



Regent

PORTO MONTENEGRO

Свадебные меню

Porto Montenegro Village, 85320 Tivat, Montenegro

T. +382 (0) 32 660 678 M. +382 (0)69 133 447

E. sanja.stojanovic@regenthotels.com W. www.regenthotels.com/portomontenegro



Канане на выбор

Сытные

Мусс из моцареллы с бриошью с томатом, кремом из базилика и бальзамиком
Пралине с козьим сыром, миндалем и клюквенным джемом
Тартар из креветок с зеленым яблоком и айоли из базилика
Крокеты с тунцом с майонезом из сои и оливок и сладким маринованным луком
Креветки темпура, домашний соус тартар
Пирожок с сибасом и айоли из лайма
Профитроли с грибами и сыром
Крокеты с сыром с голубой плесенью, засахаренные апельсины
Обжаренная бриошь, вегетарианский паштет, песто из базилика и стружка из пармезана
Ростбиф с копченым сливочным сыром, горчица, маринованный лук
Куриные шашлычки со сладким соусом чили и кунжутом
Тост из мультизлаковой муки с копченым лососем, сметаной и шнитт-луком
Обжаренный тунец с майонезом из маслин и свежими помидорами черри
Паштет из чоризо на ржаном хлебе, со свежим огурцом

Сладкие

Французские шоколадные макаруны
Шоколадный брауни
Шоколадные трюфели
Кусок торта “Линцер”
Шоколадный финансье
Ванильные профитроли
Чизкейк с черникой

*Цена: € 4.50 за штуку



* Цены указаны с НДС, но без учета сервисного сбора 10%



Меню 1

Карпаччо

Карпаччо из говядины с обжаренными белыми грибами, копченым сливочным сыром, перепелиными яйцами, чесноком, дижонским соусом айоли и маринованным луком

или

Тартар из сибаса

Тартар из сибаса с муссом из авокадо и лайма, свежий виноград, пенка из огурца и тост из ржаного хлеба

.....

Телятина

Томленные медальоны из телятины, завернутые в копченую панчетту, с картофельной галетой, глазированной спаржей и подливой из телятины

или

Сибас

Стейк из сибаса со шпинатом и картофельным пюре, чесночным сабайоном и высушенными в духовке помидорами черри

.....

Чизкейк “Фразье”

Нью-йоркский чизкейк с клубникой и фисташками

*Цена: € 65 за человека



* Цены указаны с НДС, но без учета сервисного сбора 10%



Меню 2

Слоеный пирог с морским лещом

Слоеное тесто, морской лещ с розмарином, майонез из мидий, запеченные в духовке томаты, анчоусы, луковое конфи

или

Тартар из говядины

Тартар из говядины, бриошь с трюфелем, трюфельный майонез, сливочный сыр, обжаренные маринованные каперсы, вяленый яичный желток

.....

Кукурузный суп

Крем-суп из кукурузы с овощами и тарталетками с телятиной и маслом с петрушкой

или

Ньокки

Ньокки со шпинатом, сушеные помидоры черри, соус на основе сыра Грана Падано, сухарики из черного ржаного хлеба

.....

Сибас

Филе сибаса на гриле, сливочная полента со шпинатом и травами, велюте из креветок со шпинатом

или

Говядина

Теплый террин из говядины, с грибной начинкой «дюксель», сливочная полента с розмарином, глазированная морковь

.....

Темный шоколад с вишней

Взбитый ганаш из черного шоколада с вишневым конфи и шоколадным штрейзелем

*Цена: € 80 за человека



* Цены указаны с НДС, но без учета сервисного сбора 10%



Меню 3

Припущенная груша (В)

Припущенная груша, приготовленная в красном вине с муссом из козьего сыра и грецкого ореха, дижонская горчица и мед, бальзамический гель

.....

Фуа-гра

Террин из фуа-гра, ежевика, бриошь, припущенный сушеный инжир

.....

Равиоли с креветками

Домашние равиоли с креветками и брокколи с соусом из ромашек и апельсина

.....

Говядина

Террин из теплой говядины с грибным дюксем, сливочная полента с розмарином, глазированная морковь

или

Медальон из телятины

Томленные медальоны из телятины, завернутые в копченую панчетту, с картофельной галетой, глазированной спаржей и подливой из телятины

или

Сибас

Филе сибаса на гриле, картофель с лимоном, сушеные помидоры черри, соус бер-блан на основе шампанского, зеленый лук и лососевая икра

.....

Десерт REGENT

Бисквит с лесным орехом, молочный шоколад, мусс из лесного ореха, лесные орехи в золоте

*Цена: € 100 за человека



* Цены указаны с НДС, но без учета сервисного сбора 10%