



Меню барбекю «Лайт»

Коллекция холодных закусок (270 г.)

- Свежие овощи, сервируются различными соусами, 120гр.
(бальзамик, цезарь, французский дрессинг, оливковое масло)
- Соленья и маринады, 50гр.
(Черемша, морковь по-корейски, капуста квашеная, , соленый чеснок, перец соленый)
- Сезонные фрукты и ягоды, 100гр.

Хлебная корзина (120г.)

- Лепёшка, лаваш 120гр.

Блюда, приготовленные на огне (220 г.)

- Шашлык куриный «По-восточному» с соусом карри, 100гр.
- Шашлык из свинины, 60гр.
- Колбаски домашние гриль, 60гр.

Соуса к горячему (30гр.)

- Соус томатный, 15гр.
- Горчично-медовый, 15гр.

Коллекция гарниров (150 г.)

- Картофель Айдахо, 100гр.
- Кукурузный початок, 50гр.

Напитки (600мл.)

- Минеральная вода с лимоном и мятой, 200 мл.
- Домашний морс (клюквенный) , 200 мл.
- Лимонад домашний «Цитрус», 200мл.

Выход в граммах на человека 790 г./600 мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 3000руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 2500руб

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*



Меню барбекю № 1

Коллекция холодных закусок (280г.)

- Форшмак из скумбрии холодного копчения и пшеничной чиабаттой 80г.
- Мини-пирожки (капуста/мясо), 50г.
- Соленья и маринады, 50гр.
(Черемша, морковь по корейски, капуста квашеная, , соленый чеснок, перец соленый)
- Сезонные фрукты и ягоды, 100 г.

Станция с салатами (120г.)

- Огурец, томаты черри, латук, руккола, айсберг, ромейн, болгарский перец, редис, сельдерей, укроп, зелёный лук, красный сладкий лук, 100г.
- Соуса (цезарь, бальзамик, оливковое масло, соевый соус), 20г.

Хлебная корзина (100г.)

- Тортилья, лепёшка, ржаные булочки , 100г.

Блюда, приготовленные на открытом огне (160г.)

- Шашлык из пулярки, маринованный в соево-чесночном маринаде 80г.
- Шашлык из свинины, маринованный в пряных травах 80г.

Станция, готовится на огне при гостях (150г.)

- Плов с говядиной в казане 150г.

Соуса (30гр.)

- Тар-тар 15г.
- Барбекю 15г.

Коллекция гарниров (150г.)

- Картофельный стоун в пряных травах, 50 г.
- Овощи-гриль под соусом песто, 50 г.
- Кукуруза-гриль в морской соли, 50 г.

Десерты (80г.)

- Фруктово-ягодные муссы в шоте в ассортименте, 80г.

Напитки (600мл.)

- Минеральная вода с лимоном и мятой 200 мл.
- Домашний морс (клюквенный, облепиховый) 200 мл.
- Лимонад домашний «Лайм-огурец», 200мл.

Выход в граммах на человека 1070г./600мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 4300руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 3600руб

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*



Меню барбекю № 2

Коллекция холодных закусок (260гр.)

- Жареный сыр камамбер с ананасовой сальсой и манговым соусом, 60г.
- Мини-круассан с пуляркой овощами и кремом из печеной паприки, 50г.
- Антипасты (Оливки\Маслины, вялен. томаты, каперсы, фаршированные перчики, артишоки), 50г.
- Сезонные фрукты и ягоды, 100г.

Интерактивная станция с салатами (150гр.)

- Основа: Огурец, томаты черри, латук, руккола, айсберг, ромейн, болгарский перец, редис, сельдерей, укроп, зелёный лук, красный сладкий лук, 100г.
- Добавки: лосось, телятина, филе цыпленка на гриле, шампиньоны, сыр Пармезан, сухарики, кедровые орешки, 40г.
- Соуса: (цезарь, бальзамик, оливковое масло, соевый соус), 10г.

Хлебная корзина (60гр.)

