



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 2600 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из двух видов мясных деликатесов,
подаётся с хреном и горчицей 50 гр

Селёdochка пряного посола на ржаном тосте с
перепелиным яйцом 60 гр

Рулетики из пастормы с творожным сыром и зеленью 60 гр

~ САЛАТЫ ~

Сельдь под шубой 100 гр

Салат с курой, ананасом и сыром 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО~

(на выбор)

Стейк из свинины на кости с горчичным соусом 150 гр

Куриные медальоны на грибном муссе 150гр

~ ГАРНИР ~

(на выбор)

Картофель айдахо 150гр

Картофель отварной с зеленью 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного
сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 2800 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из трёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 60 гр

Русские разносолы: квашеная капуста, солёные помидоры, маринованные огурчики и грибочки 60 гр

Овощное плато: ассорти из свежих овощей и зелени с соусом песто 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 2 шт)

Сельдь под шубой 100 гр

Салат Оливье 100 гр

Тёплый салат с куриной печенью 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО~

(на выбор)

Стейк из свинины на кости с соусом барбекю 150 гр

Куриные медальоны с грибным муссом 150гр

~ ГАРНИР ~

(на выбор)

Картофель айдахо 150гр

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 3400 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: гравлакс из форели, зубатка холодного копчения, селёдочка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: брынза домашняя, адыгейский, скаморца копчёная, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Рулетики из цуккини с тунцом и творожным сыром 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 3 шт)

Цезарь с мясом домашнего цыпленка 100 гр

Тёплый салат с куриной печенью 100 гр

Салат Оливье 100 гр

Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Жульен из лесных грибов 120 гр

хашбраун из печеного картофеля 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Жаркое с фермерским цыпленком 150 гр

Стейк из свинины на кости с соусом барбекю 150 гр

~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр

Овощи гриль 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 3900 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: гравлакс из форели, зубатка холодного копчения, селёdochка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: брынза домашняя, адыгейский, скаморца копчёная, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Форшмак из сельди на ржаном тосте 60 гр

Домашние соленья из погребка 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 3 шт)

С тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем 100 гр

Стейк-салат с говядиной, катофелем стоун и томатами черри 100 гр

Тёплый салат из индейки с романо и сладким ялтинским лучком 100 гр

Салат Оливье с запечённым цыплёнком 100 гр

Салат с запечённой свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Хашбраун из печеного картофеля со сметаной 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запечённая форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Жаркое из фермерского цыплёнка 150 гр

Куриные медальоны с грибным муссом 150 гр

Стейк из свинины на кости с соусом барбекю 150 гр

~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр/

Овощи гриль 150 гр/ Картофель айдахо 150 гр/

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

Наши преимущества - нет пробкового и сервисного сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 5200 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: форель шеф-посола, макрель холодного копчения, селёdochка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: пармезан, камамбер, дорблю, мини-моцарелла, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Моцарелла с томатами, подаётся с соусом песто и хрустящей чиабаттой 60 гр

Форшмак из тунца, подаётся на пшеничном багете, украшается щучьей икрой 60 гр

Куриный паштет с хересом и смородиной, подаётся с пшеничным багетом 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 4 шт)

Салат дальневосточный с морепродуктами 100 гр/ Стейк-салат с говядиной, картофелем стоун и томатами черри 100 гр/ Тёплый салат с куриной печенью 100 гр/ Салат Оливье 100 гр/ Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Оладушки из цуккини с форелью шеф-посола и соусом крем-чиз 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Медальоны из говядины с перечным соусом 150 гр

Панчетто ди поло (курица в беконе) с соусом барбекю 150 гр

Стейк из свинины на кости с горчичным соусом 150 гр

~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр/

Овощи гриль 150 гр/ Картофель айдахо 150 гр/

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

~ СМУЗИ ~ (на выбор)

Клубничное облако 400 мл

Оранжевое настроение 400 мл

Здоровый ананс 400 мл

~ ДЕСЕРТ ~ (на выбор)

