

**БАНКЕТНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

сезон / 2024

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

3000 рублей / на персону

Выход / 1180 г

ЗАКУСКИ

Маринованная форель со сливочным чиз кремом на бруске	50 г
Малосольная сельдь с беби картофелем и маринованным красным луком	80 г
Мясное плато (буженина, подкопченная куриная грудка, салями с маслинами и кремом из корня хрена)	100 г
Ассорти сыров с орешками и виноградом (косичка, адыгейский, сулугуни)	50 г
Ассорти солений и маринадов (маринованные томаты, огурцы, перец острый, хрустящая капуста, острая морковь)	100 г
Овощное плато с мятно-йогуртовой заправкой	100 г

САЛАТЫ 2 вида на выбор

"Мимоза" с форелью (отварной картофель, морковь, лук маринованный, яйцо, форель, майонез, сыр гауда, зелень)	100 г
Балтийский (шпроты, картофель беби гриль в пряных травах, оливки, маслины, помидоры, огурцы, яйцо перепелиное, оливковое масло)	100 г
Хрустящие баклажаны (баклажаны гриль с тыквой и кедровыми орешками, заправка (масло оливковое, крем бальзамик))	100 г
Из печеной свеклы (с сыром фета и грецким орехом, с оливковой заправкой)	100 г
Свежие овощи с греческим сыром (с оливковой заправкой)	100 г
С куриной грудкой гриль (с беби картофелем и медово-горчичной заправкой)	100 г
Фермерский (буженина, цыпленок, жаренные шампиньоны, маринованные огурчики, черри, домашний майонез)	100 г
С бужениной (с пекинской капустой и домашним майонезом)	100 г
Классический «Оливье» с ветчиной (печеный картофель, морковь, свежий огурец, огурец соленый, яйцо, ветчина из индейки, зелень, майонез, горошек)	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1 вид на выбор

Томленный свиной окорок в соусе демиглас с картофелем по-деревенски	300 г
Филе цыпленка Су вид с овощным рататуюем и сливочным соусом	300 г

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	100 г
Хлебная корзина	100 г

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

3700 рублей / на персону

Выход / 1280 г

ЗАКУСКИ

Форель слабого посола с кремом из укропа	80 г
Мясная русская закуска (язык телячий, буженина, куриный рулет с черносливом, с горчицей и корнишонами)	100 г
Анти-паста (пармезан, оливки, пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, фокаччо)	100 г
Брускета с креветкой гриль и чили паприкой	50 г
Брускета с печеными овощами и базиликом	50 г
Овощное плато с мятно-йогуртовой заправкой	100 г

САЛАТЫ 3 вида на выбор

Нисуаз с тунцом (тунец консервированный, картофель, томаты свежие, анчоус, салат листовой, яйцо перепелиное, оливковая заправка)	100 г
Филе балтийской сельди под шубой (балтийская сельдь с/с, картофель, морковь печеная свекла, майонез, яйцо, маринованный лучок)	100 г
Свежие овощи с греческим сыром (с оливковой заправкой)	100 г
С абрикосом и грецким орехом (с микс салатом и оливковой заправкой)	100 г
С бужениной (с жареными грибами, беби картофелем и заправкой из корня хрена)	100 г
Гранд салат (буженина, язык говяжий, мини томаты, салатные листья, оливковая заправка)	100 г
"Столичный" с куриным филе (картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, майонез, перепелиные яйца, цыпленок отварной, зелень, горошек)	100 г
Цыпленок гриль (с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»)	100 г
Тбилиси (ростбиф, красная фасоль, перец свежий, орех грецкий, лук красный, соус Грузинский)	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1 вид на выбор

Судак с печеными овощами и соусом Сальса	300 г
Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом, картофелем Айдахо и сырным соусом	300 г

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	100 г
Хлебная корзина	100 г

НАПИТКИ

Вода с дольками лимона и мятой	250 мл
Морс домашний	200 мл
Чай / кофе	200 мл

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

4250 рублей / на персону

Выход / 1370 г

ЗАКУСКИ

Маринованная форель со сливочным чиз кремом	90 г
Брускета с креветкой, яичным кремом и черри	50 г
Мясное плато (буженина, подкопченная куриная грудка, салями с маслинами и кремом из корня хрена)	100 г
Плато сыров (маасдам, сулугуни копченый, «рафаэлло» из творожного сыра с грецким орехом и виноградом)	50 г
Овощное плато с мятно-йогуртовой заправкой	100 г
Рулетки из ветчины с сырным кремом	80 г

