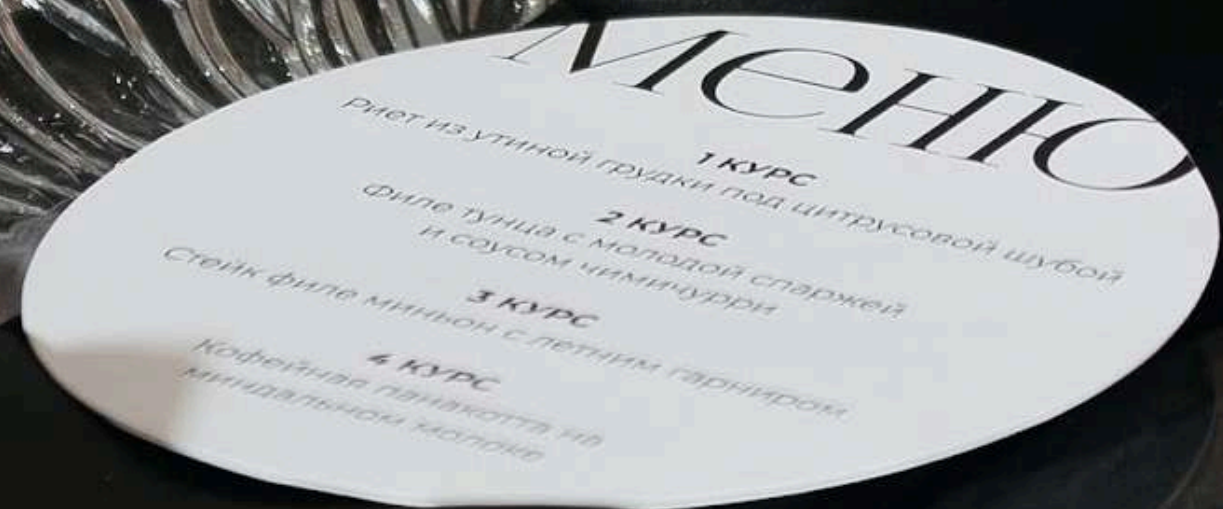




Меню

1 КУРС

Риет из утиной грудки под цитрусовой шубой

2 КУРС

Филе тунца с молодой спаржей
и соусом чимичурри

3 КУРС

Стейк филе миньон с летним гарниром

4 КУРС

Кофейная панакотта на
миндальном молоке

MORE
AMORE
Event hall

A
AMORE
HOUSE

Холодные закуски

сборник любимых стартеров

Антипасто к вину

(хамон, бри, сыр с голубой плесенью, гигантские оливки, обычные оливки, вяленые томаты, мед в сотах, микрозелень, 300 гр

1700

Мясные деликатесы

(ростбиф, хамон, чоризо, фелино, вяленые томаты, микс зелени, микрозелень), 260 гр

1700

Мясная нарезка

(буженина домашняя, сервелат, ветчина, куриный рулет, томаты черри, огурцы соленые, соус тартар, зелень), 400 гр

990

Сырные деликатесы

(чеддер, бри, сыр с голубой плесенью, пармезан, мёд, орехи, зелень), 300 гр

1600

Сырная нарезка

(мраморный сыр, моцарелла, гауда, маасдам, сырные чипсы, мёд, кешью, виноград, микрозелень), 300 гр

1200



Мясные
деликатесы



Мясная
нарезка



Антипасто
к вину



Сырные
деликатесы

Сырная
нарезка



Сырные
деликатесы

Холодные закуски

лучшее из моря



Рыбные деликатесы



Гравлакс из лосося

Рыбные деликатесы

2300

(семга слабосоленая, балык масляной рыбы холодного копчения, тунец холодного копчения, брускетта микрозелень, лимон, перепелиные яйца), 280 гр

Гравлакс из лосося

1600

(лосось гравлакс, свекольные чипсы, микрозелень, бальзамический соус), 150 гр

Плато рыбных брускетт

1300

(трио кростини с тунцом, трио брускетт с тартаром из семги, трио кростини с фиш кремом и креветкой, микс салат, розовая соль, микрозелень, бальзамический соус), 330 гр



Плато рыбных брускетт



Рыбные деликатесы

Холодные закуски

овощи и фрукты



Гигантские
оливки

Овощная
нарезка



Капрезе

Овощная нарезка 870

(томаты, огурцы, перец сладкий, томаты черри, сыр фета, соус песто, листья салата, оливки), 400 гр

Капрезе 750

(моцарелла, томаты, соус песто, микрозелень, салат), 200 гр

Мясные деликатесы

Гигантские оливки 740

в оливковом масле со специями, 150 гр

Экзотическая
фруктовая тарелка 3500

(фрукты тропические, фрукты сезонные, ягоды), 600 гр

Плато сезонных
фруктов 1100

P.S. состав тарелки зависит от сезонности фруктов. на данном фото представлена тарелка, собранная в январе, 800 гр



