

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 2650 РУБ.

САЛАТЫ (240гр)

- **Традиционный русский салат** (филе цыпленка с картофелем, зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом . Заправляется домашним майонезом) 1/120
- **Цезарь с куриным филе** (салат Айсберг с хрустящими крутонами, куриным филе жареном на гриле, черри, заправленное домашним соусом « Цезарь») 1/120

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (280гр)

- **Мясные деликатесы** (буженина , карбонад копч, рулада из филе цыпленка 2х видов , соус,, маслины) . 1/80
- **Закуска из сельди** норвежской слабого посола с запеченным картофелем и маринованным луком. 1/100
- **Соленья домашнего приготовления** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста, томаты маринованные, морковь по- корейски) 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (150гр)

Шашлычок из цыпленка в маринаде от Шефа

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180гр)

- Свинина на английский манер в сливочном соусе с белыми грибами
- Рулет из филе цыпленка фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

- Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью
- Картофель запеченный с пряностями

- Хлеб черный и белый (100 гр)

Общий выход 1100 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 3000 РУБ.

САЛАТЫ (360гр) на выбор 3шт

- **Салат Аристократ** (буженина домашнего приготовления и карбонат копченый с шампиньонами, свежим огурцом и луком пореем) 1/120
- **Традиционный русский салат** (филе цыпленка, ветчина индейки с картофелем, зеленым горошком, солеными огурчиками . Заправляется домашним майонезом) 1/120
- **«Сицилийский салат»**(микс салата ,куриное филе на гриле ,помидоры черри ,заправка из оливкового масла,лимона ,яблочного уксуса и горчицы) 1/120
- **Цезарь с куриным филе** (Салат Айсберг с хрустящими крутонами и куриным филе жареном на гриле, черри, сыр, заправленные домашним соусом « Цезарь») 1/120

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (280гр)

- **Мясные деликатесы** (буженина, , карбонат копч , рулада из филе цыпленка 2х видов с соусом, маслинами) 1/60
- **Закуска из сельди** норвежской слабого посола с запеченным картофелем и маринованным луком . 1/60
- **Рулетики из ветчины** с мягким сыром,грецким орех ,чесноком и зеленью. 1/60
- **Соленья домашнего приготовления** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста , томаты маринованные, морковь по -корейски) 1/100

ИЛИ

- **Овощное ассорти с по сезону** (помидоры, огурцы, болгарский перец) 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор (150гр)

Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста

Шашлычок из цыпленка в маринаде от Шефа

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180гр)

- Рулет из филе индейки, фаршированный сыром с песто и запеченный с беконом
- Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом
- Свинина на английский манер в сливочном соусе с грибами

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

- Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью
- Картофель запеченный с пряностями

- Хлеб черный и белый (100 гр)

Общий выход 1220гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 3500 РУБ.

САЛАТЫ (405гр) на выбор 3 шт.

- **Традиционный русский салат** (ветчина , курица с картофелем, зеленым горошком, солеными огурчиками, отварным яйцом . Заправляется домашним майонезом) 1/135
- **«Греческий салат»** (перец болгарский, помидоры черри, огурцы, салат айсберг, брынза , маслины, крымский лук, заправка из оливкового масла, лимона и яблочного уксуса) 1/135
- **Салат «Рокко и пармезан»** (щавель, шампиньоны гриль, сыр Пармезан, заправка из оливкового масла и лимона)
- **Салат « Аристократ»** (буженина домашнего приготовления и карбонат копченый с шампиньонами , свежими огурцами, луком пореем и заправкой от Шефа на основе майонеза) 1/135
- **Цезарь с куриным филе** (Салат Айсберг с хрустящими крутонами и куриным филе жареном на гриле, черри, сыр, заправленные домашним соусом « Цезарь») 1/135

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (360гр)

- **Мясные деликатесы** (буженина , карбонад копч , рулада из филе цыпленка 2х видов с соусом) 1/70
- **Закуска из сельди** норвежской слабого посола с запеченным картофелем и маринованным луком 1/80
- **Рулетики из ветчины** с мягким сыром, грецким орех , чесноком и зеленью. 1/60
- **Овощное ассорти по сезону** (помидоры, огурцы, болгарский перец,) 1/75
- **Домашние разносолы** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста , томаты маринованные, морковь по- корейски) 1/75

