



КОРОЛЕВСКИЙ ВЫПУСКНОЙ

Ресторанный комплекс "Летний Дворец"

Меню праздничного банкета

Мясной ассортимент:

Брускетта с бужениной и сыром чеддер

40 гр.

Брускетта с цыпленком, зеленым салатом и соусом "Цезарь"

40 гр.

Рулетики из домашней ветчины с мягким сыром и розмарином

2*40 гр.

Рыбный ассортимент:

Лосось Шеф-посола со сливочным сыром завернутый в шпинатный омлет

30 гр.

Рулетики из молодого кабачка с кремом из лангустина с орешками кешью

20 гр.

Филе масляной рыбы холодного копчения

20 гр.

Салаты (в стол):

Традиционный мясной салат с разварной телятиной

75 гр.

Салат с отварным цыпленком, жареными грибами и зернами граната, приправленный домашним майонезом

100 гр.

Салат греческий с фермерской брынзой

50 гр.

Салат «Цезарь» с цыпленком

50 гр.

Горячая закуска (порционно):

Фиркассе из цыпленка, сладкого перца и шампиньонов в сливочном соусе, сервируется в слоеном "воловане"

140 гр.

Горячее блюдо на выбор (порционно):

Свиная вырезка, запеченная с розмарином

сервируется подкопченным картофельным пюре и базовым мясным соусом с добавлением панчетты и сладкой кукурузы

175/130/40 гр.

Куриная грудка рубленая, запеченная в сухарной панировке с моцареллой и базиликовым песто

сервируется зеленым ризотто

130/150 гр.

Филе судака запеченное с розмарином и сливочным маслом

сервируется подкопченным картофельным пюре и сливочным соусом с панчеттой и молодым горошком

120/70/60 гр.

Хлебная корзина:

Фокаччо с томатами и орегано, Ччабатта, чиабатта ржано-пшеничная

30/30/30 гр.

Десерт:

Фрукты

ананас, виноград, слива, груша, клубника

50 гр.

Торт

100 гр.

Напитки:

Вода с мятой и лимоном

500 мл.

Морс Черная смородина

500 мл.

Чай или Кофе

150 мл.

Выход на 1 человека - 1230 гр.

Ресторан оставляет за собой право внести корректировки в меню без изменения стоимости и общего выхода продукции на человека