

## Фуршет 1750 руб.

### Канapé 25 гр

---

Канapé с копченым лососем на тортилье со сливочным мусом

Канapé с угрем и ломтиком манго на брускете

Канapé с языком буйвола в мясном фюме со сливочным хреном и долькой корнишона

Канapé с ростбифом и соусом ремулад

### Холодные закуски 40 гр

---

Слайс лосося, маринованного в белом вине, подается с миксом салатов и вялеными томатами

Птифюр с паштетом от шефа под горчичным желе, подается с долькой карамболя и подкопченным сушеным виноградом

Ломтик утки подается с луком конфи и маринованной в меду долькой сливы

Нарезка лицензионная мясная с листьями рукколы и черными оливками

Свежие овощи на шпажках

Ассорти сыров с медом и лесными орехам

### Горячая закуска

---

Нежный блинчик с куриным поте и вешенками, подается с деревенской сметаной 80г/30г

### Основное блюдо 120 гр

---

Брошеты из свинины с цукини на гриле с острым соусом из бланшированных томатов

Брошеты из форели с паприкой и сливочным соусом прованс

### Десерты

---

Фруктовые канapé 40г

Мини-картошка по старинному рецепту в кокосовой стружке 40г

Мини-панакота в шотах с фруктовым муссом и листиком мяты 50г



MARCANA

## Напитки 0,2 л

---

Морс брусничный 0,2 л

Чай 0,2л

Хлебная корзина 70г