САЛАТЫ 3 вида на выбор

Нисуаз с тунцом (тунец консервированный, картофель, томаты свежие, анчоус, салат листовой, яйцо перепелиное, оливковая заправка)	100 г
Филе балтийской сельди под шубой (балтийская сельдь с/с, картофель, морковь печеная свекла, майонез, яйцо, маринованный лучок)	100 г
Балтийский (шпроты, картофель беби гриль в пряных травах, оливки, маслины, томаты, огурцы, яйцо перепелиное, оливковое масло)	100 г
Свежие овощи с греческим сыром (с оливковой заправкой)	100 г
С гранатом (с сыром фета, хрустящим салатом и огурцом, (заправка оливковое масло, мед, лимон))	100 г
С говядиной (с перепелиным яйцом, шампиньонами и зеленым маслом)	100 г
"Оливье" с говяжьим языком (картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, майонез, перепелиные яйца, язык говяжий, зелень, горошек)	100 г
С куриной грудкой гриль (с беби картофелем и медово-горчичной заправкой)	100 г
С бужениной (с пекинской капустой и домашним майонезом)	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 1 вид на выбор

Жульен с курой и грибами в домашней булочке	100 г
Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1 вид на выбор

Филе цыпленка фаршированное вялеными томатами, сыром Пармезан, с печеными овощами и соусом Сальса	300 г
Стейк из томленой свинины с грибным соусом и картофелем по-деревенски	300 г

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	100 г
Хлебная корзина	100 г

НАПИТКИ

Вода с дольками лимона и мятой	500 мл
Морс домашний	200 мл
Чай / кофе	200 мл

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

5250 рублей / на персону

Выход / 1400 г

ЗАКУСКИ

Рыбное плато (филе форели шеф-посола, клыкач холодного копчения, форель холодного копчения с лимоном, оливками и черри)	100 г
Мидия запеченная под пармезаном	60 г
Тигровая креветка с кабачком гриль	40 г
Мясная русская закуска (язык телячий, буженина, куриный рулет с черносливом, с горчицей и корнишонами)	100 г
Плато итальянских сыров с орешками, медом и виноградом (камамбер, пармезан, горгонзола)	50 г
Рулетики из баклажан и цуккини с кремом из сыра, орехов, граната	80 г
Овощное плато с мятно-йогуртовой заправкой	50 г

САЛАТЫ 3 вида на выбор

Тигровые креветки (с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»)	100 г
Зеленый салат с форелью и кус кусом (заправка (оливк масло горчица зерновая, белый крем бальзамик)	100 г
С копченой форелью и соусом Терияки	100 г
Хрустящие баклажаны (баклажаны гриль с тыквой и кедровыми орешками, с оливковой заправкой)	100 г
Тбилиси (ростбиф, красная фасоль, перец свежий, орех грецкий, лук красный, соус Грузинский)	100 г
Гранд салат (буженина, язык говяжий, мини томаты, салатные листья, оливковая заправка)	100 г
С языком и жареными грибами (язык говяжий, шампиньоны, огурцы соленые, яйцо, домашний майонез, лук красный)	100 г
«Федя, дичь!» (утиная грудка, салат Романо, салат Айсберг, сегмент апельсина, черри, огурец, лук красный, крем-чиз с дижонской горчицей, заправка лимонно-медовый дрессинг)	100 г
С куриной грудкой гриль (с беби картофелем и медово-горчичной заправкой)	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 1 вид на выбор

Брошет из дуэта форели и судака с мини томатами	100 г
Шашлычок из свинины с картофелем Стоун	100 г
Шампиньоны запеченные с моцареллой	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1 вид на выбор

Филе форели с овощным рататуем и сливочным соусом	300 г
Томленые щечки говядины с соусом из печеных овощей и картофелем Стоун	300 г
Медальоны из свиной вырезки (с хрустящим беконом, картофелем по-деревенски и соусом из лесных грибов)	300 г

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	100 г
Хлебная корзина	100 г

НАПИТКИ

Вода с дольками лимона и мятой	500 мл
Морс домашний	250 мл
Чай / кофе	200 мл

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6100 рублей / на персону

Выход / 1340 г

ЗАКУСКИ

Красная икра на бруске со сливочным чиз кремом	35 г
Рыбное плато (филе форели шеф-посола, клыкач холодного копчения, форель холодного копчения с лимоном, оливками и черри)	100 г
Телятина в соусе "вителло тонато"	50 г
Рулет из филе цыпленка с вялеными томатами	50 г
Бастурма	30 г
Карпаччо из креветок гриль с кремом из авокадо	80 г
Профитроли с муссом из тунца и луком фри	50 г
Анти-паста (пармезан, оливки, пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, фокаччо)	50 г
Крудите из свежих овощей с соусом "Песто"	45 г

