

WELCOME

Закуска из молодого картофеля, с крем-сыром и икрой
Трюфель с пармезаном

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПОРЦИОННАЯ ЗАКУСКА

Куриный патэ в вишневой глазури, чиабатта на гриле

ЗАКУСКИ В СТОЛ

Ассорти солений

(маринованные огурцы, шампиньоны и томаты черри, оливки, каперсы, серебристый лучок, зелень кинзы, черемша)

Ассорти свежих овощей

(томаты, огурцы, редис, сельдерей, болгарский перец, кинза, петрушка, укроп)

Красная икра с хрустящей чиабаттой и ароматным маслом с зеленью

Севиче из гребешка в соусе манго-чили с медовой икрой

Тар-тар из оленины с можжевельным кремом и каперсами

Мясное ассорти собственного приготовления

(пастроми, шейка коппа, ростбиф)

Сырное плато

(мон блу, грана падано, козий сыр)

Лосось гравлакс с укроповым айоли

САЛАТЫ В СТОЛ

Сельдь под муссом из свеклы

Оливье с языком и раковыми шейками

Салат с авокадо и семенами тыквы

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Обжаренные креветки с дипом из шпината и икрой из красного вина

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Медальоны из говяжьей вырезки со спаржей и соусом Порто.

Филе камбалы с овощами Нуазет и соусом Голландез

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Ассорти фирменных хлебов из собственной пекарни с ароматным маслом

Десерт от Шеф-кондитера Гранд Отеля Эмеральд

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ

Водка

Montevi Cuvee Brut, Morando. Треббьяно, Италия

Riesling, Michel Scheid, Mosel. Рислинг, Германия

Stranamente, Castellani Санджовезе, Примитиво, Негроамаро, Италия

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Клюквенный морс собственного приготовления

Чай/кофе

Минеральная вода негазированная