БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 5100 рублей на персону (1430 гр.еды на гостя)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ НА 10 ПЕРСОН

БРУСКЕТТЫ С КУРИЦЕЙ ЦЕЗАРЬ, 25 гр.

ПЛАТО ФРУКТОВОЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ, 1000 гр.

плато овощное

томаты черри/перец сладкий/огурчики/зелень, 500 гр.

ПЛАТО РЫБНОЕ

семга/масляная, 300 гр.

МЯСНОЕ ПЛАТО

язык говяжий/индейка сувид/говядина по-европейски/ маслины/оливки/ медово-горчичный соус), 600 гр.

СЫРНОЕ ПЛАТО

бри/пармезан/дор-блю/мед/чернослив/финики/руккола/шпинат/жареный миндаль, 400 гр.

ПЛАТО КАПРЕЗЕ

грунтовые томаты/сыр моцарелла буффало/пряный песто, 500 гр.

плато куриный рулет с курагой, 500 гр.

РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ ИНДЕЙКИ С ОСТРЫМ СЫРОМ, 250 гр.

ХЛЕБ

ГРЕЧИШНЫЙ/РЖАНОЙ/ПШЕНИЧНЫЙ, 500 гр.

САЛАТЫ

САЛАТ С ТОМАТАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И СОУСОМ БАЛЬЗАМИК, 150 гр.

СУПЫ

СУП ТУКМАС СВАК БЕЛЯШОМ, 350 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

СОТЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ В БЛИННОМ МЕШОЧКЕ С ГУСТЫМ ГРИБНЫМ СОУСОМ, 150 гр.

ГОРЯЧЕЕ

ГОВЯЖИЙ БИФШТЕКС С МИКСОМ ЗЕЛЕНИ, КЛЮКВОЙ И ГАРНИРОМ ИЗ РАССЫПЧАТОГО РИСА С ПЕРЦЕМ В БАНАНОВОМ ЛИСТЕ, 300 гр.

ВОДА С МЯТОЙ И ЛИМОНОМ В ГРАФИНАХ, МОРС КЛЮКВЕННЫЙ, ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ

(по 200 мл на человека каждого напитка)



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 6100 рублей на персону (1520 гр. еды на гостя)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ НА 10 ПЕРСОН

БРУСКЕТТЫ С РОСТБИФОМ МИНИ, 25 гр.

ПЛАТО ФРУКТОВОЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ, 1000 гр.

ПЛАТО ОВОШНОЕ

черри/огурцы/сладкий перец/зелень, 500 гр.

ПЛАТО РЫБНОЕ

семга/масляная, 300 гр.

ПЛАТО ВОСТОЧНОЕ ИЗ СЫРОКОПЧЕНОСТЕЙ

казылык/бастурма/суджук, 150 гр.

МЯСНОЕ ПЛАТО

язык говяжий/индейка сувид/говядина по-европейски/маслины/оливки/медово-горчичный соус, 600 гр.

СЫРНОЕ ПЛАТО бри/пармезан/дор-блю/мед/чернослив/финики/руккола/шпинат/ жареный миндаль, 400 гр.

ПЛАТО КАПРЕЗЕ

грунтовые томаты/сыр моцарелла буффало/пряный песто, 500 гр.

плато из копченых колбас, 200 гр.

ПЛАТО ВИТЕЛЛО-ТОНАТО, 300 гр.

ХЛЕБ

ГРЕЧИШНЫЙ/РЖАНОЙ/ПШЕНИЧНЫЙ, 500 гр.

САЛАТЫ

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ГОЛУБИКОЙ, СОУСОМ БАЛЬЗАМИК, 150 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ПАСТА ПТИТИМ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ НА БЕЛОМ ВИНЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, 200 гр.

ГОРЯЧЕЕ 1

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ, ГЛАЗИРОВАННОЕ В ЧИЛИ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ И ОВОЩНОЙ КАПОНАТОЙ, 350 гр.

ГОРЯЧЕЕ 2

ФИШ ЭНД ЧИПС ИЗ ТЕРПУГА С СОУСОМ ТАР-ТАР И ЗАПЕЧЕННЫМ **КАРТОФЕЛЕМ,** 350 гр.

ВОДА С МЯТОЙ И ЛИМОНОМ В ГРАФИНАХ, МОРС КЛЮКВЕННЫЙ, ЧАЙ ЧЕРНЫИ/ЗЕЛЕНЫИ

(по 200 мл на человека каждого напитка)

КОФЕ АМЕРИКАНО ПО ЗАПРОСУ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 7100 рублей на персону (1550 гр. еды на гостя)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ НА 10 ПЕРСОН

БРУСКЕТТЫ С СЕМГОЙ МИНИ, 25 гр.

СУЛУГУНИ В ПАНИРОВКЕ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ, 150 гр.

ПЛАТО ФРУКТОВОЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ, 2000 гр.

плато овощное

черри/огурчики/сладкий перец/зелень, 1000 гр.

ПЛАТО РЫБНОЕ семга/масляная, 300 гр.

ПЛАТО ВОСТОЧНОЕ ИЗ СЫРОКОПЧЕНОСТЕЙ казылык/бастурма/суджук, 150 гр.

МЯСНОЕ ПЛАТО

язык говяжий/индейка сувид/говядина по-европейски/маслины/оливки/медово-горчичный соус, 600 гр.

СЫРНОЕ ПЛАТО бри/пармезан/дор-блю/мед/чернослив/финики/руккола/шпинат/ жареный миндаль, 400 гр.

ПЛАТО КАПРЕЗЕ грунтовые томаты/сыр моцарелла буффало/пряный песто, 500 гр.

УТИНАЯ ГРУДКА С ГРУШЕЙ В КРАСНОМ ВИНЕ, 350 гр.

плато вителло-тонато, 300 гр.

ПЛАТО КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ПАПРИКОЙ КОПЧЕНОЙ И ФИСТАШКАМИ, 500 гр.

ХЛЕБ

ГРЕЧИШНЫЙ/РЖАНОЙ/ПШЕНИЧНЫЙ, 500 гр.

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ С СОУСОМ БАЛЬЗАМИК **И НЕРАФИНИРОВАННЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ,** 150 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

СПАГЕТТИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ НА БЕЛОМ ВИНЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КОРОЛЕВСКОЙ КРЕВЕТКОЙ, 150 гр.

ГОРЯЧЕЕ 1

ФИШБОЛЫ С КРАБОМ И ОСТРОЙ МАНГОВОЙ САЛЬСОЙ, 200 гр.

ГОРЯЧЕЕ 2

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ОВОЩАМИ **НА ГРИЛЕ,** 350 руб.

ВОДА С МЯТОЙ И ЛИМОНОМ В ГРАФИНАХ, МОРС КЛЮКВЕННЫЙ, ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ

(по 200 мл на человека каждого напитка)

КОФЕ АМЕРИКАНО ПО ЗАПРОСУ