Плато сезонных
фруктов

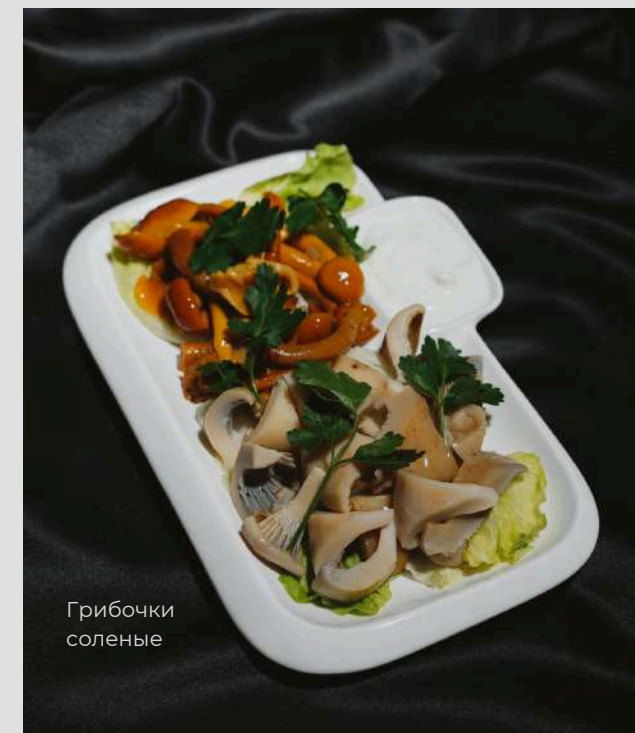
Холодные закуски

трио под водочку

Грибочки соленые домашние

(грузди, опята, сметана, лук порей),
300 гр

1400



Грибочки
соленые



Разносолы

Разносолы

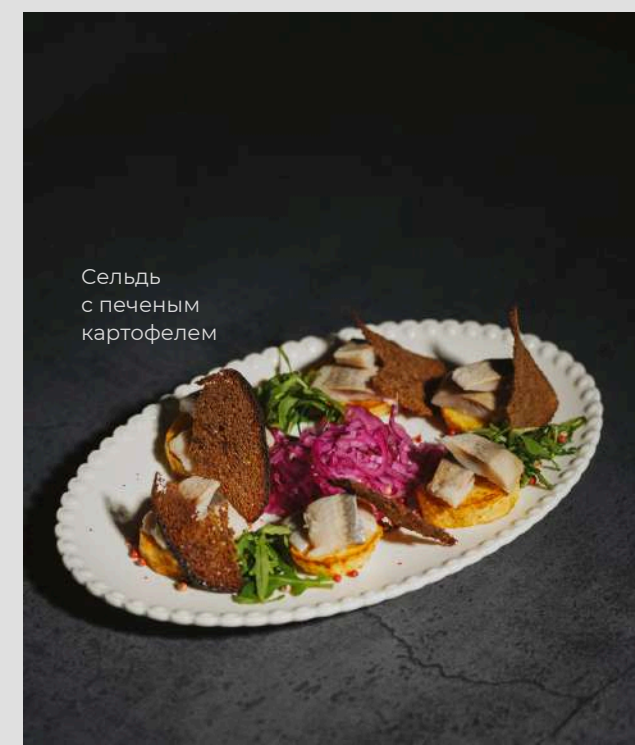
(капуста квашеная с клюквой, грузди, опята, огурцы соленые, черри соленые, патиссоны соленые, микрозелень, салат), 400 гр

