

# Банкетное меню

## Холодные блюда и закуски

Овощная мозаика с соусом тар-тар (помидоры черри, перец болгарский, огурец, зелень).

Соленья по домашним рецептам: соленые грузди, капуста квашеная с клюквой, капуста в пряном засоле, хрустящие огурчики, помидорчики малосоленые.

Ассорти из маслин, оливок, каперсов.

Сыры «Кавказа» (сулугуни, чечел, брынза, копченый сулугуни).

Ассорти «Океан» семга малосоленая с сигом холодного копчения, сервированные ржаными тостами и зеленым маслом.

Буше с лососевой икрой.

«Гастрономия по-Елисейски» (буженина, язык говяжий, сало собственного посола, грудинка к/в, колбаса с/к).

Студень Петровский по Царскому рецепту.

Заливное из осетра.

## Салаты

Грин-салат с артишоками, томатами Черри и запеченными баклажанами.

Сельдь под шубой.

## Горячие закуски

Коктейль из средиземноморских мидий.

Жюльен из белых грибов.

## Горячие блюда

Радужная форель с запеченными овощами.

Курник с мясом домашнего цыпленка, рисом и блинами, в хрустящей оболочке из слоеного теста.

Медальоны из говяжьей вырезки запеченные с домашним сыром в сливочно-шафранном соусе, сервированные картофельным gratin.

Запеченная свиная корейка на кости с клюквенным соусом сервированная полентой с лисичками.

## Десерт

Панацота с ягодным муссом.

Шоколадный фондан.

Фруктовая тарелка.

## Напитки

Шампанское, вино, водка, коньяк,

минеральная вода,

соки, морс.