



**Ресторан изысканной русской кухни «Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ»
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4**

Приветственный коктейль - подарок ресторана

Бокал Игристого вина, Настойка, Морс клюквенный, Фрукты

Салаты для каждого Гостя

Кушанье из камчатских крабов с плодами авокадо и оливковой поливою 140 г.

Закуски холодные в центре стола

Салаты

Карпаччо из груши с сыровяленой ветчиной, кедровыми орехами и вялеными томатами 80 г.

Маседуан с копчёным судаком, грибами и овощами разными 100 г.

Салат с бобами Эдамаме и ветчиной De la Wallonie 100 г.

Ассорти рыбное 90 г.

Лосось горячего копчения собственной коптильни Сёмга малосоленая

Палтус холодного копчения, Ролладо из речного карпа в маринаде, «Наполеон» из бородинского хлеба с салом и щуцъей икрой

Ассорти мясное 100 г.

Буженина, Язык телячий, Рулет куриный с овощами

Копченая утиная грудка.

Заливное из домашних птиц с хреном 100 г.

Ассорти овощное 80 г.

Помидоры разные Огурцы Редис Перец сладкий Зелень

Соленья домашние 100 г.

Помидоры солёные с различными кореньями, Грибки разные солёные, постным маслом сдобренные

Огурцы свежесолёные, Капуста, квашёная кочнами, Патиссоны маринованные, Корнишоны

Пирожки из растворчатого теста 75 г.

с телятиною, с капустою, с грибами

Закуски горячие

Перепелка фаршированная овощами с пряным брусничным соусом 120 г.

Блюда горячие на выбор

Филе палтуса с рататутем из цуккини, сладких перцев и томатов 120\100\40

Утиная ножка «Конфи» с перлотто с белыми грибами 150\100\40

Каре ягнёнка, с можжевелевой поливою, печеным баклажаном и овощами гриль 130\100\40

Хлебная корзина со сливочным маслом

Фруктовая горка 150 г.

Напитки

Морс клюквенный Минеральная вода Кофе Чай

Стоимость меню для 1-го Гостя – 5500 рублей

Алкогольные напитки не включены

Выход меню 1600 г. на человека