- Лепешка с кунжутом, лаваш, ржаной хлеб, 60г.

Блюда, приготовленные на открытом огне (240гр.)

- Рыба «Форель» с пряными травами, 80г.
- Куриное филе-гриль, фаршированное вялеными томатами и сыром, 80г.
- Шашлык из говядины с соусом "Демиглас", 80г.

Анимационная станция, готовится при гостях (120гр.)

- Мини-бургер с куриной грудкой с соусом «Карри» 120г.
- Мини-бургер с рваной свиной и салатом коул слоу, 120г.
- Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины и горчицей соусом, 120г.

Соуса (30гр.)

- Барбекю, 15г.
- Демиглас, 15г.

Коллекция гарниров (150гр.)

- Запечённый мини-картофель в пряных травах, 75 г.
- Овощи-гриль (сладкая паприка, шампиньоны, цукини, баклажан, красный лук), 75 г.

Десерты (100г.)

- Классический медовик, 100г.

Напитки (930мл.)

- Минеральная вода с лимоном и мятой 200 мл
- Домашний морс (клюквенный, облепиховый) 200 мл
- Лимонад домашний «Лесная ягода», 200мл.
- Вода в стекле б/г, 330мл.

Выход в граммах на человека 1110г./930мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 5800руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 4800руб

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*



Меню барбекю «Премиум»

Коллекция холодных закусок (330гр.)

- Рыбная симфония : лосось «Шеф-посола», масляная рыба х/к, обжаренные креветки, тунец , декорируется салатом «Микс», апельсиновым филе, лимоном, 60 гр.
- Мясное плато(Куриный рулет , ростбиф, домашняя буженина, говяжий язык, оливки, хрен),50г.
- Коллекция свежих овощей с соусом из фермерской сметаны 50г
- Салат «Капрезе», 80 г.
- Сезонные фрукты и ягоды 100г

Станция с салатами (180гр.)

- Салат с лососем и печеным манго (Манго, лосось, красная капуста, микст из трав, вяленые томаты, кунжут, соевый соус, оливковое масло),60г.
- Теплый салат с ростбифом микс-салатом и соусом «Наршараб» ,60г.
- Салат «Ачик-чучук» (ассорти помидоров с красным луком и кинзой),60г.

Хлебная корзина (100гр.)

- Лепешка, лаваш армянский, хлеб «Бурже»

Станция плов, приготовление в казане при гостях (200гр.)

- Узбекский плов с говядиной, 200 г.

Блюда, приготовленные на открытом огне, 2 на выбор гостя (200гр.)

- Сибас в пергаменте с имбирем и прованскими травами 100г.
- Каре молодого ягненка с чесноком и розмарином 100г.
- Стейк «Филе миньон»,100г.
- Шашлык из индейки с абрикосом в медовом маринаде 100г.

Соуса (30гр.)

- Сырный 10г.
- Арабиата10г
- Перечный 10г.

Коллекция гарниров, два на выбор (150гр.)

- Картофель запеченный в фольге с розмарином 75г.
- Овощи гриль (красная паприка, цуккини, баклажан, шампиньоны) 75г.
- Кукуруза барбекю 75г.

Смузи станция, один на выбор гостя (200мл.)

- Киви-банан,200мл.
- Клубника-банан,200мл.
- Манго-маракуйя,200мл.

Напитки (930мл.)

- Минеральная вода с лимоном и мятой ,200 мл.
- Вода в стекле б/г ,330мл.
- Домашний морс (облепиховый) 200 мл.
- Лимонад домашний «клубника-лайм» , 200мл

Выход в граммах на человека 1190гр./930мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 10200руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 8700руб

**Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.*



Чайно-кофейная станция

Горячие напитки:

- | | |
|--|---------|
| • Чай в ассортименте / Кофе заварной «Американо» | 220 мл. |
| • Сливки порционные | 30 мл. |
| • Сахар | 10 гр. |
| • Лимон | 5 гр. |

Объем на одну персону: 250 мл. / 15 гр.

Стоимость на одну персону: 180 руб.