



ОФИЦЕРСКОЕ СОБРАНИЕ
• КЕЙТЕРИНГ •

Банкетное меню 3200 рублей с персоны

Холодные закуски:

Овощное плато с соусом от Шефа 1/100/20

(томаты, огурец, болгарский перец, редис, листья салата, зелень, соус)

Рулет из баклажана с ореховым кремом 1/30

(баклажан, рассольный сыр, грецкий орех, чеснок)

Мясное ассорти 1/60/10

(телячий язык, буженина, подается с хреном и русской горчицей)

Ролл из ветчины с сырным муссом 1/30

(ветчина, сырный мусс, чеснок, зелень)

Филе атлантической сельди с запеченным картофелем 1/50/50/13

(филе сельди, картофель, маринованный лук)

Ассорти солений и маринадов 1/100

(маринованные огурцы, капуста, томаты, чеснок)

Салаты:

Салат «Крабовый» 1/100

(салат из крабовых палочек с кукурузой, рисом и вареными яйцами)

Салат «Оливье» 1/100

(картофель, колбаса, маринованный огурец, консервированный горох, яйцо, майонез)

Горячее:

Кура под сырной шапочкой с картофелем отварным и соусом от Шефа 1/120/150/30

Хлеб 1/50

В стоимость меню входит так же сервировка (скатерти, фужеры, посуда, приборы), уборка.

Сервисный сбор за обслуживание 10%.



Банкетное меню 3 700 рублей с персоны

Холодные закуски:

Овощное плато с соусом от Шефа 1/100/20

(томаты, огурец, болгарский перец, редис, листья салата, зелень, соус)

Гравлакс из красной рыбы 1/30/10/10

(лосось шеф-посола, сливочное масло, лимон)

Овощные рулеты с сырным муссом 2/30

(рулет из баклажана с ореховым муссом, рулет из цуккини со сливочным сыром и мятой)

Мясное ассорти 1/90/20

(телячий язык, буженина, куриный рулет с грибами, хрен, горчица)

Филе атлантической сельди с запеченным картофелем 1/50/50

(филе сельди, картофель, маринованный лук)

Салаты:

Салат «Греческий» 1/100

(огурец, томаты, болгарский перец, красный лук, оливки, сыр фета, легкая заправка)

Салат «Амадор» 1/100

(салат с поджаренной куриной грудкой и запеченными овощами с заправкой из зерновой горчицы)

Горячая закуска:

Жульен 1/100

(жульен из мяса молодого цыпленка с грибами и сливками под сырной корочкой)

Горячее:

Буженина боярская 1/150/120/30

(запеченная свинина с отварным картофелем и соусом Демигляс)

или

Филе белой рыбы 1/120/150/30

(треска, запеченная со шпинатом, овощи на пару, лимон)

Хлеб 1/50

В стоимость меню входит так же сервировка (скатерти, фужеры, посуда, приборы), уборка.

Сервисный сбор за обслуживание 10%.



Банкетное меню 4200 рублей с персоны

Холодные закуски:

Овощное плато с соусом от Шефа 1/100/20

(томаты, огурец, болгарский перец, редис, листья салата, зелень, соус)

Гравлакс из красной рыбы 1/30/10/10

(лосось шеф-посола, сливочное масло, лимон)

Овощные рулеты с сырным муссом 2/30

(рулет из баклажана с ореховым муссом, рулет из цуккини со сливочным сыром и мятой)

Мясное ассорти 1/90/20

(телячий язык, буженина, куриный рулет с грибами, хрен, горчица)

Ассорти брускетт 3/30

(брускетта с грибами и сыром фета, брускетта томаты-базилик, брускетта с печеным сладким перцем и баклажаном)

Салаты:

Салат «Оливье» 1/100

(классический картофельный салат с отварной говядиной, консервированным горошком, солеными огурцами, заправленный соусом Майонез)

Цезарь с цыпленком 1/100

(микс зеленых салатов с обжаренным филе цыпленка, пармезаном и томатами черри, заправленный оригинальной заправкой)

Горячая закуска:

Шампиньоны, запеченные под сыром 1/100

Горячее:

Медальоны из свинины в беконе с картофелем Айдахо и грибным соусом 1/120/120/30

или

Ладожский судак с овощами на пару и соусом «Белое вино» 1/120/120/30

Хлебная корзина 1/50

В стоимость меню входит так же сервировка (скатерти, фужеры, посуда, приборы), уборка.

