

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти

Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабосоленый, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти

Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык, хрен/горчица

Ассорти рулетов

Баклажан с сыром, цуккини с сыром, паприка с сыром

Салат оливье с говяжьим языком

Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе

Сельдь под шубой с зеленым яблоком

Хлебная корзина с маслом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Куриная грудка су-вид на гриле с картофельным пюре, помидорами черри и соусом Жу

ДЕСЕРТ

Фруктовый салат с сорбетом

НАПИТКИ

Сок в ассортименте

Чай/Кофе

Стоимость меню для 1-го гостя – **4160 рублей**

В стоимость меню не включены алкогольные напитки

Выход меню 1120 гр на человека

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбное ассорти

Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти

Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык

Хрен и горчица

Брускетта с овощами гриль, песто, брынзой и вялеными томатами

Брускетта с пармской ветчиной и песто

Брускетта с лососем слабой соли

Ассорти свежих овощей с зеленью

Помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки

Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат с ростбифом и грибами

Салат Цезарь с куриной грудкой

Греческий салат

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Жареный судак с овощами гриль и сливочным соусом

ДЕСЕРТЫ

Штрудель с шариком мороженого

НАПИТКИ

Сок в ассортименте

Чай/Кофе

Стоимость меню для 1-го гостя – **4950 рублей**

В стоимость меню не включены алкогольные напитки

Выход меню 1225 гр на человека

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

Лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения

Мясное ассорти

Пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык, хрен и горчица

Ассорти рулетов

баклажан с сыром, цукини с сыром, паприка с сыром

Ассорти антипасты с овощами гриль

маринованные оливки, каперсы, вяленые томаты, сладкий перец, цукини, баклажан

Ассорти свежих овощей с зеленью

помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки

Хлебная корзина с маслом

САЛАТЫ

Салат с авокадо и креветками

Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе

Хрустящий баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Медальон из говядины с гратеном, рукколой и соусом Жу

ДЕСЕРТЫ

Базиликовая панна-котта с томатным мармеладом

НАПИТКИ

Вода «Аква Русса» негазированная

Сок в кувшине

Кофе / чай

Стоимость меню для 1-го гостя – **5905 рублей**

В стоимость меню не включены алкогольные напитки

Выход меню 1215 гр на человека

КОНСТРУКТОР БАНКЕТНОГО МЕНЮ¹

Холодные закуски	Грамм	Стоимость
Хлебная корзина со сливочным маслом	3 шт/45	350 Р
Рыбное ассорти, лосось холодного копчения, палтус холодного копчения, лосось слабой соли, эсколар холодного копчения	80/20	1200 Р
Мясное ассорти /пармская ветчина, ростбиф, колбаса Чоризо, говяжий язык/хрен и горчица	100 / 20	950 Р
Ассорти рулетов /баклажан с сыром, цукини с сыром, паприка с сыром	90 / 10	300 Р
Брускетта с овощами гриль, песто, брынзой и вялеными томатами	50	170 Р
Брускетта с пармской ветчиной и песто	50	300 Р
Брускетта с лососем слабой соли	50	300 Р
Ассорти антипасты с овощами гриль /маринованные оливки, каперсы, вяленые томаты, сладкий перец, цукини, баклажан	160	450 Р
Ассорти солений /маринованные грибы с зеленью, соленые огурцы, чеснок, черемша, квашенная капуста, маринованные помидоры черри	140	250 Р
Ассорти свежих овощей с зеленью /помидоры черри, огурцы, сладкий перец, редис, зелень, сельдерей, оливки	115	220 Р
Филе сельди с теплым картофелем стоун, луком и зеленью	90 / 10	250 Р
Салаты	Грамм	Стоимость
Салат с ростбифом и грибами	100	300 Р
Салат с авокадо и креветками	100	450 Р
Моцарелла с томатами, песто, базиликом и бальзамическим кремом	100	450 Р
Цезарь с куриной грудкой	100	300 Р
Цезарь с креветками	100	390 Р
Салат Нисуаз с консервированным тунцом	100	350 Р
Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе	100	290 Р
Салат хрустящий баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом	100	450 Р
Азиатский салат куриным филе и фунчозой	100	290 Р
Греческий салат	100	290 Р
Сельдь под шубой с зеленым яблоком	100	200 Р
Салат оливье с говяжьим языком	100 / 20	300 Р
Горячая закуска ²	Грамм	Стоимость
Ризотто с белыми грибами	150	490 Р
Баклажан пармеджано	140	550 Р
Драники со сметаной и слабосоленым огурцом	150 / 100	450 Р
Куриный Жюльен, запеченный с грибами и сыром	160	450 Р
Креветки в кляре в азиатском стиле с овощами, кунжутным маслом и соусом свит чили	60 / 150	600 Р
Овощи гриль, запеченные в томатном соусе	150 / 80	500 Р
Основные блюда ³	Грамм	Стоимость
Жареный судак с овощами гриль и сливочным соусом	120 / 180	900 Р
Лосось гриль с шафрановым ризотто	120 / 100	1500 Р
Жареное филе говядины с гратеном, рукколой и соусом Жу	100 / 120	1500 Р
Утиная грудка с пюре из тыквы и брусничным соусом	100 / 100	800 Р
Куриная грудка су-вид на гриле с картофельным пюре, помидорами черри и соусом Жу	140 / 170	900 Р
Десерты ⁴	Грамм	Стоимость
Чизкейк с ягодами и джемом	180	550 Р
Базеликовая панна-котта с томатным мармеладом	120	500 Р
Штрудель с шариком ванильного мороженого	150 / 50	500 Р
Фруктовый салат с сорбетом	200 / 50	500 Р

