

ЗАКУСКИ В СТОЛ

Баварский мясной салат / 100 г
Традиционная сельдь под шубой
с лёгким ароматом копчения / 120 г
Свежие овощи с маслом из грецкого ореха / 100 г
Башенки из томатов черри
и моцареллы с базиликом / 35 г
Профитроли с тигровыми креветками / 35 г
Брецель / 1 шт.
Мандарины / 120 г
Рыбное плато / 25/25/25 г
лосось шеф-повара, эсколар х/к, лосось горячего копчения

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясные деликатесы / 15/10/15 г
*ростбиф с луковым конфи, телячий язык со сливочным хреном,
куриный галантин с курагой и грецким орехом*
Ассорти сыров / 10/10/10/10/5 г
бри, дорблю, пармезан, маасдамер, мёд
Антипасты / 10/12 г
вяленые оливки и пикантные мини перчики с брынзой
Ассорти солений / 10/10/10/10 г
*корнишоны, маринованные грибочки, маринованные
томаты черри, квашеная капуста*
Хлебная корзина

КАРВИНГ СТАНЦИЯ

Ростбиф с подкопчённой брусникой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Тюрингские колбаски с дижонской горчицей
Утиная ножка конфи с апельсиновым соусом
Филе судака в воздушном кляре с соусом тар-тар
Овощи гриль
Запечённый с ароматными травами картофель
Домашняя баварская лапша с грибным соусом

СЛАДКИЕ ЗАКУСКИ И ФРУКТЫ

Фруктовые шашлычки в кокосовой стружке
Шоколадный брауни
Клубничный веррин с воздушным безе

НАПИТКИ

Чайно-кофейная станция
Морс клюквенный
Пиво Paulaner
Водка
Вино белое/красное
Игристое вино