900

Сельдь с печеным картофелем

и маринованным луком на
бородинских хлебцах), 300 гр

550



Сельдь
с печеным
картофелем



Тар-тар
из тунца

Тар-тар
из говядины

Тар-тар
из семги

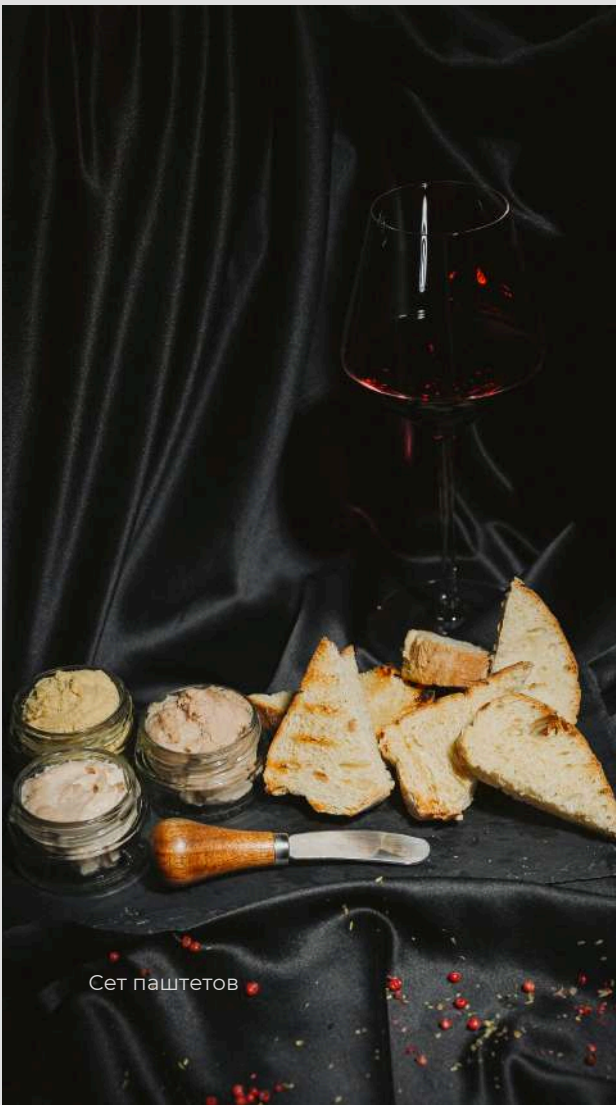
Холодные закуски

монозакуски

Ростбиф	1500
(говяжья вырезка, томаты вяленые, каперсы, редис, розмарин, руккола, бальзамический соус), 300 гр	
Тартар из говядины	1150
с пшеничными хлебцами, 200 гр	
Тартар из семги	1150
с пшеничными хлебцами, 200 гр	
Тартар из тунца	990
тонкацу с чипсами чиабатта, 200 гр	
Сет паштетов	900
собственного производства с багетом и сливочным маслом (сливочный паштет из тунца, паштет из цыпленка с рикоттой, риег из семги, сливочное масло, багет), 200 гр	
Хлебная корзина с ароматным маслом	460
(булочки французские, булочки пражские, чиабатта, зерновой хлеб, ароматное масло), 300 гр	



Ростбиф



Сет паштетов

Рекомендации по подбору холодных закусок от эксперта:

На круглый стол, за которым разместится 8-10 персон, мы рекомендуем поставить 8-12 видов закусок (из расчета 250-300 грамм на гостя).
Если предположить, что Ваше событие на 50 персон, и Вы планируете 5 круглых столов, то примерный состав холодных закусок на Ваш банкет может быть таким:

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Антипасто к вину (хамон, бри, сыр с голубой плесенью, гигантские оливки, обычные оливки, вяленые томаты, мед в сотах, микрозелень, 300 гр	5	1700	8500
Мясные деликатесы (ростбиф, хамон, чоризо, фелино, вяленые томаты, микс зелени, микрозелень), 260 гр	5	1700	8500
Сырные деликатесы (чеддер, бри, сыр с голубой плесенью, пармезан, мёд, орехи, зелень), 300 гр	5	1600	8000
Плато рыбных брускетт (трио кростини с тунцом, трио брускетт с тартаром из семги, трио кростини с фиш кремом и креветкой, микс салат, розовая соль, микрозелень, бальзамический соус), 330 гр	5	1300	6500
Овощная нарезка (томаты, огурцы, перец сладкий, томаты черри, сыр фета, соус песто, листья салата, оливки), 400 гр	5	870	4350
Капрезе (моцарелла, томаты, соус песто, микрозелень, салат), 200 гр	5	750	3750
Грибочки соленые домашние (грузди, опята, сметана, лук порей), 300 гр	5	1400	7000
Тартар из говядины с пшеничными хлебцами, 200 гр	5	1150	5750
Плато сезонных фруктов, 800 гр	5	1100	5500
Хлебная корзина с ароматным маслом (булочки французские, булочки пражские, чиабатта, зерновой хлеб, ароматное масло), 300 гр	5	460	2300

Если у Вас свадьба, на стол-президиум (стол молодоженов) можно заказывать по 0,5 закуски. Обычно на 2 персоны достаточно около 5 половинчатых закусок.