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор (150гр)

- Мини шашлычок из сочной свинины
- Нежный жульен в хрустящем валоване из слоеного теста

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180 гр)

- Стейк из свиной шеи с соусом «Ягодный порто»
- Телятина на английский манер в сливочном соусе с грибами
- Запеченное золотистое филе белой рыбы с грибным соусом
- Рулет из филе индейки, фаршированный сыром с песто, запеченный с беконом

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

- Картофель отварной с зеленью
- Картофель запеченный с пряностями
- Овощи гриль с соусом песто

- Хлеб черный и белый (110 гр)

Общий выход 1355гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 4000 РУБ.

САЛАТЫ (440гр) на выбор 4 шт

- **Стейк салат с кунжутной заправкой** (говядина, микс салатов , руккола,, черри, перец болгарский, кунжутная заправка от Шеф - повара) 1/110
- **Филе цыпленка на гриле**, глазированное в соусе «Терияки» с жареным кунжутом, миксом салатных листьев , хрустящими картофельными крутонами и помидорами черри. 1/110
- **Салат Рыбный с масленой рыбы и красной рыбы** (м/с семга, масленая рыба, картофель, яйцо, свежий огурец, зелень, Заправляется домашним майонезом 1/110
- **Салат «Царский»** (свежие огурцы, нежное филе индейки, лук порей, шампиньоны, яйцо, маринованные огурцы) 1/110
- **Салат «Солнечная Италия»**(помидоры черри, крымский лук, огурцы, редис, салат айсберг ,сумах ,хрустящий лаваш ,заправка из оливкового масла ,лимона и яблочного уксуса)
- **Салат от Шефа с тунцом**(микс салата ,тунец гриль, помидоры черри ,заправка из оливкового масла,лимона ,яблочного уксуса и горчицы) 1/110

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (420гр) на выбор 6 шт.

- **Мясные деликатесы** (буженина, карбонад копч , рулада из филе цыпленка 2х видов, маслины, соус) 1/60
- **Рыбное плато** (рулет с сыром Буко , масляная рыбка, лосось Шеф-посола, лимон, маслины, зелень) 1/60
- **Рулетики из баклажан** с сырным муссом, чесноком и грецким орехом . 1/70
- **Рулетики из ветчины** с мягким сыром,грецким орех ,чесноком и зеленью. 1/70
- **Сырное плато** (ассорти сыров с медом, грецкими орешками и виноградом) 1/70
- **Овощное ассорти по сезону** (помидоры, огурцы, болгарский перец) 1/80
- **Домашние разносолы** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста , томаты маринованные, морковь по- корейски) 1/80

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ на выбор (150гр)

- *Жульен с курочкой и грибами со сливками в хрустящем валоване из слоеного теста*
- *Баклажаны запеченные с сыром и томатами*

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180гр)

- Филе судака запеченное с грибным соусом
- Стейк из свиной шеи с ягодным соусом
- Рулет из филе индейки фаршированный сыром с песто под шпинатным соусом
- Сочные медальоны из телячьей вырезки, обернутые беконом с ягодным соусом

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

- Картофель отварной с зеленью
 - Картофель запеченный с пряностями
 - Овощи гриль с соусом песто
- Хлеб белый и черный (140 гр)

Общий выход 1480гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 4500 РУБ.

САЛАТЫ (440гр) на выбор 4 шт

· **Шеф-салат «Имбирный»** (семга м/с, имбирь маринованный, свежий огурец, листья салата, креветки, заправка от Шефа) 1/110

Шеф-салат с кедровыми орешками (салат айсберг, салат руккола, ветчина, жареный бекон, кедровые орешки, заправка от Шефа) 1/110

· **Стейк салат с говядиной** (говядина, микс салат, руккола, помидоры черри, перец болгарский, кунжутная заправка от Шеф - повара) 1/110

Филе индейки на гриле (глазированное в соусе «Терияки» с жареным кунжутом, миксом салатных листьев, хрустящими картофельными крутонами и вялеными томатами) 1/110

· **Салат «Царский»** (свежие огурцы, нежное филе индейки, лук порей, шампиньоны, яйцо, маринованные огурцы) 1/110

