



ПИР ТРОЙКА

Гостей встречают по русской традиции хлебом-солью.

Приветственный напиток - домашняя хреновуха.

Для большой компании уже подают на стол горячие домашние пельмешки в бульоне.

Как хорошо! Да на закусочку -

Соления из нашего погребка (маринованные томаты и патиссоны, солёные огурчики с медом и сметаной, маринованные лесные грибы, квашеная капуста и свежая зелень с солью)

А вечер только начинается и закуска не заканчивается.

На столе –

Рыбное ассорти (селёдка нежного посола и филе кильки пряного посола, малосольный лосось и сиг, зернистая икра форели)

Мясное ассорти (телячий язык отварной с хреном, обжаренная утиная грудка, сало с чесноком, паштет из печени кролика, перепелиные ножки с брусничным вареньем)

Салат столичный по старорусскому рецепту с перепелами и красной икрой

А пироги?

Да, кулебяка с лесными грибами и картофелем!

Горячие основные блюда:

Печёная при низкой температуре озерная форель, фаршированная овощным рагу

Нежное мясо молодого телёнка, томленное 12 часов в утином жиру

А на гарнир мы подадим душистую запеченную картошечку и гречневую кашу с обжаренным беконом и луком

Музыка льется и с друзьями так тепло

А сладко ли?

На десерт - праздничный яблочный пирог с ванильным соусом

Цена одного праздничного места 45,90 евро

Из напитков в цене: на выбор чай или кофе, вода со льдом

Праздничное застолье предлагается для групп, начиная с восьми гостей

Заказ принимается минимум за четыре рабочих дня до даты посещения (с 50% предоплатой),

последний срок для аннулирования или изменения заказа за два рабочих дня до даты посещения