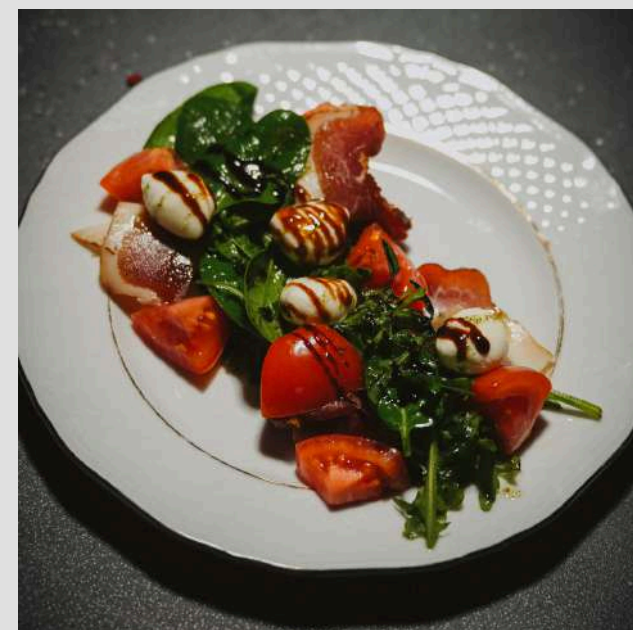
САЛАТЫ

Салаты

мясные

Микс-салат с
ростбифом 850
томатами и горгондзолой, 190 гр

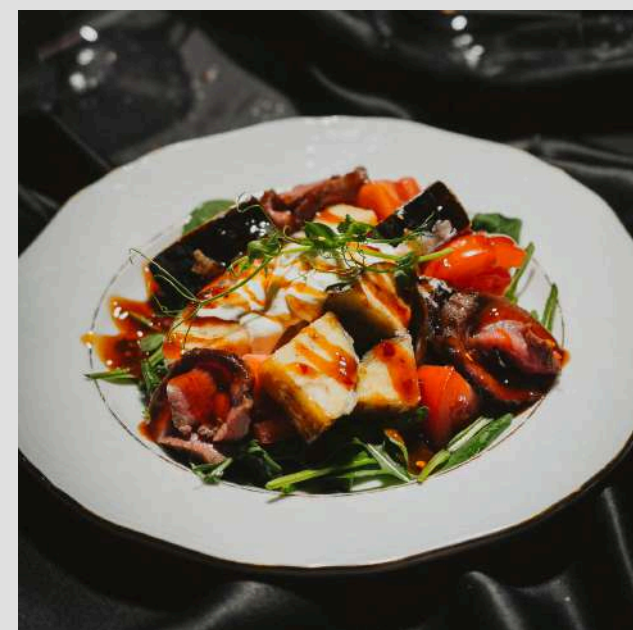
Микс-салат с 850
хамоном
вялеными томатами и кукурузой
гриль с паназиатским соусом, 200 гр



Капрезе с хамоном 750
170 гр

Ростбиф с 600
баклажаном и
страчателлой
200 гр

Оливье с ростбифом 500
и брусничным соусом, 200 гр



Оливье
с ростбифом

Оливье
с тунцом

Салаты

из мяса птицы



Цезарь
с курицей

Цезарь
с креветками

Микс-салат с
утиной грудкой и
томленной грушей
200 гр

880



Микс-салат с утиной
грудкой и грушей



Салат с уткой
и сезонной ягодой

Салат с уткой,
сезонной ягодой и
соусом блю чиз
200 гр

770

Цезарь с куриной
грудкой
200 гр

600

Салат с куриным
бедром гриль,
овощами и киноа
170 гр

490



Салат
с куриным
бедром гриль



Микс-салат
со слабосоленым
лососем

Салаты

из рыбы и морепродуктов

Норвежский салат 1000
(филе лосося с миксом салатов, огурцами, творожным сыром, фиш кремом и оливковым маслом), 200 гр

Микс-салат с слабосоленым лососем 990
сыром рикотта и дробленным орешком, 170 гр

Салат с запеченным лососем 980
под сливочно-лимонным соусом, 160 гр



Салат
с морепродуктами



Нисуаз

Норвежский
салат



Салат
с запеченым
лососем

Салат с морепродуктами 770
(креветки, мидии, кальмар), страчателлой и бобами эдамаме, 160 гр

Цезарь с креветкой 770
200 гр

Нисуаз с тунцом средней прожарки 680
200 гр

Оливье с тунцом 580
и икорным соусом, 220 гр

Салаты

овощные

Салат с авокадо,
апельсином, бобами
эдамаме



Салат с авокадо,
апельсином, бобами
эдамаме

и миксом из дайкона, 200 гр

700

Салат греческий

с топинадом из маслин и чипсами из
бородинского хлеба, 200 гр

550

Салат с хрустящими
баклажанами

томатами и кинзой, 200 гр

490



Греческий



Салат с хрустящими
баклажанами

Рекомендации по выбору салатов от эксперта:

Салат порционной подачи либо можно заказать для всех гостей одинаковый, либо сделать 2 вида салата (например 50% салат мясной, 50% салат с рыбой), в таком случае салаты будут подаваться 1 через 1.

Старайтесь отдавать предпочтение авторским салатам от нашего Шеф-повара, чтобы удивлять себя и Ваших гостей новыми гастрономическими впечатлениями. Помните, что Цезарь есть в каждом ресторане, и, несмотря на то, что это вкусный салат, он уже никого не удивит.

Дополнительно к порционному салату для каждого гостя, по Вашему желанию, можно сделать салат общей подачи в стол. В таком случае, рекомендуем пользоваться формулой: на 1 круглый стол (8-10 персон) - около 1 кг салата (5 порций).

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ



Горячие закуски

индивидуальной подачи

Креветки в азиатском
соусе

с миксом пряной рукколы, 150 гр

850

Запеченная половинка
деликатесного сыра бри

с печеными черри, крутонами и оливковым
маслом, 80 гр

650

Картофельный гратен с
риетом из лосося

и моченым яблоком, 150 гр

600

Жюльен с говядиной

100 гр

400

Жюльен с курицей
и грибами

100 гр

350

Запеченная половинка
деликатесного сыра бри

Креветки
в азиатском
соусе

Картофельный гратен
с риеом из лосося

Жюльен

Рекомендации по выбору горячей закуски от эксперта:

Горячая закуска индивидуальной подачи - это небольшое угощение, которое подается на банкете между салатом и основным горячим блюдом.

Заказывать горячую закуску не обязательно при условии, что за салатом следуют две подачи горячих блюд. Однако, если Вы хотите усилить свой праздничный стол и знаете, что Ваши гости обладают хорошим аппетитом - дополнить банкет горячей закуской станет отличным решением.