· **Цезарь с Королевскими креветками** (микс салата, Королевские креветки, Хрустящие пшеничные крутоны, яйцо перепелиное, помидоры черри, сыр, заправка «Цезарь») 1/110

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (460гр)

· **Мясная симфония** (буженина, карбонад копч, рулада из филе цыпленка, ростбиф телячий, маслины, соус) 1/70

Рыбная симфония (масленая рыба, лосось шеф-посола, рулеты из форели слабой соли со сливочным сыром, лимон, оливки. Декорируются королевскими креветками) 1/60

· **Капрезе** (домашняя моцарелла, томаты, базилик, оливковое масло, крем бальзамик) 1/60

· **Рулетки из цуккини** с мягким сыром, базиликом и кедровыми орешками 1/60

· **Рулетки из баклажан** с сырным муссом, чесноком и грецким орехом. 1/60

· **Домашние разносолы** (малосольные огурчики, хрустящая маринованная капуста, томаты маринованные, морковь по-корейски) 1/75

· **Овощной букет с зеленью** (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень) 1/75

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ на выбор (150гр)

· *Баклажаны запеченные с сыром и спелыми томатами на манер «Пармеджано»*

· *Блинные мешочки с лососем, с сыром «Буко» и красной икрой*

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на выбор (180)

· Сочные медальоны из говяжьей вырезки, обернутые беконом с ягодным соусом

· Филе Палтуса с тигровой креветкой, с соусом из мягкого сыра, пармезана и сливок

· Лосось гриль от шефа под сливочно-шпинатным соусом

· Стейк из свиной шеи с ягодным соусом

ГАРНИРЫ на выбор (150гр)

· Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью

· Картофель запеченный с пряностями

· Овощи гриль с соусом песто

· Хлеб черный и белый (140 гр)

Фрукты сезонные 200гр

Общий выход 1720гр

Банкетное предложение от Шеф-Повара



- | | |
|---|-------------------|
| <i>1. Свиной окорок запеченный « Фламбе »
(соус Демиглас)
2-8 кг</i> | <i>2700 р/кг</i> |
| <i>2. Индейка фаршированная (овощами или яблоками)
5-8 кг</i> | <i>3000 р/кг</i> |
| <i>3. Семга фаршированная (соус тар-тар классический)
4-8 кг</i> | <i>4100 р/кг</i> |
| <i>4. Окорок молодого барашка « Фламбе»
3-6 кг</i> | <i>3000р/кг</i> |
| <i>5. Стерлядь фаршированная с соусом тар-тар и
красной икрой
3-7кг</i> | <i>4100 р./кг</i> |



Детское меню

Куриное филе в сухариках

С картофельным пюре

220гр

Морс

200мл

Мороженное

100 гр

Стоимость: 900 руб.

Мороженное

100гр

Морс

200мл

Мини пицца детская

120гр

Стоимость: 800 руб.

Салат «Курочка Ряба»

50гр

мини сосиски детские, 2шт

115гр

картофель фри

100гр

мороженое

100гр

Морс

200мл

Стоимость: 1000 руб.

Десерты от Нашего Шефа



Сицилийский кремный чизкейк

2600р/кг

Трюфельный торт с шоколадным муссом

3000р/кг

Торт «Красный бархат»

2800р/кг

Дополнительные услуги ресторана

Хлебная корзина 100р

1. Горячие напитки (чай и кофе)
 - 1) Чай (чёрный, зелёный) – 100р.
 - 2) Кофе (Американо, Эспрессо) – 200р.
 - 3) Кофе (Капучино) – 250р.
 - 4) Безлимит чай и кофе – 250р./гость
2. Безлимит воды с мятой и лимоном – 60р./гость
3. Домашние лимонады:
 - 1) Лимонад «Мохито» (5 литров) - 3000р.
 - 2) Лимонад «Ягодный» (5 литров) - 3000р.
4. Шоколадный фонтан (предоставляется на весь вечер проведения мероприятия, с фруктами и зефиром от ресторана) – 7000р.
5. Украшение зала (выберите Ваш цвет):
Пакетное оформление 12000р.
(президиум, выбор скатертей и бокалов)
6. Микрофоны 2000 р.
7. Музыкальное оборудование: 7000 р.
8. Проектор с экраном – 2500р.
9. Кондитерский фейерверк – 200р./шт.
10. Упаковка безлимит – 1000р.

