

DOM

Высокий уровень организации,
качественный сервис и гастрономическое
мастерство шеф-повара Артема Волчека –
это главные инструменты нашей работы.





Артем Волчек – настоящий виртуоз,
превращающий любое блюдо
в произведение кулинарного искусства.



ШОУ ПОДАЧА

ВАРИАНТЫ ШОУ ПОДАЧИ:

- Иммерсив с балеринами
- Театральная постановка в стиле Гэтсби или советской эпохи
- Юмористический батл шефов

БЛЮДА ДЛЯ ШОУ ПОДАЧИ:

Стейк филе миньон prime запеченный целым отрубом до прожарки medium, подается шеф поваром в зале с поджиганием купажированного виски от 2 кг

Лосось запеченный целиком со свежими овощами и соусом из шампанского 3-6кг

Осетр запеченный на гриле целиком с гранатом и красным вином 2-5кг

Ножка ягненка с печеным картофелем, томленая в пряных травах 2-3кг

Гастрономическая картина с мини десертами, жидким азотом и эффектной подачей от шеф повара 2-5кг

Нежнейший ростбиф из говядины Вагю с добавлением пряных трав и черного ферментированного чеснока в трюфельном экстракте

**Стоимость шоу подачи рассчитывается индивидуально и зависит от количества гостей и выбранного блюда*

ВЕЛКОМ ПОЗИЦИИ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Угольные креветки в черном кляре,
подаются на углях с соусом сгущенка-васаби
1-3кг

Томаты из утиного пате с землей из маслин
1-2кг

ДЕСЕРТ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Гастрономическая картина с мини десертами, жидким азотом и
эффектной подачей от шеф повара
2-5кг

**Стоимость рассчитывается индивидуально и зависит от количества гостей*

ФУРШЕТ

«РУССКАЯ КЛАССИКА В СОВРЕМЕННОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ»

WELCOME

Канapé сельдь на бородинском хлебе 25гр
Канapé из томленой говядины с печеным чесноком 25гр
Мини оладушек с щучьей икрой 25гр
Паштет из цесарки в свекольном креме 25гр
Канapé винегрет с печеными овощами и белым груздем 25гр

САЛАТЫ

Салат оливье с ростбифом 100гр
Салат из печеного картофеля с копченой скумбрией и ялтинским луком 100гр
Салат с говяжьим языком и опятами 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Блины с красной икрой 150гр

Телячий язык с картофельным соусом 150гр

ДЕСЕРТЫ

Медовик по старинному рецепту 120гр

Выход блюд на персону - **845**гр.

Стоимость на персону - **6 000** руб.

ФУРШЕТ. ВАРИАНТ 1

КАНАПЕ И ФИНГЕР ФУДЫ

Хрустящая корзиночка филло с тунцом и манго 25гр

Подкопченная пиканья с грибами и нотками трюфеля 25гр

Утиное магре с лаймовой грушей 25гр

Мини корзиночка с острыми томатами черри и тар таром из авокадо 25гр

Канапе гравлакс из лосося с икрой из аниса 25гр

Кростини с копченым лососем и сливочным кремом 35гр

Кростини с маринованными томатами и сливочным сыром 35гр

САЛАТЫ

Салат из печеного перца ромиро с цуккини и моцареллой 100гр

Салат Нисуаз с тунцом Bluefin 100гр

ДЕСЕРТЫ

Клубника в бельгийском шоколаде 50гр

Чизкейк из клубники в манговой глазури 50гр

Выход блюд на персону - **495**гр.

Стоимость на персону - **6 000** руб.

ФУРШЕТ. ВАРИАНТ 2

КАНАПЕ И ФИНГЕР ФУДЫ

Пате из перепелки в виде сферы в брусничной глазури 25гр

Канapé говядина по-бургундски в глазури демиглас 25гр

Корзиночка из теста филло с тар таром из лосося 25гр

Цуккини с вяленными томатами и сливочным сыром 25гр

Кростини с маринованными томатами и сливочным сыром 25гр

Ростбиф с горчичным кремом 25гр

Драник с белым груздем и ялтинским луком 25гр

САЛАТЫ

Салат из томленой говядины с баклажанами и азиатским соусом 100гр

Салат из морепродуктов с соусом биск и молодыми хрустящими листьями 100гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Индейка Sous Vide с кокосовым карри 120гр
Лосось на гриле в соусе терияки 120гр

ГАРНИРЫ

Рататуй из запеченных овощей с томатным соусом и базиликом 100гр

ДЕСЕРТЫ

Хрустящее тесто филло с маскарпоне и малиновым кули 50гр

Кокосовая панна котта с манго 50гр

Выход блюд на персону - **815**гр.