Рекомендуемый порядок подачи блюд:

- 1.холодные закуски
- 2.салаты
- 3.горячая закуска (по желанию)
- 4.горячее блюдо индивидуальной подачи
- 5.горячее блюдо общей подачи
- 6.торт либо десерты

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧИ





Стейк миньон

Горячие блюда

мясные

Стейк миньон 1700
с летним гарниром и соусом демиглас, 250 гр

Томленая баранина 1200
с молодым картофелем и соусом демиглас, 300 гр

Щечки телячьи 1100
томленные
с картофельным террином с беконом и ягодным соусом, 300 гр

Бифштекс из мраморной говядины 1100
с яйцом Бенедикт и картофелем по-домашнему, 300 гр

Медальоны из нежной свиной вырезки 900
в беконе с картофельным эклером и грибным соусом, 300 гр

Свиная шея 850
с картофельными дольками и соусом Блю Чиз, 300 гр



Томленая баранина



Щечки телячьи



Бифштекс



Медальоны из свиной вырезки



Свиная шея

Горячие блюда

из птицы

Утка конфи

с ризотто из птитима с клюквенным сорбетом, 300 гр

1150

Куриное филе гриль

с булгуром и медово-горчичным соусом, 300 гр

700

Бедро гриль

с томленными овощами и соусом сладкий чили, 300 гр

700

Утка конфи
с ризотто
из птитима

Куриное
филе гриль

Бедро гриль



Дорадо

Горячие блюда

рыбные

Дорадо	1550
в луковом конфи с миксом из овощей и салатом, 250 гр	
Лосось	1550
с миксом стручковой фасоли в пряном соусе, 250 гр	
Форель на пару	1050
с ризотто из сезонных грибов, 250 гр	
Стейк форели	1050
с припущенными овощами и сливочно-кунжутным соусом, 250 гр	
Стейк тунца	950
с молодой спаржей и соусом чимичурри, 250 гр	
Судак	950
с картофельным муссом с зеленым горошком под икорным соусом, 250 гр	



Лосось



Стейк форели



Форель на пару



Судак



Стейк тунца

Рекомендации по выбору горячих блюд от эксперта:

Горячее блюдо индивидуальной подачи либо можно заказать для всех гостей одинаковым, либо сделать 2 вида горячего (например 50% блюдо из мяса, 50% блюдо из рыбы), в таком горячее будет подаваться 1 через 1.

