

CREME de la CREME

МЕНЮ (НА БАНКЕТ 4-5 ЧАСОВ)

2750Р / 3000Р

БЕЗ НАПИТКОВ

С НАПИТКАМИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Мясной сет: рулет из курицы, сыровяленый балык, сырокопченая колбаса (60 гр.)
2. Рулетики из ветчины из индейки с легким муссом из нежного сыра и листьями салата (45 гр.)
3. Сельдь пряного посола с печеным бэби-картофелем и маринованным красным лучком с зеленью (70 гр.)
4. Ассорти свежих огурчиков, томатов, редиса, сладкого перца с зеленью и салатом (50 гр.)
5. Канапе с сыром и виноградом (40 гр.)

САЛАТЫ

1. Оливье с ветчиной из индейки (80 гр.)
2. Цезарь с цыпленком, гренками, черри, пармезаном, салатом айсберг и соусом (80 гр.)
3. Салат с сыром фета и оливками, помидорами черри, свежими огурцом и сочным сладким перцем, с заправкой из соуса песто и оливкового масла (80 гр.)

ГОРЯЧЕЕ

Запеченная нежная куриная грудка в беконе под соусом бешамель. Подается с гарниром из запеченного бэби-картофеля в прованских травах с чесноком (300 гр.)

ХЛЕБ

Хлебная корзинка: булочка белая французская, булочка пражская с солодом (80 гр.)

НАПИТКИ

1. Морс клюквенный (300 мл)
2. Домашний лимонад Мохито (300 мл)

Выход меню без учета напитков: 885 гр.



МЕНЮ

3500Р / 3800Р
БЕЗ НАПИТКОВ С НАПИТКАМИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Мясной сет: рулет из курицы, сыровяленый балык, сырокопченая колбаса (60 гр.)
2. Рулетики из ветчины с муссом из легкого творожного сыра, зеленью и чесночком (45 гр.)
3. Канапе 2 вида сыра с оливкой и ягодой (40 гр.)
4. Сочный цветок из лосося слабой соли на листьях салата с маслинами и лимоном (45 гр.)
5. Сельдь пряного посола с печеным бэби-картофелем и маринованным красным лучком с зеленью (80 гр.)
6. Ассорти свежих огурчиков, томатов, редиса, сладкого перца с зеленью и салатом (50 гр.)
7. Рулетики из баклажана с муссом из феты с обжаренным грецким орехом, зеленью и пряностями (45 гр.)

САЛАТЫ

1. Оливье с ветчиной, картофелем, морковью, маринованным и свежим огурцом, яйцом, зеленым горошком, приправленный домашним майонезом на оливковом масле (80 гр.)
2. Салат с бужениной и запеченными шампиньонами, листьями салата и овощами, заправленный медово-горчичным соусом (80 гр.)
3. Цезарь с цыпленком, гренками, черри, пармезаном, салатом айсберг и соусом (80 гр.)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из грибов в сливочном соусе с лучком, укрытый нежным сыром (75 гр.)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

1. Медальоны из свиной вырезки в беконе с розмарином.
Подаются с печеным бэби-картофелем в травах и чесночком (300 гр.)
2. Запеченная куриная грудка в хрустящем беконе под соусом бешамель.
Подается с печеным бэби-картофелем в травах с чесночком (300 гр.)

ХЛЕБ

Хлебная корзинка: булочка белая французская, булочка пражская с солодом (80 гр.)

НАПИТКИ

1. Морс клюквенный (300 мл.)
2. Домашний лимонад Мохито (300 мл.)

Выход меню без учета напитков: 1060 гр



CREME de la CREME

МЕНЮ

3800Р / 4100Р
БЕЗ НАПИТКОВ С НАПИТКАМИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Мясной сет: рулет из курицы, сыровяленный балык, сырокопченая колбаса (60 гр.)
2. Рулетики из ветчины с муссом из легкого творожного сыра, зеленью и чесночком (45 гр.)
3. Сырный сет: сыр с голубой плесенью, чеддер, пармезан, камамбер. Подается с медом и грецким орехом (50 гр.)
4. Сочный цветок из лосося слабой соли на листьях салата с оливками и лимоном (45 гр.)
5. Сельдь пряного посола с печеным бэби-картофелем и маринованным красным лучком с зеленью (80 гр.)
6. Ассорти свежих огурчиков, томатов, редиса, сладкого перца с зеленью и салатом (50 гр.)
7. Рулетики из баклажана с муссом из феты с обжаренным грецким орехом, зеленью и пряностями (40 гр.)
8. Капрезе с моцареллой, томатами и душистым базиликом с оливковым маслом (50 гр.)

САЛАТЫ

1. Оливье с печеной говядиной, картофелем и морковью, яйцом, зеленым горошком, маринованным и свежим огурцом, приправленный домашним майонезом на оливковом масле (80 гр.)
2. Цезарь с цыпленком, гренками, черри, пармезаном, салатом айсберг и соусом (80 гр.)
3. Салат «по-итальянски» с семгой и ананасом, миксом салата и свежими овощами с заправкой на основе оливкового масла и специй (80 гр.)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из курицы с грибами в сливочном соусе с лучком, укрытый нежным сыром (75 гр.)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

1. Медальоны из свиной вырезки в беконе с розмарином.
Подаются с печеным бэби-картофелем в травах с чесноком (300 гр.)
2. Запеченная куриная грудка в хрустящем беконе под соусом бешамель.
Подается с печеным бэби-картофелем в травах с чесноком (300 гр.)

