

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Бри, виноград, мёд	125 Р
Бри, клубника, конфитюр	175 Р
Моцарелла, черри, песто	125 Р
Чеддер, ежевика, шисо	240 Р
Горгонзола, ваниль, груша	100 Р
Тунец, пряная груша, апельсин	220 Р
Лосось, крем-чиз, огурец	210 Р
Лосось, авокадо, крем-чиз	250 Р
Сельдь, картофель, лук маринованный	70 Р
Креветка, ананас, чили	120 Р
Ростбиф, стоун, демиглас	170 Р
Буженина, солёный огурец, горчица	120 Р
Язык, крем-чиз, сибулет	120 Р

ВИНА ИТАЛИИ

БЕЛЫЕ ВИНА

ПИНО ГРИДЖИО ТЕНУТА ДЖИЛЬО,
СУХОЕ (Италия, 750 мл)

ТРЕББЬЯНО ТЕНУТА ДЖИЛЬО, СУХОЕ
(Италия, 750 мл)

М ПАССЕРИНА, СУХОЕ (Италия, 750 мл)

КРАСНЫЕ ВИНА

М МОНТЕПУЛЬЧАНО, ПОЛУСУХОЕ
(Италия, 750 мл)

МЕРЛО ТЕНУТА ДЖИЛЬО, СУХОЕ
(Италия, 750 мл)

ТЕНУТА ДЖИЛЬО САНДЖОВЕЗЕ,
СУХОЕ (Италия, 750 мл)

МОНТЕПУЛЬЧАНО ТЕНУТА ДЖИЛЬО,
СУХОЕ (Италия, 750 мл)

* Скидка на вина 30% при покупке от 10 бутылок

банкетное
меню

le jardin

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2023

ЗАКУСКИ

Овощная тарелка

(огурец, томаты розовые, болгарский перец, редис, зелень)

Сырная тарелка

(пармезан, чеддер, бри, горгонзола, мед, грецкий орех, виноград)

Мясная тарелка

(буженина, язык, ростбиф, хрен, горчица, томаты черри, фриссе)

Сельдь с картофелем и маринованным луком

(Сельдь, картофель стоун, маринованный красный лук, укроп, зеленый лук)

Паштет из куриной печени с луковым мармеладом

(паштет, луковый мармелад, фриссе)

САЛАТЫ

Оливье с цыпленком

Греческий салат с фетой

Салат с копченной треской и томатами

ХЛЕБ

Хлебная корзина (белая и серая чабатта)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из белых грибов в блине

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Треска с лимонным картофелем и свекольным муссом

Кукурузный цыпленок с овощным соте

3000 Р

ЗАКУСКИ

Овощная тарелка

(огурец, томаты розовые, болгарский перец, редис, зелень)

Сырная тарелка

(пармезан, чеддер, бри, горгонзола, мед, грецкий орех, виноград)

Мясная тарелка

(буженина, язык, ростбиф, хрен, горчица, томаты черри, фриссе)

Рыбная тарелка

(лосось сс, маслянная рыба хк, копченный тунец, лимон, маслины)

Рулетики из баклажан с фетой и пряными травами

Печеные перцы ромиро с фетой и бонито

САЛАТЫ

Цитрусовый салат с кальмаром и креветкой

Салат из свежих овощей с козьим сыром и оливками

Теплый салат с мачете и соусом тонато

ХЛЕБ

Хлебная корзина (белая и серая чабатта)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спинка трески с молодым картофелем и томатами

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Мурманский лосось со спаржей и соусом голландез

Филе говядины с морковным пармонтье и белыми грибами

3500 Р

ЗАКУСКИ

Овощное крудите с йогуртом

(огурец, томаты черри, паприка, брокколи, редис, сельдерей, йогурт, мята, кинза, базилик)

Сырное плато

(пекорино, пармезан, горгонзола, бри, чеддер, мед, грецкий орех, клубника)

Ассорти оливок

Вителло тонато с каперсами и рукколой

(телятина, соус на основе тунца, каперсы, руккола)

Лосось гравлакс с лаймом и шпинатом

Телячий язык со сливочным сыром и хреном

САЛАТЫ

Салат нисуаз с тунцом

Оливье с языком и красной икрой

Норвежский салат с копченным лососем и шпинатом

ХЛЕБ

Хлебная корзина с трюфельным маслом

(бородинский, бриошь, чабатта)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мурманский гребешок с изюмом и кремом из пастернака

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Шатобриан с трюфельным пюре и соусом с копченной паприкой

Тунец по средиземноморски с томатами и картофелем

Утиная ножка конфи с миндальной грушей и соусом красное вино

4000 Р