Эклер 70 гр

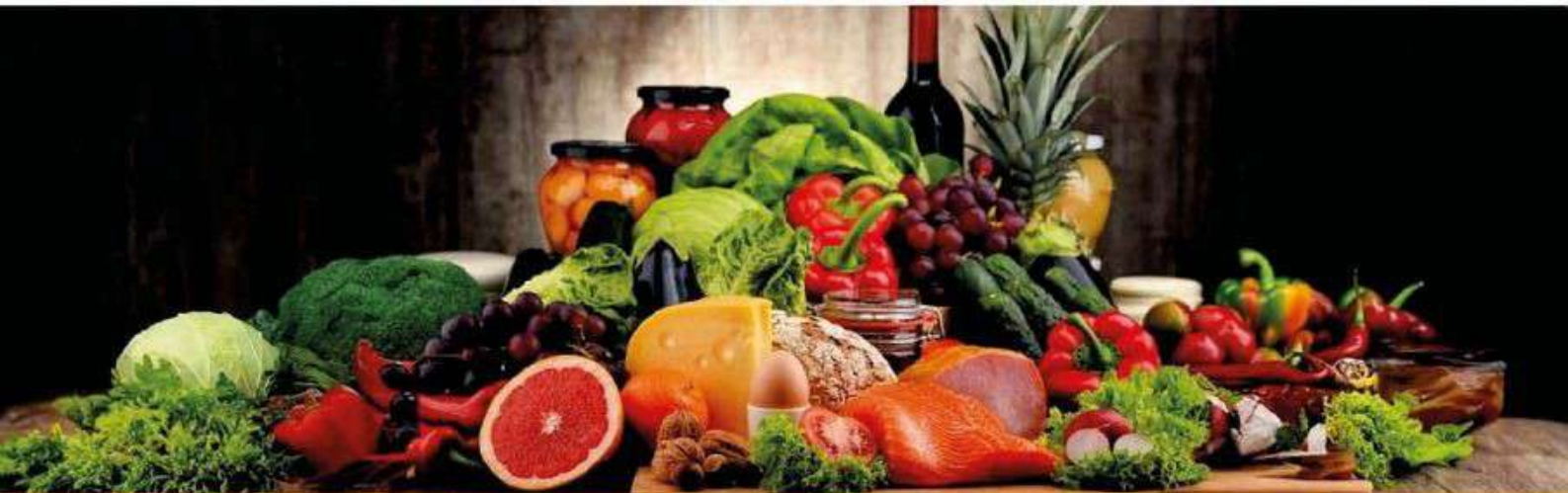
Медовик 70 гр

Красный бархат 70 гр

~ ФУРШЕТ ~

Бокал шампанского

Фруктовая тарелка



Банкетное меню *фермерское*

Фермерское экологически чистое меню из расчета ~~4208~~ рублей на человека
скидка 20% - 3366 руб

~НАПИТОК (на выбор)~

(морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике)

~ЗАКУСКИ~

Ассорти из домашних сыров

(сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза с алтайским медом)

Домашние колбасы-ассорти

(зельц закусочный, домашняя колбаса кровянка, рулет из индейки печенный на дровах)

Соленья из погреба

(маринованный перец, огурцы соленные с горчицей, грузди соленные резанные с красным ялтинским луком)

Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе

(зубатка хк, скумбрия хк, форель хк с багетом из печи и деревенским маслом с базиликом и вялеными томатами)