¹ При составлении банкетного меню из конструктора, минимальный расчет на гостя составляет 3500 рублей, без учета горячего.

² Горячая закуска выбирается единая для всех гостей.

³ Основное блюдо возможно сделать на выбор гостей в день мероприятия (выбор из двух блюд)

⁴ Десерт (если требуется) выбирается единый для всех гостей

ФУРШЕТ для групп от 10 человек***ВАРИАНТ фуршет 1 - 1370 рублей на человека**

- ✓ Хрустящий баклажан с кунжутом в соусе терияки
- ✓ Блинный ролл с лососем и чукой
- ✓ Мини клуб-сэндвич с куриным филе, беконом и зеленым салатом
- ✓ Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном
- ✓ Мини-шашлык из овощей гриль и шампиньонов с соусом песто
- ✓ Пирожное медовик
- ✓ Сок / морс
- ✓ Чай/Кофе

ВАРИАНТ фуршет 2 - 2780 рублей на человека

- ✓ Сыр во фритюре с соусом тар-тар
- ✓ Креветка с муссом из авокадо и сегментом апельсина
- ✓ Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном
- ✓ Мини-шашлык из тигровых креветок и черри с соусом унаги
- ✓ Мини-шашлык из куриного филе с соусом сладкий чили
- ✓ Пирожное Сметанник
- ✓ Пирожное карамельно-ореховое
- ✓ Сок / морс
- ✓ Нуволе брют Россия, Кубань, 250 мл
- ✓ Чай/Кофе

ВАРИАНТ фуршет 3 - 3420 рублей на человека

- ✓ Хрустящий баклажан с кунжутом в соусе терияки
- ✓ Тарталетка с крем-сыром и красной икрой
- ✓ Блинный ролл с лососем и чукой
- ✓ Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим кремом
- ✓ Пармская ветчина с дыней
- ✓ Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном
- ✓ Фруктовое ассорти на шпажке
- ✓ Штрудель
- ✓ Сок / Морс
- ✓ Нуволе брют Россия, Кубань, 250 мл
- ✓ Нуволе Шардоне, Россия, Кубань, 125 мл
- ✓ Чай/Кофе

Дополните свой фуршет закусками

Холодные закуски

	Грамм	Стоимость за единицу
Хрустящий баклажан с кунжутом в соусе терияки	35	100 Р
Сыр во фритюре с соусом тар-тар	35	100 Р
Сыр моцарелла с томатом черри и соусом песто	45	200 Р
Запеченная тыква с голубым сыром и брусничным вареньем	45	150 Р
Брускетта с сыром бри и клубничным вареньем	45	150 Р
Брускетта с моцареллой, тартаром из томатов, соусом песто и бальзамическим кремом	55	200 Р
Блинный ролл с лососем и чуккой	35	150 Р
Креветка с муссом из авокадо и сегментом апельсина	25	250 Р
Тарталетка с крем-сыром и красной икрой	23	550 Р
Мини клуб-сэндвич со слабосоленым лососем и зеленым салатом	30	200 Р
Круассан с лососем слабой соли, крем сыром и рукколой	120	450 Р
Мини клуб-сэндвич с куриным филе, беконом и зеленым салатом	45	150 Р
Пармская ветчина с дыней	30	250 Р
Литовский хлеб с ростбифом, корнишоном и сливочным хреном	35	250 Р
Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим кремом	30	270 Р
Круассан с ветчиной, сыром, листьями салата и овощами	160	300 Р

