маслинами (70 гр.)
- Салат «Цезарь» с куриным филе и классическим соусом с анчоусами (75 гр.)
- Салат «Старый Петергоф» с семгой домашнего копчения, зеленой фасолью и салатными листьями, заправляется классическим французским соусом «Винегрэт» (70 гр.)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Жульен из шампиньонов и сливок (75 гр.)

ГАРНИР:

- Картофель «Дофин» (75 гр.)
- Овощи-гриль (75 гр.)

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО:

(выбор осуществляется при заказе банкета):

- Филе атлантической трески в миндале с соусом «Сингапурский» (160/50 гр.) или
- Медальоны из свиной вырезки с соусом из шампиньонов (160/50 гр.)

ДЕСЕРТ:

- Фруктовая ваза из сезонных фруктов (150 гр.)

МЕНЮ БАНКЕТ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ И НАПИТКИ (КОФЕ, ЧАЙ, КЛЮКВЕННЫЙ МОРС, НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА С ЛИМОНОМ В КУВШИНЕ) ВХОДЯТ В СТОИМОСТЬ. ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ДЛЯ ГРУПП ОТ 10 ЧЕЛОВЕК.

*ЦЕНЫ УКАЗАНЫ БЕЗ УЧЕТА СЕРВИСНОГО СБОРА. СЕРВИСНЫЙ СБОР СОСТАВЛЯЕТ 10% ОТ СТОИМОСТИ ЗАКАЗАННОГО МЕНЮ И НАПИТКОВ.