~САЛАТЫ (3 на выбор)~

Салат с говяжьей печенкой и яйцом цесарки

Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем

Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц

Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским луком

Салат из запеченой свеклы с козьим сыром и батвой

~ГОРЯЧЕЕ (на выбор)~

Запеченная треска с овощами и сыром / Кролик в белом соусе /

Жаркое с фермерским цыпленком / Щучьи котлетки

~ГАРНИР (на выбор)~

Сладкий батат запеченный с розмарином и паприкой

Кабачки запеченные с чесноком и рассольной брынзой

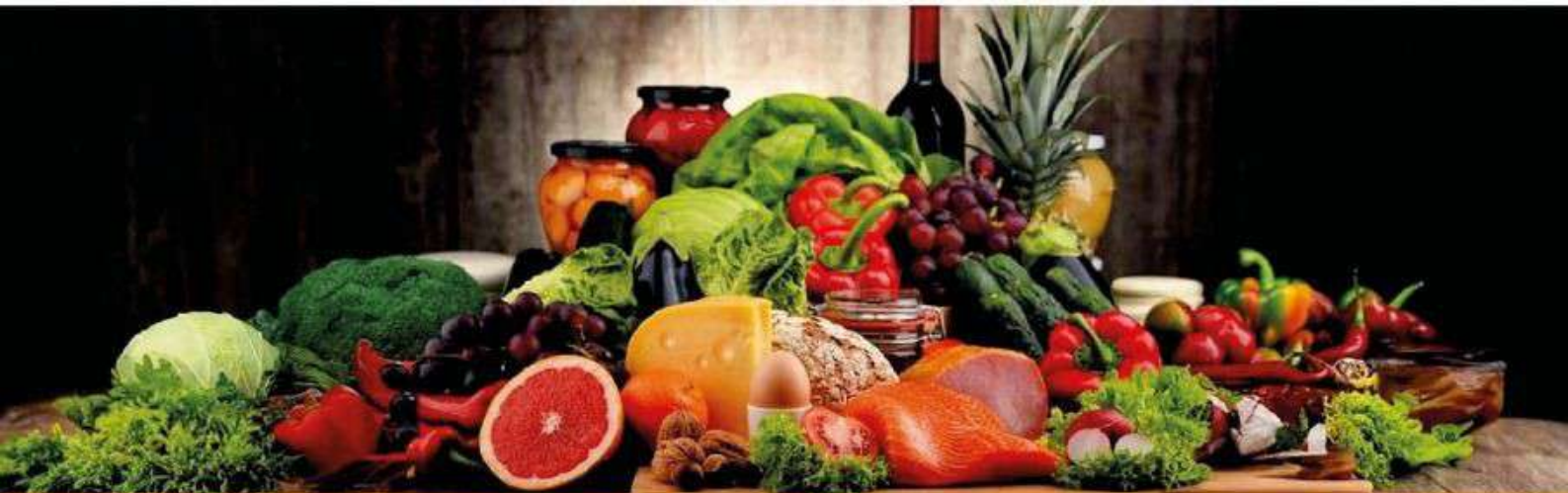
Брокколи запеченное с имбирем

Пюре из молодого картофеля

Картофель отварной по-старорусски в сметане

сборов, без арендной платы

Залыво всех районах города



Банкетное меню *фермерское*

Фермерское экологически чистое меню из расчета ~~4720~~ рублей на человека
скидка 20% - 3776 руб

~НАПИТОК (на выбор)~

(морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике)

~ЗАКУСКИ~

Ассорти из домашних сыров

(сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза с алтайским медом)

Овощная палитра

(перец грунтовой, томат-бычье сердце, огурцы луховицкие) с миксом домашней зелени с грядки

Домашние колбасы-ассорти

(зельц-закусочный, домашняя колбаса кровянка, рулет из индейки печенный на дровах)

Соненья из погребя

(маринованный перец, огурцы соленные с горчицей, грузди соленные резанные с красным ялтинским пуком)

Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе

(зубатка хк, скумбрия хк, форель хк с багетом из печи и деревенским маслом с базиликом и вялеными томатами)

~САЛАТЫ (3 на выбор)~

Салат с говяжьей печенкой и яйцом цесарки

Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем

Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц

Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским луком

Салат из запеченной свеклы с козьим сыром и батвой

~ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)~

Запеченный грунтовой перец с рассольной брынзой

Хашбраун из печенного картофеля со сметаной

~ГОРЯЧЕЕ (на выбор)~

Стейк форели в соусе кинзой и кунжутом/ Запеченная треска с овощами и сыром / Кролик в белом соусе/

)Каркое с фермерским цыпленком/ Телячьи щечки/ Щучьи котлетки

~ГАРНИР (на выбор)~

Сладкий батат залеченный с розмарином и паприкой/ Кабачки запеченные с чесноком и рассольной брынзой

Брокколи залеченное с имбирем / Пюре из молодого картофеля / Картофель отварной по-старорусски в сметане