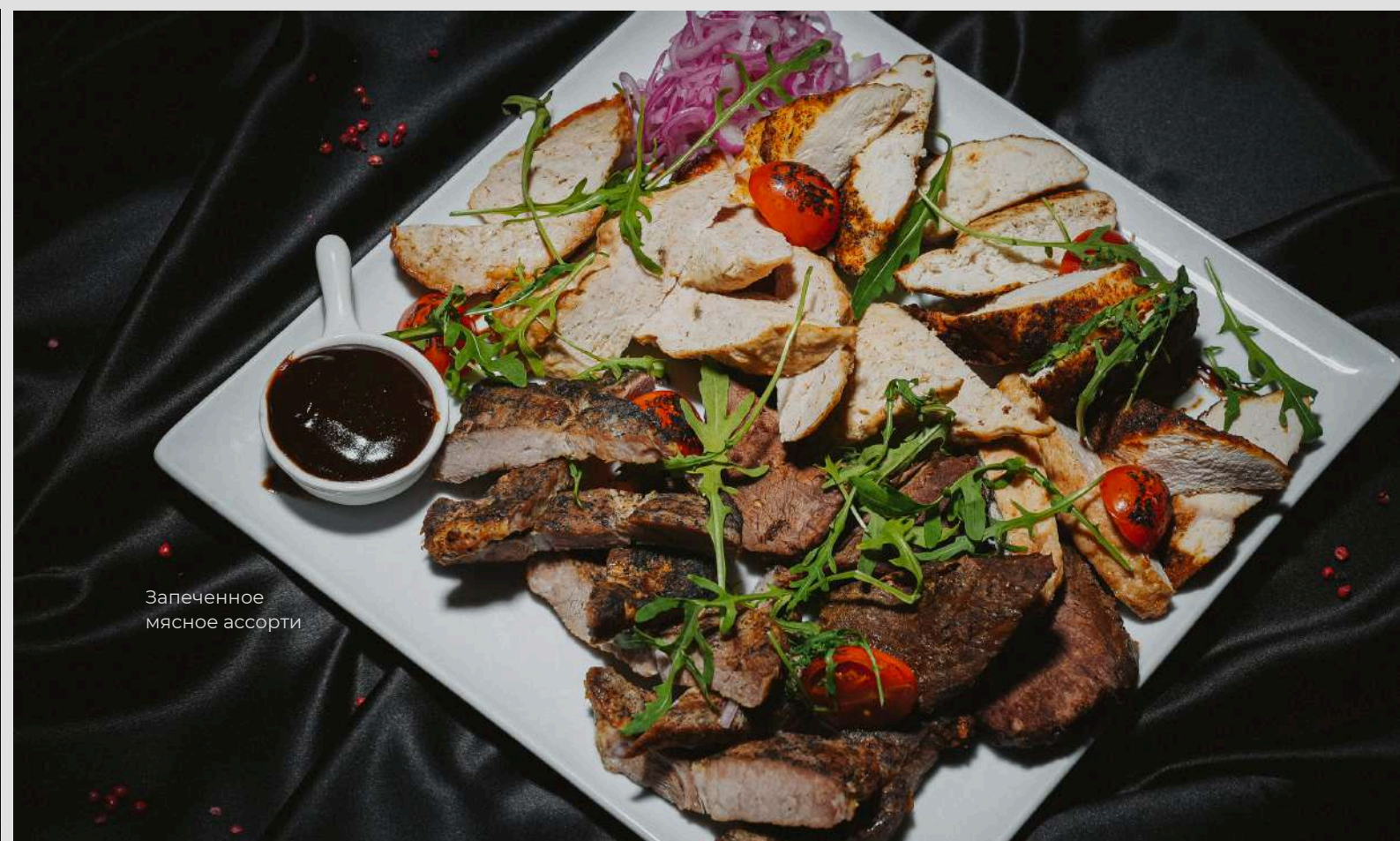
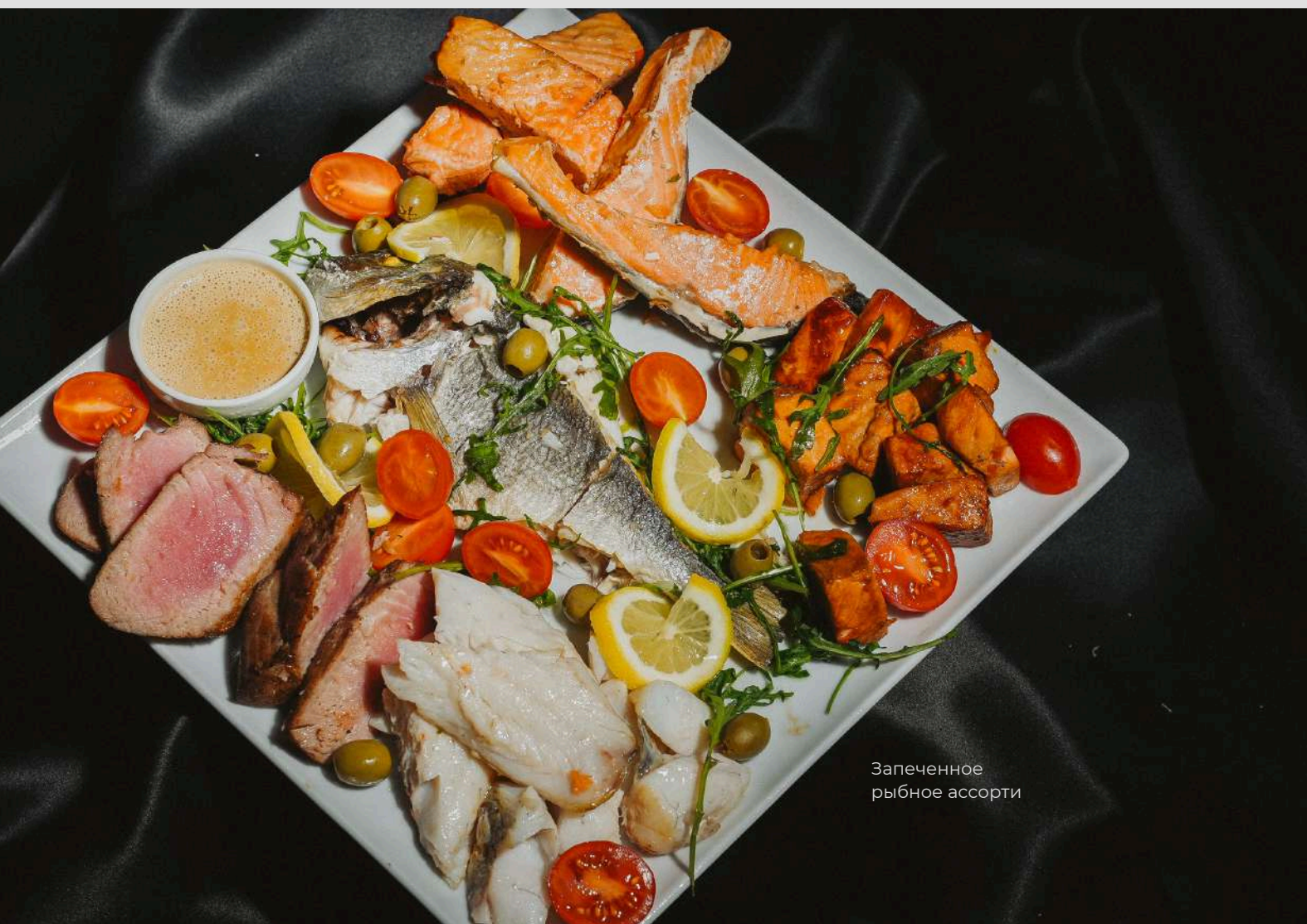
Старайтесь отдавать предпочтение авторским горячим блюдам от нашего Шеф-повара, чтобы удивлять себя и Ваших гостей новыми гастрономическими впечатлениями.

