

Вегетарианское банкетное меню 3000 рублей

+ Сервисный сбор 10%

Итого выход на персону без учета напитков составляет 975 гр + 750 мл напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Ассорти свежих овощей _____ 100/5 гр

Сочные томаты, свежие огурцы, болгарский перчик, душистая зелень и французским соусом

2. Закуска из печённых баклажанов _____ 100 гр

Со свежей зеленью

3. Овощные спринг роллы _____ 100 гр

С азиатским соусом

4. Карпаччо из свеклы _____ 100 гр

С бальзамической заправкой

✦ САЛАТЫ 50/50 НА ВЫБОР

1. Микс салатных листьев _____ 150 гр

С грушей и домашним сыром

2. Греческий салат _____ 150 гр

С сыром фета

✦ ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

1. Жаренный картофель с белыми грибами _____ 300 гр

2. Жаренные кабачки в слоённом тесте _____ 150 гр

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Три вида булочек с чесночным маслом _____ 120 гр

✦ НАПИТКИ

Морс из лесных ягод _____ 250 мл

Вода минеральная (негаз.) _____ 500 мл

Банкетное меню 3500 рублей

+ Сервисный сбор 10%

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1170 гр + 600 мл напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 1. Овощное ассорти** _____ 110 гр
Огурцы, помидоры, зелень свежая
- 2. «Селедочка под водочку» канапе из сельди на бородинском хлебе** _____ 70 гр
Картофель, сельдь, лук маринованный, зелень, бородинский хлеб
- 3. Ассорти Итальянских колбас** _____ 50/10 гр
Дуэт колбаса тк и салями
- 4. Рулетики ветчинные с сырной начинкой** _____ 50 гр
Ветчина, сыр творожный, чеснок, майонез
- 5. Ассорти рыбных мини-валованов** _____ 80 гр
Валованы с паштетом из копчёной скумбрии и вяленым желтком и зелёным луком; тартар из лосося в волованах
- 6. Ассорти мини-брускет** _____ 80 гр
Брускетта с индейкой, сладким перцем и эстрагоном;
брускетта с печёными овощами

✦ САЛАТЫ

- 1. Салат из буженины с печеными овощами** _____ 100 гр
Буженина, печеный картофель, печеный болгарский перец, печеная морковь, жареные шампиньоны, горчица зерновая, майонез
- 2. Салат с копчёной скумбрией** _____ 100 гр
Скумбрия горячего копчения, картофель печёный, фасоль стручковая, морковь печёная, яйцо куриное отварное, лук зелёный
- 3. Салат «Пикантный»** _____ 100 гр
Кура филе, яблоко, свежий огурчик, жареные грибы, сыр Гауда, майонез

✦ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- 1. Люля-кебаб из курицы с печёным картофелем и томатным соусом Сальса** _____ 120/150/30 гр
- 2. Тельное из судака и щуки с ризотто и овощами, соусом Тар-тар** _____ 120/150/30 гр

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Хлебная корзина** _____ 120 гр
Хлеб чёрный, батон

✦ НАПИТКИ

- Морс из лесных ягод** _____ 200 мл
Вода минеральная (негаз.) с лимоном _____ 400 мл

Банкетное меню 3750 рублей

+ Сервисный сбор 10%

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1310 гр + 750 мл напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Овощное крудитэ _____ 110/10 гр

Паприка, грунтовые томаты, огурцы, сельдерей, зелень ассорти. Сервируются с соусом «Итальяно»

2. «Селедочка под водочку» канапе из сельди _____ 70 гр
на бородинском хлебе

Картофель, сельдь, лук маринованный, зелень, бородинский хлеб

3. Ассорти Итальянских колбас _____ 50/10 гр

Дуэт колбаса тк и салями

4. Слайсы телячьего языка _____ 40/10 гр

Сервируются с хреном и грецким орехом

5. Соленья из бочонка _____ 80 гр

Огурцы и помидоры консервированные, морковь по-корейски, капуста квашенная

6. Рулетики из баклажанов _____ 50 гр

Баклажаны, сыр Рикотта, грецкие орехи

7. Ассорти рыбных мини-валованов _____ 80 гр

Валованы с паштетом из копчёной скумбрии и вяленным желтком и зелёным луком; тартар из лосося в волованах

