



# БЛИЖЕ К НЕБУ

## Стоимость 6500 рублей на персону

Фуршетные закуски	6 позиций на каждого гостя
Холодные закуски	3 позиции на каждого гостя
Салаты	3 позиции на каждого гостя
Горячая закуска	1 позиция на гостя
Основные блюда	1 позиция на гостя, не более 2 позиций на выбор
Хлебная корзина	по запросу

## / Банкетное меню - конструктор:

---

### Фуршетные закуски:

1. тапас - лососем и сливочным кремом
2. тапас - ростбифом, горчичным кремом и корнишонами
3. тапас - печеные сезонные овощи
4. тапас - груша-горгонзола
5. тапас - крем базилик с вялеными томатами
6. профитроль с паштетом и джемом из апельсина
7. профитроль с риемом из лосося
8. гребешок с пюре из молодого горошка
9. сэт овощных палочек с хумусом
10. оливки, маслины
11. мини спринг ролл с креветкой
12. мини спринг ролл со свежими овощами
13. персики в коньяке с кремом из эстрагона
14. сырный шарик с виноградом и фисташкой
15. лавандовый брауни
16. сыр дор блю с яблоком в вине

### Холодные закуски:

1. мясное плато с вяленными томатами
2. домашние соленья (огурцы, томаты)
3. тарелка фермерских сыров с вареньем из инжира и кростини
4. сельдь слабой соли с печеным картофелем и свекольным луком
5. домашние ассорти лесных грибов с укропным песто и лесными ягодами
6. террин из утки с мандариновым джемом
7. свежие овощи с соусом из мацони
8. тар тар из форели с битыми огурцами
9. бабагануш с кремом из кинзы и домашними лепешками



# БЛИЖЕ К НЕБУ

## Салаты:

1. салат оливье с палтусом и свежим горошком
2. домашний оливье с бужениной
3. салат цезарь с креветками
4. салат с ростбифом, печеным картофелем, шпинатом и соусом винигрет
5. салат с цуккини, креветкой и киноа
6. салат с печеной тыквой, вяленой грушей и ореховым соусом
7. салат с запеченной форелью, маринованной свеклой и кремом из козьего сыра
8. салат с цыпленком, печеным картофелем, шампиньонами и малосольными огурцами
9. салат со свининой и паприкой с медово-горчичной заправкой

## Горячие закуски:

1. фаршированные шампиньоны
2. баклажаны запеченные с перцами и сыром домашним
3. рататуй из сезонных овощей
4. жульен с морепродуктами и рыбой
5. штрудель с цыпленком, беконом и луком порей
6. запеченная груша с горгонзолой

## Горячее:

- Рыба:** Орзо с гребешком  
Запеченный судак с венере и припущенным шпинатом  
Форель с запечеными овощами
- Мясо:** Щёчки с с сырным пюре  
Медальон из свинины с бэйби картофелем и грибным соусом  
Стейк из телятины с запеченым беби картофелем  
Утка конфи с пюре из тыквы и облепиховым соусом
- Вегетарианское:** Печеные сезонные овощи  
Баклажан запеченный с томатами и домашним сыром

## Безалкогольные напитки: Чай, кофе

(дополнительно можно заказать морс - 350 рублей литр, домашний лимонад клубника, цитрусовый - 750 рублей литр)

### **Общий выход на гостя - не менее 1200 г**

*Узнать более подробно состав блюд и возможность добавить или изменить какие-то позиции можно индивидуально с Вашим банкетным менеджером.*

*Если у гостей имеются аллергические реакции на какие-либо продукты, просим заранее оповестить нас, чтобы мы могли учесть это при приготовлении блюд.*

При желании возможно добавить к меню на персону: сезонное фруктовое ассорти 90 гр - 400 рублей.