Стоимость на персону - **7 000** руб.

ФУРШЕТ. ВАРИАНТ 3

КАНАПЕ И ФИНГЕР ФУДЫ

Канapé лосось с сублимированными маслинами и крем сыром 25гр

Канapé пармезан в глазури из винограда 25гр

Тар тар из креветки в хрустящей корзиночке с нитями чили 25гр

Подкопченная пиканья с грибами и нотками трюфеля 25гр

Пате из гусиной печени в черно-смородиновой глазури 25гр

Печеные перцы ромиро с маскарпоне и фисташкой 25гр

САЛАТЫ

Салат из подкопченной пиканьи в азиатском стиле с древесными грибами 100гр

Салат с лососем, томатами и заправкой из печеных перцев 100гр

Салат оливье с ростбифом и раковыми шейками 100гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Бриошь с подкопченной индейкой и соусом из сыра чеддер 120гр

Куриное бедро гриль с томатной сальсой 120гр

Картофельные крокеты с пармой и трюфельным соусом 70гр

ДЕСЕРТЫ

Мусс маскарпоне с облепиховым желе и хрустящей гречей 50гр

Чизкейк из малины в глазури из вишни 50гр

Выход блюд на персону - **860**гр.

Стоимость на персону - **8 000** руб.

ФУРШЕТ. ВАРИАНТ 4

КАНАПЕ И ФИНГЕР ФУДЫ

Канапе японский угорь с омлетом тамаго 25гр

Корзиночка из теста филло с лососем и манго 25гр

Подкопченное утиное маigre с манго 25гр

Корзиночка филло с тар таром из говядины и муссом из пармезана 25гр

Татаки из тунца с соусом понзу 25гр

Индейка Sous Vide с печеным перцем ромиро 25гр

Мини корзиночка филло с муссом из сметаны и красной икрой 25гр

САЛАТЫ

Салат с тунцом bluefin, хрустящей зеленью и печеными овощами 100гр

Стейк салат из подкопченной пиканьи с кенийской фасолью и яйцом пашот 100гр

Салат руккола с тигровыми креветками и острыми томатами черри 100гр

Салат из сладких томатов с ялтинским луком и гранатовым соусом 100гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Форель с креветкой и соусом бер блан 120гр

Говядина по-бургундски с соусом демиглас и карамелизованным мини луком 120гр

ГАРНИРЫ

Овощи гриль с оливковым маслом 100гр

Запечённый мини-картофель с розмарином 100гр

ДЕСЕРТЫ

Малина в бельгийском шоколаде 50гр

Равиоли из манго с муссом из маскарпоне 50гр

Выход блюд на персону - **1115**гр.

Стоимость на персону - **9 000** руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Безлимит 1

Авторский чай, свежесваренный кофе, вода без газа

800 руб/чел

Цены указаны за человека, без ограничения в течение 8 часов

Каждый дополнительный час 150р/час за 1 человека

Безлимит 2

Авторский чай, свежесваренный кофе, вода без газа, сок апельсиновый, сок яблочный, морс

1200 руб/чел

Цены указаны за человека, без ограничения в течение 8 часов

Каждый дополнительный час 200р/час за 1 человека

Безлимит 3

Авторский чай, свежесваренный кофе, вода без газа, вода газированная в стекле,

сок апельсиновый, сок яблочный, морс, кока-кола

2000 руб/чел

Цены указаны за человека, без ограничения в течение 8 часов

Каждый дополнительный час 300р/час за 1 человека

Безалкогольные напитки оплачиваются дополнительно;

Заказчик может привезти свои напитки, при этом оплатив пробковый сбор - 500 руб/чел

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ РАСЧЕТ МЕНЮ

Стоимость работы специалиста по пересчету и составлению смет по меню составляет - **15 000 руб.**

Перерасчет составляется из тех позиций, которые указаны в данных презентациях.

При смете по меню выше 1 000 000 руб - индивидуальный просчет в подарок

Важно:

- в меню правки могут вноситься 3 раза;
- количество пунктов в одной правке может быть разным;
- правки вносятся в исправленную смету в течении 48 часов.

Сервисный сбор **10%**

Все цены указаны при оплате наличными