Следите за тем, чтобы праздничный стол был разнообразным по составу ингредиентов. Допустим, если Вы выбрали салат с курицей, то рекомендуем не заказывать горячее блюдо также из птицы. Конечно, учитывайте гастрономические предпочтения как свои, так и гостей, но в идеальном варианте делать, допустим, салат, первое горячее и второе горячее разными: из мяса, из птицы и рыба.

При составлении меню учитывайте, есть ли среди Ваших гостей люди с особенностями питания, например, вегетарианцы, аллергики, беременные женщины, постящиеся, мусульмане (не едят свинину), гости с особым режимом питания и прочее. Обсудите такие нюансы в Вашем банкетным менеджером, который порекомендует для Вас оптимальный вариант.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ОБЩЕЙ ПОДАЧИ





Горячие блюда

общей подачи

Запеченное рыбное ассорти

(стейк лосося, дорадо, стейк форели, филе судака, филе тунца, соус паназиатский, лимон, зелень), 1000 гр

6800

Плато морских деликатесов

(мидии в створках, креветки панко, кальмар гриль, морской гребешок в сливках, руккола, лайм), 1000 гр

6000

Запеченное мясное ассорти

(брискет, куриная грудка, свиная шея, люля-кебаб из курицы, томаты, соус демиглас), 1000 гр

3800

Томленый молодой барашек

с прованскими травами, 1000 гр

7400

Брискет из говядины

по-техасски с коул слоу салатом, демиглас соусом и черри гриль

6000

Филе утиной грудки

с пряной грушей и цитрусом

4300

Гарниры к общим блюдам

150 гр

		Картофель бэби запеченный с розмарином и чесноком	300
Овощи гриль	450		
Овощи на пару	450	Картофель фри с кетчупом	300
Шампиньоны гриль	450	Картофельные лодочки с беконом	300
Кенийская фасоль с томатами	300	Картофельные дольки запеченные	300



Филе утиной грудки



Брискет из говядины п о-техасски

Рекомендации по выбору общих горячих блюд от эксперта:

Горячее блюдо общей подачи рассчитывается по следующей формуле: 100-150 гр основного блюда + 150 гр гарнира на 1 персону.

Иными словами, основное (общее) блюдо заказывается 1 порция на 1 стол (на 8 -10 персон), а гарниры заказываются по количеству гостей.

На президиум (стол молодоженов) можно заказать 0,5 порции общего блюда.

ПИЦЦА



Римская пицца
с прошутто

Пицца

римская

Римская кватро формаджи

(соус сливочный, моцарелла, чеддер, пармезан, дор блю, базилик, руккола), 600 гр

1500

Римская пицца с прошутто,

итальянской моцареллой, садовой рукколой и пармезаном, 600 гр

1200

Римская Маргарита

(соус томатный, томат, моцарелла, базилик свежий, масло оливковое, орегано), 600 гр

1200

Римская поло-романо

(соус цезарь, помидоры черри, куриная грудка, сыр моцарелла, салат романо, пармезан, 600 гр

1200

Римская мясная

(соус томатный, ветчина, фелино, бекон сырокопченный, каперсы, оливки, моцарелла, пармезан, базилик, оливковое масло), 600 гр