Горячие закуски

	Грамм	Стоимость за единицу
Мини-шашлык из овощей гриль и шампиньонов с соусом песто	80	250 Р
Мини-шашлык из тигровых креветок и черри с соусом унаги	65	490 Р
Мини-шашлык из лосося и сладкого перца с соусом терияки	85	950 Р
Мини-шашлык из куриного филе с соусом сладкий чили	70	250 Р
Мини-шашлык из говяжьей вырезки в специях и винном маринаде	80	800 Р

Десерты

	Грамм	Стоимость за единицу
Воздушный круассан	55	120 Р
Макарунс	1 шт	150 Р
Профитроли	1 шт	100 Р
Фруктовое ассорти на шпажке	50	150 Р
Пирожное Медовик	60	170 Р
Пирожное Сметанник	60	150 Р
Печенье	70	250 Р
Карамельно-ореховый торт	60	170 Р
Штрудель	1 шт	400 Р

Дополните свой банкет напитками*

Безалкогольные напитки	мл	Стоимость
Вода «Аква Русса» негазированная /стекло/	500	300 Р
Вода «Аква Русса» негазированная /пластик/	500	150 Р
Вода «Аква Русса» газированная /стекло/	500	300 Р
Вода «Аква Русса», газированная пластик/	500	150 Р
Сок в кувшине: Апельсин	1000	500 Р
Сок в кувшине: Яблоко	1000	500 Р
Домашний лимонад	1000	1000 Р
Морс ягодный в кувшине	1000	500 Р
Кофе / чай	порция	200 Р
Игристое вино	мл	Стоимость
Нуволе брют / Алиготе, Пино блан, Рислинг, Шардоне, Бианка Россия, Кубань	750	2 400 Р
Бруни Просекко DOC / Брют, Глера, Италия, Венето	750	3 900 Р
Шумринка / Экстра брют, Пино Блан, Шардоне Россия, Кубань	750	3 900 Р
Кава Дос Капричос / Брют, Испания, Пенедес	750	4 500 Р
Белое вино	мл	Стоимость
Нуволе Шардоне / Шардоне, Россия, Кубань	750	2 400 Р
Лefкадия Совиньон Блан Россия, Кубань	750	3 900 Р
Ханс Баер Рислинг /Полусухое/ Рислинг, Германия, Рейнгессен	750	3 300 Р
Маре энд Гриль Винью Верде / Полусухое / Лоуреирэ, Аrintу, Трейшадур Португалия, Миньо	750	3 900 Р
Паддл Крик Совиньон Блан / Полусухое / Новая Зеландия, Мальборо, Лэйк Роуд	750	5 900 Р
Галицкий и Галицкий, Балет блан Красная Горка / Рислинг, Шардоне, Совиньон Блан, Россия, Кубань	750	6 500 Р
Красное Вино	мл	Стоимость
Нуволе Мерло-Каберне Совиньон, Мерло, Россия, Кубань	750	2 400 Р
Ханс Баер Пино Нуар / Полусухое/ Пино Нуар / Германия, Рейнгессен	750	3 300 Р
Фонтегайя Монтепульчано д'Абруццо / Монтепульчано, Италия, Абруццо, Сан Марко	750	3 900 Р
Краб энд Мо Зинфандель / Полусухое / Зинфандель, США, Калифорния, Бронко Вайн Кампани	750	4 900 Р
Лefкадия Каберне Фран / Каберне Фран, Россия, Кубань	750	4 900 Р
Галицкий и Галицкий / Пино Нуар Красная Горка / Пино Нуар, Россия, Кубань	750	6 500 Р
Мистер Борио Шираз / Шираз, Южная Африка, Стелленбош, Симонсиг	750	7 500 Р

* Ассортимент напитков подлежит изменению. Для уточнения актуальных позиций рекомендуем обратиться к банкетному менеджеру.