8. Ассорти мини- брускетт _____ 80 гр

Брускетта с индейкой, сладким перцем и эстрагоном;
брускетта с печёными овощами

✦ САЛАТЫ

1. Салатный микс _____ 100 гр

С карамелизированной грушей, хрустящим куриным филе, сыром, ягодой и французским горчичным соусом

2. Салат Латук _____ 100 гр

Коктейльные креветки, томаты, яблоко, огурцы и соус карри

3. Салат «Итальяно» _____ 100 гр

Итальянские вяленые томаты, хрустящий Айсберг, нежная фетакса, помидоры черри, орегано с масляной заправкой

✦ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Треска в кляре с овощами гриль и соусом _____ 120/150/30 гр

2. Куриные медальоны в беконе с картофелем _____ 120/150/30 гр
по-провански и соусом

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзина _____ 120 гр

Хлеб чёрный, батон

✦ НАПИТКИ

Морс из лесных ягод _____ 250 мл

Вода минеральная (негаз.) с лимоном _____ 500 мл

Банкетное меню 4000 рублей

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1135 гр + 600 мл напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 1. Ассорти Итальянских колбас** _____ 60 гр
Дуэт колбаса тк и салями
- 2. Ассорти овощное** _____ 110 гр
Натюрморт из огородных овощей-огурец свежий, томаты, болгарский перец, редис, зелень
- 3. Ассорти рыбных волованов** _____ 80 гр
Волованы с паштетом из копчёной скумбрии и вяленым желтком и зелёным луком; тартар из лосося в волованах
- 4. Рулетики из цуккини с сырно-ореховой начинкой** _____ 35 гр
- 5. Ассорти мясных брускетт** _____ 80 гр
Брускетта с карбонатом и вяленным томатом на ржаном хлебе; брускетта с чоризо и моцареллой
- 6. Рулетики ветчинные с сырной заправкой** _____ 50 гр

✦ САЛАТЫ

- 1. Мясной салат в Русском стиле** _____ 100 гр
Карбонат, печеный картофель, печеная морковь, лук репчатый, куриное яйцо
- 2. Салат со стручковой фасолью и грибами** _____ 100 гр
Фасоль стручковая, шампиньоны, лук репчатый, чеснок, уксус, соль, зелень
- 3. Оливье ветчиной из индейки** _____ 100 гр
Ветчина из индейки, морковь печёная, огурец маринованный, картофель отварной, майонез, горошек консервированный, яйцо куриное

✦ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- 1. Люля-кебаб из курицы с печёным картофелем и томатным соусом Сальса** _____ 120/150/30 гр
- 2. Тельное из судака и щуки с ризотто и овощами, соусом Тар-тар** _____ 120/150/30 гр

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Хлеб чёрный ржаной/батон** _____ 120 гр
Ассорти батона молочного и чёрно-ржаного хлеба

✦ НАПИТКИ

- Домашний морс из лесной ягоды** _____ 200 мл
Вода минеральная (негаз.) с лимоном _____ 400 мл

Банкетное меню 5000 рублей



✦ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

1. Жаренный Халлуми с клюквенным муссом _____ 100/20 гр

Жареный сыр твердых сортов подается с клюквенным соусом

2. Блинчики Боярские _____ 100 гр

копчености, репчатый лук, сливочный соус, сметана, шампиньоны

✦ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Красный окунь на подушке из зеленого горошка _____ 120/150/30 гр
и кукурузы под сливочным соусом

2. Куриное филе-гриль с ореховым соусом _____ 120/150/30 гр
и диким рисом

3. Медальоны из свиной вырезки с соусом из _____ 120/150/30 гр
лесных грибов и печеным картофелем

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничный и ржаной багеты со сливочным маслом _____ 120 гр

