

DOM

Высокий уровень организации,
качественный сервис и гастрономическое
мастерство шеф-повара Артема Волчека –
это главные инструменты нашей работы.





Арте́м Во́лчек – настоящий виртуоз,
превращающий любое блюдо
в произведение кулинарного искусства.

ШОУ ПОДАЧА

ВАРИАНТЫ ШОУ ПОДАЧИ:

- Иммерсив с балеринами
- Театральная постановка в стиле Гэтсби или советской эпохи
- Юмористический батл шефов

БЛЮДА ДЛЯ ШОУ ПОДАЧИ:

Стейк филе миньон prime запеченный целым отрубом до прожарки medium, подается шеф поваром в зале с поджиганием купажированного виски от 2 кг

Лосось запеченный целиком со свежими овощами и соусом из шампанского 3-6кг

Осетр запеченный на гриле целиком с гранатом и красным вином 2-5кг

Ножка ягненка с печеным картофелем, томленая в пряных травах 2-3кг

Нежнейший ростбиф из говядины Вагю с добавлением пряных трав и черного ферментированного чеснока в трюфельном экстракте

**Стоимость шоу подачи рассчитывается индивидуально и зависит от количества гостей и выбранного блюда*

ВЕЛКОМ ПОЗИЦИИ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Угольные креветки в черном кляре,
подаются на углях с соусом сгущенка-васаби
1-3кг

Томаты из утиного пате с землей из маслин
1-2кг

ДЕСЕРТ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Гастрономическая картина с мини десертами, жидким азотом и
эффектной подачей от шеф повара
2-5кг

**Стоимость рассчитывается индивидуально и зависит от количества гостей*

БАНКЕТ

«РУССКАЯ КЛАССИКА В СОВРЕМЕННОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь домашнего посола с хрустящим картофелем и ялтинским луком 100гр

Белые грузди с луком в сметанном соусе 100гр

Холодец из говядины со сливочным хреном 100гр

Ассортимент домашних солений (чеснок, черемша, капуста квашенная, огурцы соленые) 100гр

Ассортимент мясных деликатесов (буженина, язык, томленая говядина) 100гр

САЛАТЫ

Салат оливье с ростбифом 100гр

Салат из квашенной капусты с томленой говядиной и луковой заправкой 100гр

Салат сельдь под шубой 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Бефстроганов с картофельным пюре и солеными огурчиками 300гр

Щучьи котлеты с воздушным картофелем 300гр

Домашний ремесленный хлеб с воздушным сливочным маслом

(чабатта, серый цельнозерновой, белая бриошь, ржаной заварной) 50 гр

ДЕСЕРТЫ

Наполеон с печеной грушей 120гр

Выход блюд на персону - **1270**гр.

Стоимость на персону - **8 000** руб.

БАНКЕТ. ВАРИАНТ 1

WELCOME

Грибное соте на луковом чипсе 30гр

Брускетта с маринованными томатами 30гр

Соленый крекер с муссом из сыра горгонзола пиканте 30гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кальмар на гриле с печеными перцами ромиро и гуакамоле из авокадо 70гр

Пате из утиной печени с луковым мармеладом и хрустящей чиабаттой 100гр

Томаты с ялтинским луком и гранатовым соусом 70гр

Запеченные баклажаны с томатом и сыром фета 100гр

Вителло тоннато из подкопченной пиканьи с соусом из тунца 100гр

САЛАТЫ

Оливье с лососем и красной икрой 70гр

Авокадо на гриле с креветками и томатной сальсой 70гр

Маринованные цуккини с цветной капустой и чесноком 70гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе дикой камбалы с овощными тельятелле и соусом брюнуаз 300гр

Тальята из говядины с муссом пармезан и карамелизированными овощами 300гр

Домашний ремесленный хлеб с воздушным сливочным маслом (чабатта, серый цельнозерновой, белая бриошь, ржаной заварной) 50гр

ДЕСЕРТЫ

Тирамису с соленой карамелью и фисташкой 120гр

Выход блюд на персону - **1120**гр.

Стоимость на персону - **8 000** руб.

БАНКЕТ. ВАРИАНТ 2

WELCOME

Ассортимент свежих ягод 100гр

Подкопченная пиканья с грибами и нотками черного трюфеля 25гр

Канapé тигровая креветка, фламбированная с тайским манго 25гр

Хрустящая корзиночка с тар таром из тунца и авокадо 25гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф с медово-горчичным муссом и паштетом брокколи-кешью 100гр

Запеченные цуккини с кремом из сыра бри и дроблеными орехами макадамия 100гр

Битые огурцы в азиатском стиле с кунжутом ким чи 100гр

Свежие овощи с белым бальзамическим кремом и домашней страчателлой 100гр

САЛАТЫ

Салат из маринованного цуккини с сардинами и соусом юдзу-горчица 70гр

Стейк салат из мраморной говядины с кенийской фасолью 70гр

Салат из хрустящей зелени с подвяленными томатами черри и заправкой из орехов кешью 70гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из цесарки со сладкой горчицей 120гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Орзо с томленными щечками теленка и муссом из пекорино романо 300гр
Треска запеченная с печенью на муссе из цуккини и нитями чили 300гр

Домашний ремесленный хлеб с воздушным сливочным маслом (чабатта, серый цельнозерновой, белая бриошь, ржаной заварной) 50гр

ДЕСЕРТЫ

Мармелад из облепихи с кремом маскарпоне и чипсами кокос 120гр

Выход блюд на персону - **1275**гр.
Стоимость на персону - **10 000** руб.

