



WELCOME

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН

ВАРИАНТ №1

Канapé с ветчиной, сыром и долькой маслины 25 гр.

Канapé с индейкой и паприкой 25 гр.

Канapé с сыром и виноградом 20 гр.

Морс брусничный 200 мл.

Минеральная вода 200 мл.

Стоимость на персону - 650 руб.

ВАРИАНТ №2

Канapé мини-капрезе 25 гр.

Ломтик салями с творожным муссом и фундуком 25 гр.

Канapé с форелью и соусом «Филадельфия» 20 гр.

Морс брусничный 200 мл.

Минеральная вода 200 мл.

Стоимость на персону - 750 руб.

ВАРИАНТ №3

Канapé с тигровой креветкой и соусом «Айоли» 17 гр.

Кростини со сливочным сыром и запечённым болгарским перцем 30 гр.

Канapé с бужениной, слайсом маринованного огурца и зерновой горчицей 25 гр.

Ломтики утиного мяса в соусе терияки 20 гр.

Канapé с сыром и виноградом 15 гр.

Морс брусничный 200 мл.

Минеральная вода 200 мл.

Стоимость на персону - 950 руб.

МЕНЮ БАНКЕТА

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН

ВАРИАНТ №1

САЛАТЫ

Салат «Оливье» по традиционному рецепту 100 гр.

Салат с печенью, шампиньонами, луком фри и йогуртовой заправкой 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Телячий язык отварной 30 гр.

Рулет из филе пулярки с печеной паприкой и сыром 30 гр.

Хрен, горчица 5/5 гр.

Сельдь с фермерским картофелем и маринованным луком 75 гр.

Домашние соленья и маринады 70 гр.

(огурцы, томаты черри, морковь по-корейски, чеснок, капуста)

Овощное плато с соусом «Тартар» 75 гр.

(томаты, огурцы, паприка, редис)

Маслины/оливки 20 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

Филе цыпленка с картофелем айдахо и грибным соусом 130/150/20 гр.

Щучьи котлетки с картофельным пюре и икорным соусом 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс брусничный 300 мл.

Стоимость на персону – 3.500 Р

Выход на персону 910 гр.

ВАРИАНТ №2

САЛАТЫ

Салат с телячьим языком, молодым картофелем, печёной паприкой и перепелиным яйцом 100 гр.

Салат «Нисуаз» с тунцом 100 гр.

Салат «Греческий» 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Террин из филе цыплёнка с фисташками 30 гр.

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Телячий язык отварной 30 гр.

Хрен, горчица 5/5 гр.

Слайсы форели, маринованные в цитрусовом соке со свежей зеленью 30 гр.

Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом 60 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинный узелок с куриным филе в сливочном соусе 130 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

Стейк из свинины сувид с картофелем стоун и соусом демиглас 130/150/20 гр.

Запеченное филе судака с брокколи и соусом «White Wine» 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 60 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс из чёрной смородины 300 мл.

Стоимость на персону - 4.200 Р

Выход на персону 1.050 гр.

ВАРИАНТ №3

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с цыпленком 100 гр.

Салат с холодным ростбифом и фермерскими овощами 100 гр.

Салат с тигровой креветкой, рукколой, вялеными томатами и физалисом, подаётся с апельсиновым релишем 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Слайсы ростбифа маринованного в красном вине 30 гр.

Филе индейки сувид с грушевым чатни и гранатом 30 гр.

Хрен, горчица 5/5 гр.

Розочка из форели шеф-посол 40 гр.

Рулет из филе судака с муссом из копченого лосося 30 гр.

Овощное плато с соусом «Тартар» (томаты, огурцы, паприка, редис, соус) 70 гр.

Кростини со сливочным сыром и запечённым болгарским перцем 30 гр.

Роллы из баклажана с сырной начинкой 60 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пармиджано из баклажанов 100 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

Утиная грудка с овощным рататуем и красной смородиной в соусе «бальзамик-малина» 130/150/20 гр.

Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 60 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс малиновый 300 мл.

Стоимость на персону - 4.800 Р

Выход на персону 1.150 гр.

ВАРИАНТ №4

САЛАТЫ

Шеф-салат с картофелем стоун, печёной паприкой и беконом 100 гр.

Микс-салат с лососем и соусом «Манго» 100 гр.

Салат с печеными баклажанами, сыром фета и гранатом 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Слайсы холодного ростбифа 30 гр.

Террин из телятины с каперсами 30 гр.

Хрен, горчица 5/5 гр.

Итальянская коллекция 60 гр.

(чоризо, пармская ветчина, пармезан, копченый сыр, гриссини, базилик, маслины)

Слайсы форели, маринованные в цитрусовом соке, с зеленью 30 гр.

Ломтики копченого угря 30 гр.

Сыр моцарелла с томатами и соусом «Песто» 70 гр.

Овощное плато с соусом «Тартар» (томаты, огурцы, паприка, редис, соус) 70 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тигровые креветки с тропическим соусом 80 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

Медальоны из свиной вырезки с картофелем стоун и вишневым соусом 130/150/20 гр.

Стейк из форели на гриле со шпинатом и икорным соусом 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 60 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс малиновый 300 мл.

Стоимость на персону – 5.700 Р

Выход на персону 1.170 гр.

ВАРИАНТ №5

САЛАТЫ

Микс-салат с форелью, авокадо и эдамаме 100 гр.

С филе пулярки со спаржей и шампиньонами 100 гр.

С ростбифом и картофелем «бейби» в медово-горчичной заправке 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с лососем и гуакамоле 45 гр.

Брускетта с вялеными томатами и творожным сыром 45 гр.

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Слайсы холодного ростбифа 30 гр.

Террин из телятины с каперсами 30 гр.

Итальянская коллекция 60 гр.

(чоризо, пармская ветчина, пармезан, копченый сыр, гриссини, базилик, маслины)

Слайсы форели, маринованные в цитрусовом соке, с зеленью 30 гр.

Крепсы из блина с лососем 40 гр.

Ломтики копченого угря 30 гр.

Сыр моцарелла с томатами и соусом песто 70 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из морепродуктов 100 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО 50/50

Палтус со спаржей и морковным муссом 130/70/50 гр.

Говяжья вырезка с картофелем бэйби и брусничным соусом 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.



ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 60 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс малиновый 300 мл.

Стоимость на персону – 6.800 ₽

Выход на персону 1.225 гр.