Сервисный сбор за обслуживание 10%.



Банкетное меню 4 700 рублей с персоны

Холодные закуски:

Овощное плато с соусом от Шефа 1/100/20

(томаты, огурец, болгарский перец, редис, листья салата, зелень, соус)

Травякс из красной рыбы 1/30/10/10

(лосось шеф-посола, сливочное масло, лимон)

Парелка «Антипаста» 1/100

(пармезан, камамбер, чоризо, пепперони, вяленые томаты, оливки, гриссини)

Мясное ассорти 1/100/20

(телячий язык, буженина, куриный рулет с грибами, ростбиф, хрен, горчица)

Ассорти брускетт 3/30

(брускетта с грибами и сыром фета, брускетта томаты-базилик, брускетта с печеным сладким перцем и баклажаном)

Салаты:

Салат «Нисуаз» 1/100

(микс зеленых салатов, заправленный оригинальной заправкой, с тунцом, перепелиными яйцами, томатами черри, свежим огурцом и кукурузой)

Салат «Вальдорф» 1/100

(салат с куриным филе, сельдереем, грецким орехом, заправленный Майонезом)

Горячая закуска:

Овощи пармиджано 1/100

(классический итальянский рецепт из баклажан, моцареллы, томатов)

Горячее:

Медальоны из говядины с картофелем Айдахо, вешенками и соусом Демиглас 1/120/120/30

или

Филе красной рыбы с припущенными овощами и соусом «Белое вино» 1/120/120/30

Десерт:

Клубничная панакота 1/150

Хлебная корзина 1/50

В стоимость меню входит так же сервировка (скатерти, фужеры, посуда, приборы), уборка.

Сервисный сбор за обслуживание 10%.



ОФИЦЕРСКОЕ СОБРАНИЕ
• КЕЙТЕРИНГ •

Банкетное меню 5200 рублей с персоны

Холодные закуски:

Закуска «Капрезе» 1/100

(классический вариант известной закуски из свежих томатов, сыра моцарелла, соуса песто, оливкового масла и бальзамического уксуса
украшен базиликом)

Рыбная тарелка 1/30/30/10/10

(лосось шеф-посола, масляная рыба, сливочное масло, лимон)

Овощные рулеты с сырным муссом 2/30

(рулет из баклажана с ореховым муссом, рулет из цуккини со сливочным сыром и мятой)

Мясное ассорти 1/100/20

(телячий язык, буженина, куриный рулет с грибами, ростбиф, хрен, горчица)

Сырное плато с медом и орехами 1/60

Салаты:

Салат «Нисуаз» 1/100

(микс зеленых салатов, заправленный оригинальной заправкой, с тунцом, перепелиными яйцами, томатами черри)

Салат «Гусарский» с языком 1/100

(салат с отварным говяжьим языком, шампиньонами, маринованными огурчиками, заправленный соусом Майонез)

Горячая закуска:

Жульен рыбный 1/100

(жульен из белой и красной рыбы с грибами и сливками под сырной корочкой)

Горячее:

Медальоны из говядины с картофелем Айдахо, вешенками и соусом Демигляс 1/120/120/30

или

Филе красной рыбы с припущенными овощами и соусом «Белое вино» 1/120/120/30

Десерт:

Клубничная панакота 1/150

или

Пирамису 1/150

Хлебная корзина 1/50

В стоимость меню входит так же сервировка (скатерти, фужеры, посуда, приборы), уборка.

Сервисный сбор за обслуживание 10%.