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Сет из сезонных фруктов (70 гр.)

ХЛЕБ

Хлебная корзинка: булочка белая французская, булочка пражская с солодом (80 гр.)

НАПИТКИ

1. Морс клюквенный (300 мл.)
2. Домашний лимонад Мохито (300 мл.)

Выход меню без учета напитков: 1185гр



CREME de la CREME

МЕНЮ

4300Р / 4600Р
БЕЗ НАПИТКОВ С НАПИТКАМИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Мясной сет: рулет из курицы, сыровяленный балык, сырокопченая колбаса (70 гр.)
2. Отварной телячий язычок со сливочным хреном (40 гр.)
3. Сырный сет: сыр с голубой плесенью, Чеддер, Пармезан, Камамбер. Подается с медом и грецким орехом (50 гр.)
4. Сочный цветок из лосося слабой соли на листьях салата с оливками и лимончиком (45 гр.)
5. Ассорти свежих огурчиков, томатов, редиса, сладкого перца с зеленью и салатом (70 гр.)
6. Сельдь пряного посола с печеным бэби-картофелем и маринованным красным лучком с зеленью (80 гр.)
7. Рулетики из ветчины из индейки с муссом из легкого творожного сыра, зеленью и чесночком (45 гр.)
8. Рулетики из баклажана с муссом из феты с обжаренным грецким орехом, зеленью и пряностями (40 гр.)
9. Капрезе с моцареллой, томатами и душистым базиликом под соусом песто (50 гр.)

САЛАТЫ

1. Цезарь с креветками, гренками, черри, Пармезаном, салатом Айсберг и соусом (80 гр.)
2. Оливье с печеной курицей, картофелем и морковью, маринованным и свежим огурцом, перепелиным яйцом, зеленым горошком и домашним майонезом (80 гр.)
3. Салат с бужениной и запечёнными шампиньонами, листьями салата и овощами, заправленный медово-горчичным соусом (80 гр.)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Шашлычок с куриный (100гр.)

ГОРЯЧЕЕ (1 на гостя)

1. Медальоны из свиной вырезки в беконе с розмарином.
Подаются с печеным бэби-картофелем в травах и чесночком (300 гр.)
2. Стейк из форели. Подается с печеным бэби-картофелем в травах с чесночком (300 гр.)

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из сезонных фруктов (80 гр.)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Булочка белая французская, булочка пражская с солодом (80 гр.)

НАПИТКИ

1. Морс клюквенный (300 мл.)
2. Домашний лимонад Мохито (300 мл.)

Выход меню без учета напитков: 1295 гр. на гостя



CREME de la CREME

МЕНЮ

5000P / 5300P
БЕЗ НАПИТКОВ С НАПИТКАМИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Ростбиф из говяжьей вырезки (40 гр.)
2. Отварной телячий язычок со сливочным хреном (40 гр.)
3. Рулетики из ветчины с муссом из легкого творожного сыра, зеленью и чесночком (45 гр.)
4. Сочный цветок из лосося на листьях салата с оливками и лимончиком (45 гр.)
5. Ролл из лосося холодного копчения с творожным сыром на шпажке с оливкой (60 гр.)
6. Сельдь пряного посола под лимонным дрессингом с отварным бэби-картофелем и маринованным красным лучком с зеленью (80 гр.)
7. Сырный сет: сыр с голубой плесенью, чеддер, пармезан, камамбер. Подаётся с медом и грецким орехом (50 гр.)
8. Ассорти свежих огурчиков, помидоров черри, редиса, сладкого перца с зеленью и салатом (70 гр.)
9. Рулетики из баклажана с муссом из феты с обжаренным грецким орехом, зеленью и пряностями (40 гр.)
10. Оливки и маслины (30 гр.)

САЛАТЫ

1. Цезарь с креветками, гренками, черри, пармезаном, салатом айсберг и соусом (80 гр.)
2. Оливье с подкопченной семгой и перепелиным яйцом, припущенной морковью, маринованным и свежим огурцом, печеным картофелем, зеленым горошком и майонезной заправкой (80 гр.)
3. Салат с телятиной и рукколой, авокадо, картофелем бэби, вялеными томатами, красным луком, заправкой из меда и зернистой горчицы с оливковым маслом (80 гр.)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Шашлычок из куриный (100 гр.)

ГОРЯЧЕЕ (1 на гостя)

1. Стейк из лосося под сливочно-икорным соусом с гарниром из микса белого и дикого риса с овощами (300 гр.)
2. Медальоны из свиной вырезки в беконе с розмарином.
Подаются с печеным бэби-картофелем в травах и чесноком (300 гр.)

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из сезонных фруктов (80 гр.)

ХЛЕБ

Хлебная корзинка из французской и пражской булочек (80 гр.)

НАПИТКИ

1. Морс клюквенный (300 мл.)
2. Домашний лимонад Мохито (300 мл.)

Выход меню без учета напитков: 1310 гр. на гостя

