

**Предложение от ресторана «Смольнинский»
на проведение банкета
5000 рублей на 1 персону**

Сервировка:

Хлебная корзина со сливочным маслом 40/40/10 г.

Ассорти сдобных пирожков 40/40/40 г.

Соуса (хрен, горчица) 30/30 г.

Рыбные закуски:

Икра красная на тостике с зеленым маслом 20/10/5 г.

Лосось холодного копчения с рукколой, лимоном, каперсами и морской солью 40 г.

Морской гребешок обжаренный на гриле с королевской креветкой и горчицей «Васаби» 40 г.

Традиционная русская закуска к застолью сельдь с отварным картофелем с маринованным луком, солеными и маринованными овощами 80/80 г.

Мясные закуски:

Пате из домашней птицы в оформлении листовой зелени и каперсов 40 г.

Индейка с орехами и изюмом 40 г.

Руляда из поросятины с фисташками и свежими грибами 40 г.

Вырезка «Велингтон» в слоеном тесте 50 г.

Овощные закуски и салаты:

Ассорти свежих овощей с соусом «Блю-чиз» 100 г.

(огурцы, томаты, паприка, сельдерей)

Томаты с острым сыром, чесноком и зеленью 40 г.

«Княжеский» салат на баклажане гриль 50 г.

Карпаччо из свеклы с сыром на свежем огурце 40/10 г.

Микс-салат с кольцами кальмара и соусом «Бальзамико» 75 г.

Салат «Оливье» декорированный красной икрой 100 г.

Горячая закуска:

Котлетки из утки с клюквенным соусом 75/20 г.

Горячее основное блюдо на выбор:

Стейк из семги с пюре из моркови, шпината, соусом «Провансаль» и лимонными чипсами 150/100/30 г.

Шажин из говядины с картофелем «Гратен» 150/100 г.

Десерт:

Фруктовое ассорти 150 г.

Напитки:

Морс клюквенный 300 мл.

Минеральная вода 500 мл.

Чай / Кофе

Сахар, молоко, сливки, лимон