✦ НАПИТКИ

Ягодный морс _____ 250 мл

Лимонад Цитрусовый микс _____ 250 мл

Вода минеральная (негаз.) с лимоном _____ 500 мл

Банкетное меню 5000 рублей



✦ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

1. Жаренный Халлуми с клюквенным муссом _____ 100/20 гр

Жареный сыр твердых сортов подается с клюквенным соусом

2. Блинчики Боярские _____ 100 гр

копчености, репчатый лук, сливочный соус, сметана, шампиньоны

✦ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Красный окунь на подушке из зеленого горошка _____ 120/150/30 гр
и кукурузы под сливочным соусом

2. Куриное филе-гриль с ореховым соусом _____ 120/150/30 гр
и диким рисом

3. Медальоны из свиной вырезки с соусом из _____ 120/150/30 гр
лесных грибов и печеным картофелем

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничный и ржаной багеты со сливочным маслом _____ 120 гр

✦ НАПИТКИ

Ягодный морс _____ 250 мл

Лимонад Цитрусовый микс _____ 250 мл

Вода минеральная (негаз.) с лимоном _____ 500 мл

Банкетное меню 4500 рублей

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1450 гр + 1000 мл напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Рыбное Ассорти _____ 100 гр

Профитроли со скумбрией; Лосось шеф-посола;
Сельдь балтийская с картофелем на тосте ржаного хлеба с маринованным луком

2. Мясное ассорти _____ 140 гр

буженина домашняя с горчицей;
паштет из куриной печени в воловане;
домашний галантин из цыплёнка с нори и орешками кешью;
слайсы телячьего языка с хреном и грецким орехом

3. Овощное крудité _____ 110/10 гр

Болгарский перец, томаты грунтовые, огурцы, сельдерей, ассорти свежей зелени. Сервируется соусом сметанный с хреном

4. Антипаста _____ 80 гр

Салями, ветчина, пармезан, колбаски пиколини, томаты вяленые, корнишоны, хрустящий багет, оливки и маслины в маринаде

5. Ассорти кавказских сыров _____ 70 гр

Нежный адыгейский, сулугуни, моцарелла, с гроздьё винограда, конфитюр из кураги, сырныи крекеры, грецкий орех

✦ САЛАТЫ

1. Овощной микс с лососем _____ 100 гр

Овощной микс с кусочками запечённого лосося и медово-горчичным соусом

2. Салат из листьев Ромейна и тёплой цыплячьей грудки _____ 100 гр

Салат ромейн, черри, куриная грудка, соус Цезарь, сыр пармезан, гренки

3. Салат Винченцо _____ 100 гр

говядина, шампиньоны, картофель, маринованные огурцы

✦ МИНИ-ЗАКУСКИ ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ

1. Брускетты с вялеными томатами и луковым творогом _____ 50 гр

Французский багет, томаты вяленые, луковый творог, квас томленный, лук зелёный, семечки подсолнуха

2. Брускетта с чоризо, моцареллой и овощами _____ 50 гр

Банкетное меню 4500 рублей



✦ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ

1. Курник с грибами _____ 60 гр

Слоено-хрустящий курник с нежной курочкой и грибным соусом

2. Кулебяка с рыбой и шпинатом _____ 60 гр

Слоёно-хрустящая кулебяка с дуэтом красной и белой рыбы, шпинат, сыр моцарелла, семена кунжута

✦ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Куриная грудка под соусом Бешамель с овощным _____ 120/150/30 гр
ризотто

2. Филе судака на подушке из зелёного горошка _____ 120/150/30 гр
и кукурузы под сливочным соусом

3. Медальоны из свиной вырезки с соусом из _____ 120/150/30 гр
лесных грибов и картофелем

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Пшеничный и ржаной багеты со сливочным маслом _____ 120 гр

✦ НАПИТКИ

Домашний морс из лесной ягоды _____ 250 мл

Вода минеральная с лимоном _____ 500 мл

Чай пакетированный ассорти _____ 150 мл

Кофе заварной _____ 100 мл

Банкетное меню 6000 рублей

Итого выход на персону без учета напитков составляет 1710 гр + 1050 мл напитков. Всё перечисленное входит в вышеуказанную стоимость. Холодные закуски, салаты, выставляются в общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше количество человек.