сборов, без арендной платы

Залы во всех районах города

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	500₽	100г
МЯСНОЕ ПЛАТО: АССОРТИ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ, ПОДАЁТСЯ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ	400₽	100г
СЕЛЕДОЧКА ПРЯНОГО ПОСОЛА НА РЖАНОМ ТОСТЕ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	250₽	100г
ФОРЕЛЬ ШЕФ-ПОСОЛА	550₽	100г
МАКРЕЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	450₽	100г
РУЛЕТИКИ ИЗ ПАСТОРМЫ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	300₽	100г
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ХЕРЕСОМ И СМОРОДИНОЙ, ПОДАЁТСЯ С ПШЕНИЧНЫМ БАГЕТОМ	350₽	100г
ОВОЩНОЕ ПЛАТО: АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ С СОУСОМ ПЕСТО	300₽	100г
РУССКИЕ РАЗНОСОЛЫ: КВАШЕНАЯ КАПУСТА, СОЛЁНЫЕ ПОМИДОРЫ, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ И ГРИБОЧКИ	300₽	100г
СЫРНОЕ ПЛАТО ИЗ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ: ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, ДОР БЛЮ, МИНИ-МОЦАРЕЛЛА, ПОДАЁТСЯ С МЁДОМ И ОРЕШКАМИ	400₽	100г
МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ, ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ ПЕСТО И ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТТОЙ	300₽	100г
ФОРШМАК ИЗ ТУНЦА, ПОДАЁТСЯ НА ПШЕНИЧНОМ БАГЕТЕ, УКРАШАЕТСЯ ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ	350₽	100г

САЛАТЫ

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»	300₽	100г
САЛАТ С КУРОЙ, АНАНАСОМ И СЫРОМ	300₽	100г
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ	350₽	100г
САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЁКЛОЙ, ФЕТОЙ, БРОККОЛИ И УКРОПНОЙ ЗАПРАВКОЙ	350₽	100г
САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	300₽	100г
САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ	400₽	100г
СТЕЙК-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, КАРТОФЕЛЕМ СТОУН И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ	450₽	100г

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С РУККОЛОЙ И СМЕТАНОЙ	250₽	120r
БАКЛАЖАНЫ ПАРМЕДЖАНО	300₽	120r
ОЛАДУШКИ ИЗ ЦУКИНИ С ФОРЕЛЬЮ ШЕФ-ПОСОЛА И СОУСОМ КРЕМ-ЧИЗ	400₽	120r
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ИЗ ПЕЧИ	150₽	100r

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

< КУРИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ НА ГРИБНОМ МУССЕ	450₽	150r
ПАНЧЕТТО ДИ ПОЛО <i>(курица в бежоне)</i> С СОУСОМ БАРБЕКЮ	500₽	150r
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	550₽	150r
ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ С СОУСОМ БЕРБЛАН	600₽	150r
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	700₽	150r

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150₽	150r
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	150₽	150r
КАРТОФЕЛЬ СТОУН С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	200₽	150r
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	300₽	150r
РАТАТУЙ	300₽	150r

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

СТОИМОСТЬ 3000₽ ЗА 1 КГ

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЁНЫЕ С СОУСОМ ДЕМИ-ГЛАС
ЗАКАЗ ОТ 2КГ

СТОИМОСТЬ 2000₽ ЗА 1 КГ (НА 4 ЧЕЛОВЕКА)

ЧЕРНОМОРСКИЙ СЕБАС НА
СОУСЕ ШАМПАНЬ С
ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМИ
ЗАКАЗ ОТ 1КГ

СТОИМОСТЬ 2000₽ ЗА 1 КГ

РЁБРА BBQ С КОУЛ-СЛОУ

СТОИМОСТЬ 2000₽ ЗА 1 КГ

СОЧНЫЕ ШАШЛЫКИ ОТ
ШЕФА

СВИНИНА

ФИЛЕ БЕДРА КУРЫ

ЗАКАЗ ОТ 2КГ

ВСЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ И
БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ



Конструктор

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Сельдь пряного посола на ржаном тосте с перепелиным яйцом	60	160
Рулетки из пастормы с творожным сыром	60	170
Килька пряного посола с обжаренным картофелем и луком	60	170
Конвертики из цуккини в ассортименте на выбор (с творожным сыром, морковью по-корейски, с тунцом и творожным сыром)	60	170
Ассорти из домашних сыров (сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза)	100	300
Фаршмак из тунца с щучьей икрой на пшеничном тосте	60	210
Овощная палитра (перец грунтовой, томаты, огурцы луховицкие)	100	270
Домашние колбасы (зельц закусочный, домашняя колбаса кровянка, рулет из индейки, печенный на дровах)	100	400
Мясное плато (карбонат, окорок, шейка, грудинка)	100	400
Соленья из погреба (маринованный перец, огурцы соленые с горчицей, грузди соленные резанные)или (квашеная капуста, соленные помидоры, маринованные огурчики и грибочки)	100	270
Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе (зубатка хк , скумбрия хк , форель хк) или (гравлаке из форели, зубатка хк, селедочка пряного посола)	100	420
Сырные рулетки с кедровыми орешками	60	180
Шляпки шампиньонов фаршированные овощным соте	60	170
Профитроли с паштетом из утиной печени	60	210
Рулетик из домашних блинчиков с лососем и творожным сыром	60	210
Канapé из сыра и винограда	60	160
Картофельные draniki со сметаной и красной икрой	60	210



