

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №1

Выход готовых блюд 1300 грамм на одну персону

Стоимость на одну персону: 3300 руб. «под ключ»

Приветственный фуршет в подарок!

Канapé из сезонных ягод и фруктов

Канapé с перепони и песто

Твердый сыр с ореховой крошкой и медом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная корзина – бакинские томаты, огурцы, редис, болгарский перец, крудите из сельдерея и моркови, Соус «песто», свежая зелень

100гр.

Фруктовый сад – ананас, груша, киви, виноград, фрукт сезона, свежие ягоды, мята

100гр.

Винный погреб – сыр с голубой плесенью, пармезан, камамбер, красный чеддер, башкирский мед, итальянские гриссини, виноград, свежие ягоды, орехи в соленой карамели

50гр.

Мясная лавка – нежная буженина, руляда из цыпленка с омлетом и сладким перцем, ароматный телячий язык томленный в красном вине, террин из кролика в беконе с утиной печенью и фисташками, сливочный хрен и зернистая горчица, спелые черри, греческие маслины.

100гр.

Балтийский берег – атлантический лосось собственного посола, копченая на сене горбуша, норвежская масляная рыба, свежая руккола, обожженный лимон и лайм, финский соус из свежего огурца и укропа, профитролли со сливочным сыром и красной икрой

50гр.

Радужные роллы из блинчиков с океанической рыбой – тыквенные блинчики с копченым угрем, блинчики из шпината с лососем, блинчики с чернилами каракатицы с масляной рыбой

50гр.

Овощные ротоллини – баклажан со сливочным сыром и гречским орехом, цукини с кремом блю-чиз, печеный перец с топпендом из маслин с сыром фета

50гр.

Ассорти итальянских брускетт – брускетта с лососем и авокадо, брускетта с ростбифом и вяленным томатом, брускетта с черри и моцарелой

50гр.

САЛАТЫ

Цезарь с жареной куриной грудкой, миксом салата, пшеничными крутонами, томатами черри и классическим соусом

150гр.

Салат с нежным ростбифом, печеными в прованских травах овощами, ядрами граната и заправкой на основе базилика и бальзамического крема

100гр.

Классический “Капрезе” с карпаччо из томатов, сыром моцарелла, свежим базиликом и бальзамической соусом

100гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Спринг ролл с курицей и овощами с соусом сладкий чили и кунжутным маслом

100гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Хрустящее филе бедра цыпленка в пикантной панировке с жареным картофелем, вешенками и карамельным луком

250гр.

Запеченное филе судака в прованских травах с томатным рисом и сливочным песто

250гр.

Медальоны из свинины в беконе на картофельном гратене с соусом из лесных грибов и кедровым орехом

250гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина (багет, чабатта, зерновой хлеб)

50гр.

Смотреть фотографии блюд

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №2

Выход готовых блюд 1350 грамм на одну персону

Стоимость на одну персону: 3700 руб. «под ключ»

Приветственный фуршет в подарок!

Канapé из сезонных ягод и фруктов

Канapé с перепони и песто

Твердый сыр с ореховой крошкой и медом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная корзина – бакинские томаты, огурцы, редис, болгарский перец, крудите из сельдерея и моркови, Соус «песто», свежая зелень

100гр.

Фруктовый сад – ананас, груша, киви, виноград, фрукт сезона, свежие ягоды, мята

100гр.

Винный погреб – сыр с голубой плесенью, пармезан, камамбер, красный чеддер, башкирский мед, итальянские гриссини, виноград, свежие ягоды, орехи в соленой карамели

50гр.

Мясная лавка – нежная буженина, руляда из цыпленка с омлетом и сладким перцем, ароматный телячий язык томленный в красном вине, террин из кролика в беконе с утиной печенью и фисташками, сливочный хрен и зернистая горчица, спелые черри, греческие маслины.

50гр.

Итальянские антипасты – парма с пряной грушей, подкопченная утиная грудка, брезаола с грибным кремом и базиликом, итальянская перепони, вяленые томаты, маринованные артишоки, Лигурийская перепоната, розмариновый крекер, греческие маслины и оливки

50гр.

Нежный ростбиф с соусом чимичури и подпеченным бейби картофелем – ростбиф из мраморной говядины прожарки medium, соус Чимичурри, лук конфи, свежие томаты черри, бальзамический крем, бейби картофель запеченный в прованских травах

50гр.

Балтийский берег – атлантический лосось собственного посола, копченая на сене горбуша, норвежская масляная рыба, свежая руккола, обожженный лимон и лайм, финский соус из свежего огурца и укропа, профитролли со сливочным сыром и красной икрой

50гр.

Радужные роллы из блинчиков с океанической рыбой – тыквенные блинчики с копченым угрем, блинчики из шпината с лососем, блинчики с чернилами каракатицы с масляной рыбой

50гр.