✦ БРУСКЕТТЫ АССОРТИ

1. Брускетта с хамоном и инжиром _____ 45 гр

Чиабатта, мягкий сыр, инжир, хамон, кинза, соус терияки, чеснок, масло оливковое

2. Брускетта с креветками в соевом соусе и кремом из мягкого сыра с зеленью _____ 45 гр

Багет, креветки, соус Песто, соевый соус, лимон, сыр Рикотта, свежая зелень

3. Классическая брускетта с вялеными томатами и луковым творогом _____ 45 гр

Луковая Рикотта, пряные вяленые томаты, жареные семечки подсолнуха, томленным квасом и зеленым луком

4. Брускетта с индейкой филе, соусом Песто и пюре из оливок _____ 45 гр

✦ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Рыбное Ассорти _____ 100 гр

тимбали из лосося: семга с/с, крем-чиз, орех грецкий; палтус Дальневосточный холодного копчения с лаймом и маслинами; профитроли с паштетом из копченой скумбрии; масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень

2. Мясное ассорти _____ 110 гр

Буженина запечённая с чесночком и стеблями сельдерея, горчица; ростбиф с пряными травами; язык телячий томлёный с травами, хрен сливочный, листья салата

3. Ассорти овощное _____ 100 гр

Натюрморт из огородных овощей: огурцы, томаты грунтовые, паприка, ассорти зелени, подается на листьях салата

4. Пти Пате А-Ля Рус _____ 100 гр

Пирожки из растворчатого теста с телятиной; пирожки из растворчатого теста с капустой

5. Соленья домашние _____ 100 гр

Огурцы свежепросольные, капуста квашеная с брусникой, помидоры соленые с различными кореньями; грибочки маринованные сдобренные постным маслом, листья салата, ассорти зелени

6. Ассорти кавказских сыров _____ 50 гр

Нежный адыгейский, сулугуни, моцарелла, с гроздьёю винограда, конфитюр из кураги, сырны крекеры, грецкий орех

7. Ассорти мини-рулетиков _____ 150 гр

Ветчинные с сырной заправкой; баклажановые с сырно-ореховой начинкой; иканный рулет из мексиканской тортильи

Банкетное меню 6000 рублей



✦ САЛАТЫ

1. Салат Ассамблея _____ 100 гр

Язык говяжий, филе куриное, огурец свежий, перец сладкий, сыр Пармезан, листовой салат, сок апельсиновый, масло оливковое

2. Салат Царский с копченым лососем _____ 100 гр

Лосось, перепелиное яйцо, огурцы с/с, картофель отварной, морковь, томаты черри, соус на основе дижонской горчицы

3. Салат Тайский с курой _____ 100 гр

Кура филе, шампиньоны, сладкий болгарский перец, свежие огурцы, микс салатных листьев, чипсы лимонные, семена кунжута, соус тайский

✦ ШОУ-БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Судак запечённый в соли, фаршированный _____ 100 гр
морепродуктами, подаётся с соусом Шампань

✦ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Форель целиковая запечённая с ароматными _____ 300 гр
травами и соусом Шардоне

2. Говядина Веллингтон с печёными _____ 120/150/30 гр
овощами и соусом Кларет

3. Стейк из свиной шеи с картофелем айдахо и _____ 120/150/30 гр
перечным соусом

✦ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки французские _____ 120 гр

2 шт пшеничная и ржаная

✦ НАПИТКИ

1. Домашний морс из лесной ягоды _____ 250 мл

2. Лимонад Цитрусовый микс _____ 250 мл

Свежевыжатый сок: грейпфрута, апельсина, лимон, газированная вода

3. Лимонад Яблочный _____ 250 мл

свежевыжатый сок яблока, лайма, мята, тростниковый сахар, газированная вода

4. Чай ассорти (чёрный, зелёный, фруктовый) _____ 200 мл

5. Кофе заварной (+молоко) _____ 100 мл