1200

Римская конно кон чиполле

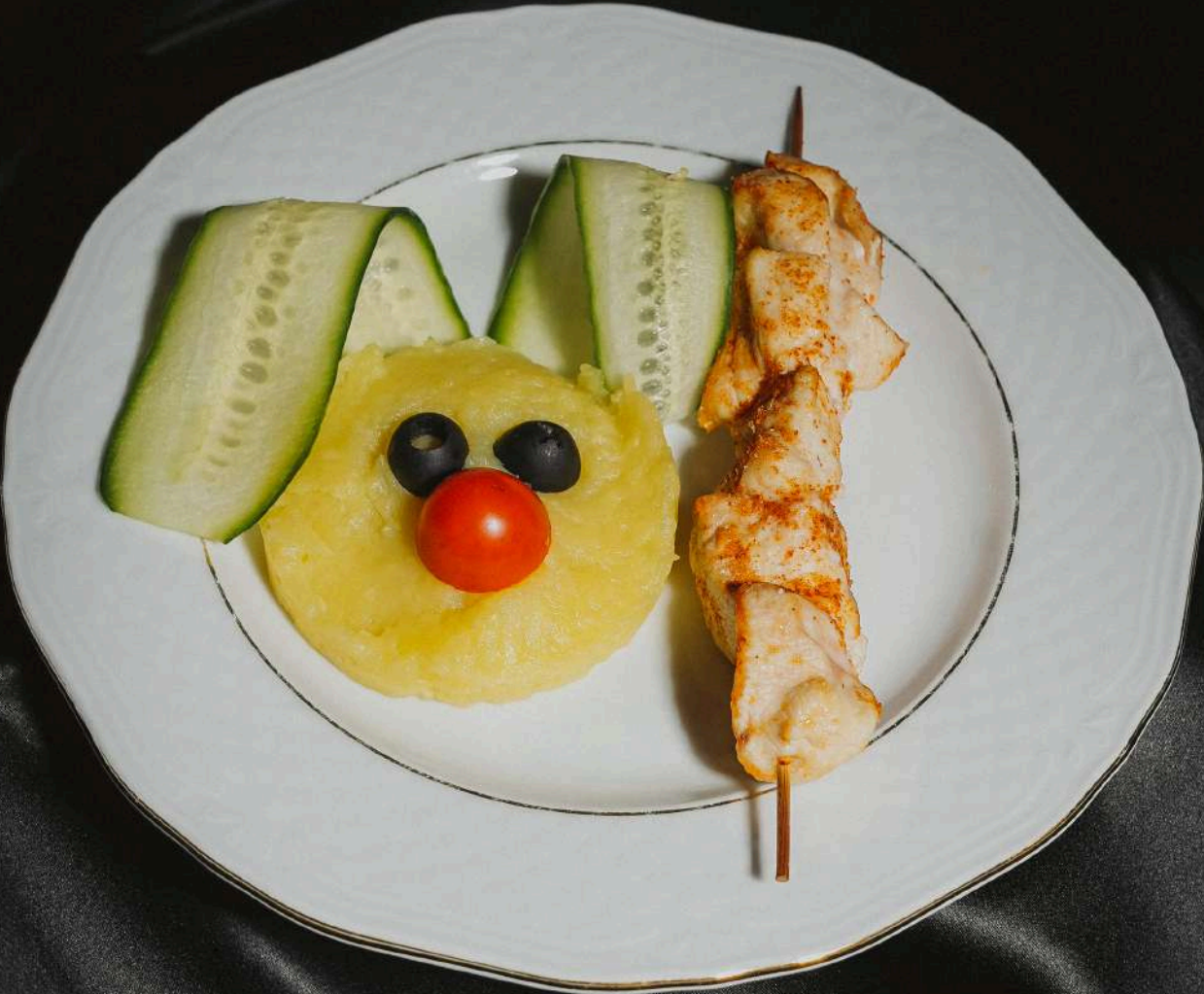
(соус томатный, филе тунца, фасоль кенийская, моцарелла, лук красный свежий, чеснок свежий, петрушка, масло оливковое), 600 гр

1200

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Детская пицца
Маргарита



Куриный шашлычок
с картофельным пюре

Любимая еда

для самых маленьких гостей

Оливье с ветчиной	200
100 гр	
Овощной салатик	200
100 гр	
Супчик куриный с вермишелью	300
200 гр	
Наггетсы с картофелем фри	400
200 гр	
Куриный шашлычок с картофельным пюре	300
200 гр	
Спагетти с весёлой сосиской	300
200 гр	
Макароны с отварной курочкой	300
200 гр	
Сосиска в тесте	250
150 гр	
Детская пицца Маргарита (порционная)	350
200 гр	
Детская пицца четыре сыра (порционная)	350
200 гр	
Детская пицца мясная (порционная)	350
200 гр	

Чизкейк
Нью-Йорк

Десерты

Торт шоколадная трилогия 100 гр	500
Тирамису 110 гр	500
Торт красный бархат 130 гр	500
Фондан шоколадный со сливочным мороженым 100/30 гр	500
Чизкейк Нью-Йорк 100 гр	450
Чизкейк шоколадный 100 гр	450
Чизкейк карамельный с арахисом 100 гр	450
Медовик 140 гр	450
Штрудель яблочный с шариком мороженого 100/30 гр	400
Штрудель вишневый с шариком мороженого 100/30 гр	450

ДЕСЕРТЫ



КАРТА НАПИТКОВ

Морс

собственного производства

Клюквенный морс 1000 мл	450
Черносмородиновый морс 1000 мл	450
Облепиховый морс 1000 мл	350

Лимонады

собственного производства

Апельсиновый шпритц (безалкогольный апероль) 1000 мл	600
Virgin мохито 1000 мл	550
Малиновый лимонад 1000 мл	550
Киви-лайм лимонад 1000 мл	450
Лимонад классический 1000 мл	350
Вишневый компот 1000 мл	350

Вода

в графине и бутилированная

Вода в графине с базиликом, огурцом, лимоном	200
1000 мл	
Borjomi	250
минеральная вода в стеклянной бутылке, с/г, 330 мл	
Rioba	180
вода в стеклянной бутылке, с/г или б/г, 330 мл	
Baikal	180
минеральная вода, б/г, 450 мл	
Святой источник	150
вода, с/г или б/г, 500 мл	

Напитки

в оригинальной упаковке

Сок Rioba в ассортименте	300
1000 мл	
Добрый Кола	300
1000 мл	
Evervess тоник	300
1000 мл	

Горячие напитки

Свежесваренный кофе - эспрессо, американо, капучино	250
40-250 мл	

Чай листовой в чайничке	400
вкусы в ассортименте 1000 мл	

Чай пакетированный Rioba	80
(черный, зеленый, с жасмином, с чабрецом, апельсиновый ройбош, ягодный), 200 мл	

Чай пакетированный TeaCo	60
(черный, зеленый), 200 мл	