САЛАТЫ 2 вида на выбор

Жемчужина (с кальмарами, крабовым мясом, яйцом и красной икрой, с домашним майонезом)	100 г
С креветками (с авокадо, микс салатом и цитрусовой заправкой с зеленым маслом)	100 г
С форелью (с икрой масага, креветками и свежей кинзой, с оливковой заправкой)	100 г
Нисуаз с тунцом гриль и зеленой фасолью (оливковая заправка с медом, лимоном и горчицей)	100 г
Из печеной свеклы с творожным сыром (с оливковой заправкой)	100 г
С ростбифом (листья салата, мини томаты, свежие огурцы, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)	100 г
Мясная феерия (пастроми из говядины, язык говяжий, свинина запеченная, ветчина, сладкая паприка, сельдерей, маслины, черри, розовый соус)	100 г
С цыпленком (рукколой, вялеными томатами и пармезаном, с оливковой заправкой)	100 г
С бужениной (с жареными грибами, беби картофелем и заправкой из корня хрена)	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 1 вид на выбор

Шашлычок из форели с баклажаном и черри	100 г
Куриный рулет с овощами и соусом "бешамель"	100 г
Жульен из мидий с сыром "Дор Блю" в булочке	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1 вид на выбор

Палтус с печеными овощами под сливочным соусом	300 г
Форель с овощами гриль и икорным соусом	300 г
Стейк Ростбиф с соусом Демиглас и картофелем по-деревенски	300 г
Стейк из свиной шейки с кукурузой гриль, жареной капустой и соусом Сальса	300 г
Утиная ножка с карамелизированными грушами и яблоком, с ягодным соусом	300 г

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	150 г
Хлебная корзина	100 г

НАПИТКИ

Вода с дольками лимона и мятой	500 мл
Морс домашний	500 мл
Чай / кофе	200 мл

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

7650 рублей / на персону

Выход / 1370 г

ЗАКУСКИ

Красная икра на тосте с лимонным маслом	30 г
Ассорти рыбное «Пан Азия» (форель слабой соли, тунец татаки, угорь унаги, с лимон, оливками, черри)	100 г
Профитроли с муссом из лосося и красной икры	50 г
Ростбиф с соусом Вителло Тонато	50 г
Пастроми из томленой утки с луковым мармеладом	50 г
Плато мясной гастрономии (испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичо, хамон, карпаччо из птицы)	50 г
Плато сыров (Камамбер, Дор блю с ореховым кремом и клубникой)	45 г
Крудите из свежих овощей с соусом "Блю чиз"	45 г

САЛАТЫ 3 вида на выбор

С морепродуктами (гребешки, кальмары, креветки с микс салатом, черри и цитрусовой заправкой)	100 г
Тигровые креветки (с рукколой и пармезаном, с оливковой заправкой)	100 г
С форелью (с микс салатом, печеной паприкой и сыром, с медово-оливковой заправкой)	100 г
Нисуаз с тунцом гриль и зеленой фасолью (оливковая заправка с медом, лимоном и горчицей)	100 г
С рукколой, грушей и сыром "Дор блю" (заправка масло оливковое, крем бальзамик)	100 г
С ростбифом (баклажанами и паприкой гриль (заправка масло оливковое, крем бальзамик))	100 г
С вяленым окороком (с сыром дор блю и печеной свеклой, с заправкой соуса Песто)	100 г
«Федя, дичь!» (утиная грудка, салат Романо, салат Айсберг, сегмент апельсина, черри, огурец, лук красный, крем-чиз с дижонской горчицей, заправка лимонно-медовый дрессин)	100 г
С куриной грудкой гриль (с беби картофелем и медово-горчичной заправкой)	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 1 вид на выбор

Шашлычок из тигровых креветок с соусом сладкий чили	100 г
Тунец гриль с соусом "Вок"	100 г
Баклажаны Пармеджано	120 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 1 вид на выбор

Филе дорадо с сыром горгонзола и цукини гриль	300 г
Лосось с овощами гриль с икорным соусом	300 г
Стейк Ростбиф с перечным соусом и печеным картофелем Стоун	300 г
Утиная грудка конфи с тыквенным пюре, с соусом демиглас	300 г
Баранья голяшка томленая в травах с овощным рататуем и соусом демиглас	300 г

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	150 г
Хлебная корзина	100 г

НАПИТКИ

Вода с дольками лимона и мятой	500 мл
Морс домашний	500 мл
Чай / кофе	200 мл