БАНКЕТ. ВАРИАНТ 3

WELCOME

Ассортимент свежих ягод 100гр

Лосось слабой соли с манго и нори 25гр

Хрустящая корзиночка с тар таром из говядины и муссом из пармезана 25гр

Печеные перцы ромиро с сыром бри и карамелизированным фундуком 25гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из тунца с петрушкой, лаймом и чили перцем 70гр

Плато сыров Италии (бри, горгондзола, пармезан) 70гр

Коллекция мясных деликатесов и антипасты (прошутто, салями милано, утка магре, пастроми из индейки, гигантские оливки, вяленые томаты) 70гр

Пате из брокколи с пармезаном, кешью и чипсами из кукурузы 70гр

Грибная икра с нотками белого трюфеля и бородинским хлебом 70гр

Битые огурцы с кунжутом ким чи и креветками 70гр

САЛАТЫ

Салат из тунца со шпинатом, маринованной морковью и авокадо 70гр

Салат оливье из языка с раковыми шейками 70гр

Запеченные баклажаны с хрустящими семечками и заправкой из сыра бри 70гр

Буррата с картофельными ньоками и томатной сальсой 70гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Осьминог в стиле вителло тоннато с жареными черри 120гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Тальята из стриплойна Prime с перечным соусом, фенхелем и грибами 300гр

Лосось с креветкой в шпинате с соусом из белого вина и лука шалот 300гр

Домашний ремесленный хлеб с воздушным сливочным маслом (чабатта, серый цельнозерновой, белая бриошь, ржаной заварной) 50гр

ДЕСЕРТЫ

Равиоли из манго с муссом маскарпоне, малиновым кули и пралине из фундука 120гр

Выход блюд на персону - **1290**гр.

Стоимость на персону - **15 000** руб.

БАНКЕТ. ВАРИАНТ 4

WELCOME

Гастрокартина современной кухни, сервируется поваром перед гостями

Пате из фуа-гра с малиной 25гр

Гребешок со сферой лайм-васаби 25г

Спонж из шпината в жидком азоте 25гр

Мини корзиночка с черной икрой и жемчугом из сметаны 25гр

Сфера из картофеля с осьминогом и маслом укропа 25гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из брюшка тунца с трюфелем и цедрой юдзу 70гр

Лангустин с соусом из печеного чеснока и сладких томатов 70гр

Запеченный батат с осьминогом и страчателлой 70гр

Мурманский гребешок с соусом мед-васаби 70гр

Подкопченная пиканья Prime с перечным соусом 70гр

Маринованные томаты черри с кунжутом ким чи 70гр

САЛАТЫ

Салат из утки по-пекински с жульеном из овощей и сливовым соусом 70гр

Салат из краба с сельдереем, фенхелем и заправкой из укропа 70гр

Салат из запеченных перцев Романеско с пармезаном и узбекскими томатами 70гр

Карпаччо из артишоков с фенхелем, пекорино-романо и лаймовым гелем 70гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Карамелизованная фуа-гра на хрустящей бриошь с соусом из вишни 120гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе миньон Prime с соусом из сморчков и пармантье из батата 350гр

Черная треска в мисо со шпинатом и соусом шампань 350гр

Домашний ремесленный хлеб с воздушным сливочным маслом (чабатта, серый цельнозерновой, белая бриошь, ржаной заварной) 50гр

ДЕСЕРТЫ

Сорбет из маскарпоне с фуа-гра в хрустящей глазури с компоте из манго 120гр

Выход блюд на персону - **1340**гр.

Стоимость на персону - **30 000** руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Безлимит 1

Авторский чай, свежесваренный кофе, вода без газа

800 руб/чел

Цены указаны за человека, без ограничения в течение 8 часов

Каждый дополнительный час 150р/час за 1 человека

Безлимит 2

Авторский чай, свежесваренный кофе, вода без газа, сок апельсиновый, сок яблочный, морс

1200 руб/чел

Цены указаны за человека, без ограничения в течение 8 часов

Каждый дополнительный час 200р/час за 1 человека

Безлимит 3

Авторский чай, свежесваренный кофе, вода без газа, вода газированная в стекле,

сок апельсиновый, сок яблочный, морс, кока-кола

2000 руб/чел

Цены указаны за человека, без ограничения в течение 8 часов

Каждый дополнительный час 300р/час за 1 человека

Безалкогольные напитки оплачиваются дополнительно;

Заказчик может привезти свои напитки, при этом оплатив пробковый сбор - 500 руб/чел

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ РАСЧЕТ МЕНЮ

Стоимость работы специалиста по пересчету и составлению смет по меню составляет - **15 000 руб.**

Перерасчет составляется из тех позиций, которые указаны в данных презентациях.

При смете по меню выше 1 000 000 руб - индивидуальный просчет в подарок

Важно:

- в меню правки могут вноситься 3 раза;
- количество пунктов в одной правке может быть разным;
- правки вносятся в исправленную смету в течении 48 часов.

Сервисный сбор **10%**

Все цены указаны при оплате наличными
