

ДВЕРЬ В ЛЕС

МЕНЮ №1

НА ОДНУ ПЕРСОНУ «ПОД КЛЮЧ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сезонные овощи со свежей зеленью - 100 г

Сыр чеддер и маасдам с цукатами из фруктов - 100 г

Фруктовая нарезка - 100 г

Брускетта из ржаного багета с сельдью иваси и луком сибулет - 50 г

Мясная тарелка с дижонской горчицей - 100 г

Салат оливье с телячьей колбасой и микрогорохом - 150 г

Салат Цезарь с красной рыбой, черри и пармезаном - 100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тарталетка с жульеном из курицы с подкопченным беконом - 70 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе куриное запеченное с розмарином и бэби картофелем под сливочно-пряным соусом - 200 г

Стейк из белой рыбы с рисом басмати и соусом бешамель - 200 г

Багет - 20 г

Морс клюква/брусника - 0,2 л

Чай черный/зеленый (сахар, лимон)

В ЦЕНУ ВХОДИТ

На welcome фуршет: сыр камамбер с виноградом

Посуда и бокалы

Транспортные расходы

Обслуживание официантами

Пробковый сбор отсутствует

ВЫХОД НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 900 г/0,2 л

ЦЕНА: 3900 ₽

Бизнес-ланч для подрядчиков - 500 ₽

ДВЕРЬ В ЛЕС

МЕНЮ №2

НА ОДНУ ПЕРСОНУ «ПОД КЛЮЧ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сырное плато с медом и орехами - 100 г

Тарелка сезонных фруктов с свежей мятой и физалисом - 100 г

Мясное плато с корнишами и пряным маслом - 100 г

Брускетта с пармской ветчиной, вялеными томатами и пармезаном - 60 г

Овощное крудите с базиликовым маслом - 100 г

Салат с жареным куриным филе, огурцами кимчи, печеным болгарским перцем, красным луком, листом салата, соусом терияки и жареным арахисом - 150 г

Салат оливье с белорусской телячьей колбасой, корнишами, перепелиным яйцом и красной икрой - 200 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Тарталетки с жареными грибами, куриным филе, сыром моцарелла под сливочно-мускатным соусом - 100 г

Мини-шашлычок из куриного филе - 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Телятина с картофелем по-деревенски, сливочно-грибным соусом и подкопченным беконом - 200 г

Свинина томленая с соусом реррег, томатами конфи, овощами на гриле и свежим базиликом - 200 г

Стейк из мурманской трески с ризотто из жасминового риса и соусом берблан - 200 г

Багет - 20 г

Морс клюква/брусника - 0,3 л

Чай черный/зеленый (сахар, лимон)

В ЦЕНУ ВХОДИТ

На welcome фуршет: сыр бри с виноградом, медом и грецким орехом и лимонад со свежими фруктами

Посуда и бокалы

Транспортные расходы

Обслуживание официантами

Пробковый сбор отсутствует

ВЫХОД НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 1160 г/0,3 л

ЦЕНА: 4400 ₽

Бизнес-ланч для подрядчиков - 500 ₽

ДВЕРЬ В ЛЕС

МЕНЮ №3

НА ОДНУ ПЕРСОНУ «ПОД КЛЮЧ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Французские сыры в сопровождении меда, орехов и цукатов из фруктов - 100 г
- Тарталетки с красной икрой и ароматным маслом - 50 г
- Фруктовый микс с мятой, физалисом и дыней - 100 г
- Плато мясных деликатесов с корнишонами, медово-горчичным соусом и розмариновыми грисини - 100 г
- Брускетта с лососем гравлакс и греческой маслиной - 70 г
- Капрезе из розовых томатов с соусом песто и мини моцареллой - 100 г
- Салат с вырезкой телянка, печеным болгарским перцем, шампиньонами, черри томатами, пармезаном, хрустящей зеленью, пикантными крутонами и обжаренным бэби картофелем - 250 г
- Салат цезарь с куриным филе, перепелиным яйцом, пармезаном, айсбергом, пикантными крутонами и соусом блючиз - 150 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

- Брошет из куриного филе с цукини - 100 г
- Брошет из свинины в тайском стиле с терияки и кунжутом - 100 г
- Жульен из курицы с подкопченным беконом, сыром моцарелла шампиньонами в воловане из хрустящего теста - 100 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Телятина, томленая в красном вине и прованских травах, с картофелем запеченным под шапочкой из моцареллы, бекона и соуса блючиз, с зеленым маслом и сливочно-грибным соусом в сопровождении микрозелени и черри томатов конфи - 250 г
- Лосось с ризотто из жасминового риса, лаймом, жареными фисташками, томатами конфи, микс салатом и сливочным соусом на основе белого вина и тимьяна - 250 г
- Стейк из свиной шейки приготовленный в печи с картофелем аля гратен, соусом сливочный терияки, слайсами редиса и миксом свежей зелени - 250 г

- Багет - 20 г
- Морс клюква/брусника - 0,4 л
- Чай черный/зеленый (сахар, лимон)
- Кофе черный (сливки и сахар)

В ЦЕНУ ВХОДИТ

- На welcome фуршет: сет из брускетт и лимонадный бар
- Посуда и бокалы
- Транспортные расходы
- Обслуживание официантами
- Пробковый сбор отсутствует

ВЫХОД НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 1320 г/0,4 л
ЦЕНА: 4600 ₹

Бизнес-ланч для подрядчиков - 500 ₹