

# Фьюжн

## СВАДЕБНОЕ МЕНЮ 3

### АПЕРИТИВ

Инжир с муссом из сливочного сыра, медом и грецким орехом, 18 г

Мини северный краб с лососем, 15 г

Макарены с пате из Фуа-гра, 9 г

### БАНКЕТ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное трио

(осетрина, форель, нельма с лимонно-шафрановым желе), 60/17 г

Лепестки сыровяленых колбас с дыней и фламбированной грушей, 40/22/100/50 г

Сыр Стратачелла с манго и заправкой Дижон, 85 г

Овощная мозаика с пряными травами, 60/11 г

Рулетики цуккини с Рикоттой и кедровыми орешками, 2 шт/60 г

Салат из рукколы с креветками и лососем, 75 г

Микс-салат из утиной грудки с апельсиново-ореховой заправкой, 85 г

Салат-гриль с ростбифом, спелыми помидорами и овощами, 25/70 г

Микс-салат с авокадо и тайским манго, 75 г

Булочки сырные, французские, сувита, Гриссини, 30/40/40/12 г

Масло икорное, масло с соусом Песто, 15/10 г

Соусы в ассортименте

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Королевские креветки в бруснично-сливочном соусе, 3 шт/30/10 г

### ИНТЕРМЕДИЯ

Сорбе малина с черным перцем, 60/26 г

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР\*

Говядина Блэк Ангус в оболочке из говяжьего бекона с соусом Марсала в сопровождении ризотто с вишней, 185/150/20/13 г

или

Филе императорской рыбы с киноа и муссом из сельдерея, 1шт/118/15/4 г

### ДЕСЕРТ

Торт свадебный, 200 г

Каравай

Фруктовая ваза с ягодами

(ананас, виноград, киви, мандарины, груши, ежевика, клубника, голубика, красная смородина физалис, мята), 200 г

Чай в ассортименте / Кофе зерновой (эспрессо, капучино, американо)

*\* Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.*

*Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 1000 руб/чел за возможность опроса во время банкета.*

**Итого: 7 800 руб. на персону  
+10% за обслуживание**

**Цена включает НДС 20%**

**Общий вес на человека – 1 596 г**