Ассорти итальянских брускетт – брускетта с лососем и авокадо, брускетта с ростбифом и вяленным томатом, брускетта с черри и моцарелой

100гр.

САЛАТЫ

Цезарь с жареной куриной грудкой, миксом салата, пшеничными крутонами, томатами черри и классическим соусом

150гр.

Салат с телячим языком, вялеными томатами, печеными шампиньонами и ароматной заправкой на основе розмарина и оливкового масла

100гр.

Классический “Капрезе” с карпаччо из томатов, сыром моцарелла, свежим базиликом и бальзамической соусом

100гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Спринг ролл с курицей и овощами с соусом сладкий чили и кунжутным маслом

100гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Нежные телячьи щечки с соусом демиглас, картофельным муссом и молодым зеленым горошком

250гр.

Томленая утиная ножка конфи с пюре из шпината, соусом на основе брусники и карамельным яблоком

250гр.

Свинная вырезка с томатной сальсой, грибным капучино и подпеченным картофелем с пармезаном

250гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина (багет, чабатта, зерновой хлеб)

50гр.

Смотреть фотографии блюд

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №3

Выход готовых блюд 1450 грамм на одну персону

Стоимость на одну персону: 3900 руб. «под ключ»

Приветственный фуршет в подарок!

Канapé из сезонных ягод и фруктов

Канapé с перепони и песто

Твердый сыр с ореховой крошкой и медом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная корзина – бакинские томаты, огурцы, редис, болгарский перец, крудите из сельдерея и моркови, Соус «песто», свежая зелень

100гр.

Фруктовый сад – ананас, груша, киви, виноград, фрукт сезона, свежие ягоды, мята

100гр.

Винный погреб – сыр с голубой плесенью, пармезан, камамбер, красный чеддер, башкирский мед, итальянские гриссини, виноград, свежие ягоды, орехи в соленой карамели

50гр.

Дары кавказа – свежий сулугуни, домашний адыгейский, копченый чечил, виноград, грецкий орех, курага и чернослив, ядра граната, льняной урбеч с топленым маслом, восточная пита

50гр.

Мясная лавка – нежная буженина, руляда из цыпленка с омлетом и сладким перцем, ароматный телячий язык томленный в красном вине, террин из кролика в беконе с утиной печенью и фисташками, сливочный хрен и зернистая горчица, спелые черри, греческие маслины.

50гр.

Итальянские антипасты – парма с пряной грушей, подкопченная утиная грудка, брезаола с грибным кремом и базиликом, итальянская перепони, вяленые томаты, маринованные артишоки, Лигурийская перепоната, розмариновый крекер, греческие маслины и оливки

50гр.

Утиное маigre с соусом из моченой брусники с пряной грушей и свежей рукколой – утиная грудка прожарки medium, соус на основе моченой брусники и красного сухого вина, груша томленая в глнтвейне, свежая руккола, оливковое масло extra virgin

50гр.

Балтийский берег – атлантический лосось собственного посола, копченая на сене горбуша, норвежская масляная рыба, свежая руккола, обожженный лимон и лайм, финский соус из свежего огурца и укропа, профитролли со сливочным сыром и красной икрой

50гр.

Радужные роллы из блинчиков с океанической рыбой – тыквенные блинчики с копченым угрем, блинчики из шпината с лососем, блинчики с чернилами каракатицы с масляной рыбой

100гр.

Ассорти итальянских брускетт – брускетта с лососем и авокадо, брускетта с ростбифом и вяленным томатом, брускетта с черри и моцарелой

100гр.

САЛАТЫ

Цезарь с жареной куриной грудкой, миксом салата, пшеничными крутонами, томатами черри и классическим соусом

150гр.

Салат с нежным ростбифом, печеными в прованских травах овощами, ядрами граната и заправкой на основе базилика и бальзамического крема

100гр.

Салат со свежим тунцом, яйцом пашот,печеным перцем, обжаренном на гриле бейби картофелем, томатами черри и цитрусовым соусом

100гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кесадилья с двумя видами мяса, сыром чеддер, кукурузой и кокосовой сметаной

100гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Нежные телячьи щечки с соусом демиглас, картофельным муссом и молодым зеленым горошком

250гр.

Филе трески в хрустящей панировке с овощным рататюем, вялеными томатами и голландским соусом

250гр.

Томленая буженина с печеным бейби картофелем и обжаренной стручковой фасолью в медово-горчичном соусе

250гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина (багет, чабатта, зерновой хлеб)

50гр.

Смотреть фотографии блюд

Приветственный фуршет + бокалы для горки

Бокалы под напитки заказчика

Официанты, повара, банкетный менеджер