



dobrograd

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

(ананас, мандарин, киви, яблоко, груша, виноград, клубника) ★

ОВОЩНОЕ КРУДИТЕ

(огурец, перец болгарский, томаты черри, дайкон, зелень, соус блю чиз)

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

(ростбиф из вырезки с маринованным луком, буженина домашняя с хреном, парма, брезаола, оливки и вяленые томаты)

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

(семга спецпосола с можжевелевой ягодой, форель холодного копчения, масляная рыба)

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

(капуста квашеная деревенская, соленые бочковые огурцы, помидоры соленые, чеснок, черемша)

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(пармезан, козий сыр, сулугуни, камамбер, дор блю)

АССОРТИ ГРИБОВ С АРОМАТНЫМ

маслом и маринованным луком
(белые грибы, грузди, шампиньоны домашнего посола)

СТУДЕНЬ

АССОРТИ МИНИ-БРУСКЕТТ

(с рваной говядиной и таджасскими оливками, с печеными овощами, домашним сыром и слабосоленой семгой)

САЛАТ В СТОЛ

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ
И ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ

LOIMULONI

филе форели, копченое по-фински на кедровой доске с медово-горчичным соусом и свежим хлебом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ПОРЦИОННАЯ

КРЕВЕТКИ АЛИО ОЛИО И ПЕПЕРОНЧИНО
В КОКОТНИЦЕ С ДОМАШНЕЙ ФОКАЧЧЕЙ

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

ФИЛЕ ДОРАДО С ПРОВАНСАЛЬСКИМ
СОУСОМ И НОТКОЙ АНИСОВОГО
ВЕРМУТА

НОММАЖЕ ОМАС GÄNSEESSEN

дуэт из гуся: грудинка и ножка с
запеченными каштанами в
апельсиновой карамели

ВЫРЕЗКА ПРАЙМБИФ С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ

ГАРНИР К ОСНОВНОМУ БЛЮДУ

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ОВОЩИ
С РИМСКИМИ НЬОККАМИ

ДЕСЕРТ

OMELETTE NORVEGIENNE

классический французский десерт из миндальных воздушных коржей, прослоенный клубничным, ванильным и шоколадным мороженым, украшенный итальянской меренгой, подается обожженным

НАПИТКИ

ИГРИСТОЕ ВИНО

БЕЛОЕ И КРАСНОЕ СУХИЕ ВИНА

ВИСКИ

ВОДКА

БРЕНДИ

ВОДА НЕГАЗ/ГАЗ

КОКА-КОЛА

МОРС

СОК В АССОРТИМЕНТЕ