Горячая закуска:

Баклажаны пармеджано	120	370
Хашбраун из печеного картофеля со сметаной	120	290



Гарнир:

Сладкий батат, запеченный с розмарином и паприкой	100	200
Кабачки, запеченные с чесноком и рассольной брынзой	100	200
Брокколи, запеченное с имбирем	100	200
Пюре из молодого картофеля	150	200
Картофель отварной по-старорусски в сметане	150	200
Картофельные дольки Айдахо	150	200
Картофель Бэби с обжаренными грибами	150	200
Отварной картофель с зеленью	150	200
Рататуй овощной	150	200
Овощи гриль	150	200
Тыква, запеченная со стручковой фасолью	100	200



Первое блюдо:

Кислые щи на копченной свиной грудке	250	350
Борщ деревенский со сметаной	250	350
Суп рыбный на сливках с лососем	250	350
Суп лапша с потрошками	250	300



Ритуальные блюда:

Кутя	30	80
Домашние блины с яблоком и корицей, с мякотью телят, с домашним зерненым творогом	1 шт	100
Блины без начинки	1 шт	70
Кисель смородиновый, морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике	1 литр	400
Домашние пироги из пудовой печи (шпинат-форель, ассорти домашних сыров, молодая капуста с перепелиным яйцом, домашний картофель с обжаренными грибами)	800	1000
Пирожки на выбор (капуста, картофель грибы, вишня, яблоко)	1 шт	100



Салаты:



Салат с говяжьей печенью и яйцами цесарки	100	450
Салат с куриной печенью	100	370
Салат из сезонных овощей с маслом или сметаной	100	380
Салат тальята с говядиной и пармезаном	100	450
Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем	100	450
Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц	100	500
Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским лучком	100	500
Стейк-салат с говядиной, картофелем стоун и томатами черри	100	500
Салат из запеченной свеклы с козьим сыром и батвой	100	400
Салат Оливье с говяжьим языком	100	380
Салат тар-тар из форели шеф-посола	100	450
Салат Оливье с креветками	100	400
Салат нежный с курой и ананасом	100	370
Салат сельдь под шубой	100	380



Горячее:

Рулетик из судака, запеченный с овощами	150	460
Запеченный судак с пряными травами	150	460
Кролик в белом соусе	150	670
Жаркое с фермерским цыпленком	150	560
Свиная корейка на кости	150	460
Форель запеченная с прованскими травами	150	560
Щучьи котлетки	150	460
Кабачки фаршированные рисом и овощами	150	380
Голубцы с фасолью и грибами	150	380
Куриные медальоны с грибным соусом	150	420



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

1500 РУБЛЕЙ
НА 1 ГОСТЯ

В ДВУХ
ШАГАХ



Блины

(на выбор)

- Блины классические со сметаной
- Блины с сыром



ПОЛЕЗНО
И ВКУСНО!

Салаты

(на выбор)

- Оливье с курочкой
- Витаминный салат
- Овощные палочки со сметанным соусом

С ПЫЛУ!
С ЖАРУ!

Горячее

(на выбор)

- Макароны с сырным соусом и сосисками
- Сливочное пенне с цыпленком
- Наггетсы с картофелем фри
- Бургер с говядиной и картофелем фри



МММ...
ПАЛЬЧИКИ
ОБЛИЖЕШЬ!



Напитки

- Ягодный морс
- Молочный коктейль (клубника, вишня, маракуйя)
- Смузи (клубничное облако, апельсиновое настроение, здоровый ананас)



СЛАДКАЯ
ЖИЗНЬ!



Десерт

(на выбор)

- Печенье овсяное
- Фруктовый салатик
- Мороженое
- Смузи

