



Меню Гала-ужина

Вариант №1 Простой гала-ужин

Антре:

Пирамида из лесных грибов с луковыми чипсами 50 гр.

Порционная закуска:

«Русская мясная» закуска из разных сортов мясной гастрономии и маринованных овощей 100 гр.

Закуски, сервированные в центре стола:

Террин из кролика с вешенками с белой ветчиной, сервируется икрой из баклажанов 70 гр.
Буженина по-деревенски с ржаным хлебом, соленьями 85 гр.
Филе сельди с отварным картофелем «Шато», маринованным луком и зеленью 85 гр.
Розочка из лосося "Шеф-посол" на картофельном дранике с икорным соусом 80 гр.
Запеченные баклажаны с сыром 80 гр.
Ассортимент твёрдых российских сыров с медом и виноградом 50 гр.
Ассортимент свежих сезонных овощей 70 гр.
Малосольные огурчики, квашеная капуста, маринованные маслята 80 гр.
Маслины 20 гр.
Оливки 20 гр.

Ассортимент мини-расстегаев:

Мини-расстегай с капустой 20 гр.
Мини-расстегай с грибами 20 гр.
Мини-расстегай с куриным «Пате» 20 гр.

Салаты, сервированные в центре стола:

Салат с лесными грибами в сливочном муссе 100 гр.
Салат «Цезарь» с обжаренным куриным филе, анчоусами и сыром «Пармезан» 100 гр.

Горячая закуска:

Жульен из шампиньонов в сливочном соусе подается в кокотнице 100 гр.

Гастрономическая пауза:

Сорбет из лайма с водкой 50 гр.

Горячие блюда на стол:

Скаген из подкопченной трески с ржаными чипсами, пюре из зеленого горошка и базилика подается с лимонным дрессингом 120/150гр.

Галантин из индейки с томатами-сеше, подается с овощной мусакой и пряно-имбирным соусом 140/150гр.

Хлебная корзина:

Французский багет 90 гр.

Черный ржаной хлебец 70 гр.

Масло 10 гр.

Прохладительные напитки:

Морс «Клюквенный» 300 мл.

Лимонад «Имбирный» 300 мл.

Вода минеральная, не бутилированная 300 мл.



Вариант №2
Классический гала-ужин

Антре:

Домашний печеночный паштет с беконом и луковыми чипсами на ржаном тосте 50 гр.

Порционная закуска:

Мильфей из подкопченной семги с блинчиками 100 гр.

Закуски, сервированные в центре стола:

Мясная закуска: салями, буженина, карбонад, бастурма 50 гр.

Паштет из телятины с куриным сердцем и белыми грибами 70 гр.

Рулет из филе пулярки с сыром и базиликом, декорированный свекольными чипсами и рисовой лапшой 95 гр.

Террин из лосося со шпинатом 70 гр.

Рыбная закуска: лосось «Шеф-посола», палтус холодного копчения, 75 гр.

лосось холодного копчения, угорь жаренный в соевом соусе

Запеченные баклажаны с "Моцареллой" 80 гр.

Ассортимент твёрдых сыров с медом и виноградом 50 гр.

Ассортимент свежих сезонных овощей 70 гр.

Маслины 20 гр.

Оливки 20 гр.

Салаты, сервированные в центре стола:

Овощной микс-салат с "Итальянским" дрессингом 100 гр.

"Русский мясной" салат из разных сортов мясной гастрономии и маринованных овощей 100 гр.

Горячая закуска:

«Неаполитанский» рулетик из слоенного теста, фаршированный сёмгой слабой соли и тапенадой из черных маслин 150 гр.

Гастрономическая пауза:

Граните из лесных ягод с ромом 50 гр.

Горячие блюда на стол:

Филе Ладожского судака, подается на подушке из цуккини с соусом «Хрен»	120/150 гр.
Рулет из свинины с лесными грибами и картофелем «Стоун» подается с коллекцией соусов: медово-горчичным, клюквенным и манго-чатни	150/150 гр.

Хлебная корзина:

Французский багет	90 гр.
Черный ржаной хлебец	70 гр.
Масло	10 гр.

Прохладительные напитки:

Морс «Клюквенный»	300 мл.
Лимонад «Базилик и апельсин»	300 мл.
Вода минеральная, не бутилированная	200 мл.



Вариант №3 Расширенный гала-ужин

Антре:

Маринованный лосось с соусом «Гуакамоле» на злаковом, ржаном хлебе 50 гр.

Порционная закуска:

Салат «Оливье» по традиционному русскому рецепту с раковыми шейками, сервируется отварным раком 100 гр.

Закуски, сервированные в центре стола:

Рулет из куриного филе с черносливом, гарнированный террином из томатов 85 гр.

«Русская мясная» закуска из разных сортов мясной гастрономии и маринованных овощей 80 гр.

Паштет из телятины с куриным сердцем и белыми грибами 70 гр.

Террин из кролика с вешенками с белой ветчиной, сервируется икрой из баклажанов 70 гр.

Рыбная закуска: лосось «Шеф-посола», палтус холодного копчения, лосось холодного копчения, угорь жаренный в соевом соусе 75 гр.

Розочка из лосося "Шеф-посол" на картофельном дранике с икорным соусом 80 гр.

Запеченные баклажаны с "Моцареллой" 80 гр.

Ассортимент твёрдых сыров с медом и виноградом 50 гр.

Ассортимент свежих сезонных овощей 70 гр.

Маслины 20 гр.

Оливки 20 гр.

Салаты, сервированные в центре стола:

«Испанский» салат из телячьего языка с красной фасолью и маринадами 100 гр.

Картофельный салат с ростбифом, зеленым салатом и соусом «Рот-Айленд» 100 гр.

Горячая закуска:

Блинчики «По-Царски» с форелью домашнего копчения нежным сыром «Моцарелла» 140гр.

Гастрономическая пауза:

Граните с лаймом и ромом 50 гр.



Горячие блюда на стол:

Карп с вешенками и запечеными овощами в азиатском стиле с кисло-сладким соусом	130/150 гр.
Домашний гусь, запеченный в имбирно-медовой глазури с яблоками и мандаринами, подается кусочками с брусничным соусом и картофельным парматье	140/150 гр.

Хлебная корзина:

Французский багет	90 гр.
Черный ржаной хлебец	70 гр.
Масло	10 гр.

Прохладительные напитки:

Морс «Клюквенный»	300 мл.
Лимонад «Испанский»	300 мл.
Вода минеральная, не бутилированная	200 мл.