



Банкет Меню Вариант №1

Закуски, сервированные в центре стола(350г.)

- «Вителло тонато» говядина тонкими слайсами на подушке из соуса с тунцом, декор: почки каперсов, микро-зелень, зеленое масло, 50 гр.
- Лосось "Шеф-посол" с картофельным драником и сливочн. сыром, 50 гр.
- Русская мясная гастрономия (буженина, куриный рулет с томатами, говяж. язык) подача с Дижонской горчицей, 50 гр.
- Сырное плато (Чедер, Дор-блю, Пармезан, Камамбер, мёд, орехи, финики), 50гр.
- Овощное плато (Паприка, огурец, томат, редис) с соусом «Дзадзики», 50 гр.
- Запечённые баклажаны с томатным тар-таром и страчателлой 50 гр.
- Антипасти (Оливки/маслины, фарширован.перчик, чили перец, оливковое масло), 50 гр.

Ассортимент брускетт (80г.)

- Брускетта с филе индейки под кремом из печеной паприки, 40гр.
- Брускетта с салями и оливковой тапенадой, 40гр.

Салаты, сервированные в центре стола (200г)

- Овощной микс-салат с "Итальянским" дрессингом, 100 гр.
- Салат «Цезарь» с обжаренным куриным филе, и сыром «Пармезан», 100 гр.

Горячая закуска(100г.)

- Жульен грибной классический, 100гр.

Горячее блюдо, на выбор гостя (300г.)

- Медальоны из свинины по французски с печеным картофелем , 300 гр.
- Треска в кисло-сладком соусе с томленными овощами, 300гр

Хлебная корзина (70г.)

- Хлебная корзина классическая (Пшеничная, ржаная булочка, сливочное масло), 70гр

Прохладительные напитки (800мл.)

- Морс «Клюквенный», 300 мл.
- Вода б/г с мятой и лимоном, 300мл.
- Чай пакетир.(черн./зелен.)/Кофе зерно ,200мл.

Выход блюд на 1 персону: 1100 г./ напитки 800мл

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон)* 4'920руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон)* 4'100руб.

***Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.**



Банкет Меню Вариант №2

Закуски, сервированные в центре стола (450г.)

- «Русская мясная» закуска из разных сортов мясной гастрономии, 60 гр.
- Рыбное плато : лосось «Шеф-посола», масляная рыба х/к, обжаренные креветки, тунец декорируется салатом «Микс», апельсиновым филе, лимоном, 60 гр.
- Сырное плато (Чедер, Дор-блю, Пармезан, камамбер, мёд, орехи, финики), 60гр.
- Рулет из филе пулярки с сыром и кремом из печеной паприки, декорированный свекольными чипсами, 50 гр.
- Террин из лосося с крем-чизом и вялеными томатами, 60 гр.
- Запеченные баклажаны с "Моцареллой", 60 гр.
- «Капрезе» сочные томаты с моцареллой, соусом Песто и кедровыми орешками, 60 гр.
- Соленья: Маслины, оливки, фаршированные перчики, 40 гр.

Салаты, сервированные в центре стола(200г.)

- Салат «Нисуаз» с тунцом, картофелем стоун под анчоусной заправкой, 100 гр.
- Салат тайский с пряной говядиной и кунжутом, 100гр.

Горячая закуска(100г.)

- «Неаполитанский» рулетик из слоенного теста, фаршированный сёмгой слабой соли и тапенадой из черных маслин , 100 гр.

Горячее блюдо, на выбор гостя(300г.)

- Цыпленок Gordon Blue в беконе со сливочным соусом и овощным Рататуем, 300 гр.
- Филе сибаса с ризотто НЕРО и шафрановым соусом, 300 гр.

Хлебная корзина(70г.)

- Хлебная корзина классическая (Пшеничный, ржаной, сливочное масло) , 70 гр.

Десерт(60гр.)

- Ассорти из двух мини-пирожных, 60г.

Прохладительные напитки(1200мл.)

- Морс «Клюквенный», 350 мл.
- Лимонад «Базилик и апельсин», 350 мл.
- Вода в графине с мятой и лимоном, 300мл.
- Чай пакетир.(черн/зелен)/кофе зерно , 200мл.

Выход блюд на 1 персону: 1180 г./ напитки 1200мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон)* 6'600руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон)* 5'500руб.

***Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.**



Банкет Меню Вариант №3

Закуски, сервированные в центре стола (480г.)

- Итальянская мясная гастрономия: Коппа, Прошутто крудо, Салами Наполи Дольче, Ветчина Бородинская, Чоризо, Сальчичон, 50 гр.
- Сырное плато (Чедер, Дор-блю, Пармезан, Камамбер, мёд, орехи, финики), 50гр.
- Рыбное плато : лосось «Шеф-посола», масляная рыба х/к, обжаренные креветки, тунец, декорируется салатом «Микс», апельсиновым филе, лимоном, 60 гр.
- «Вителло тонато» говядина тонкими слайсами на подушке из соуса с тунцом, декор: почки каперсов, микро-зелень, зеленое масло, 50 гр.
- Террин из кролика с вешенками с белой ветчиной, сервируется икрой из баклажанов, 60 гр.
- Рулет из куриного филе с сыром и кремом из печеной паприки, гарнированный томатным тар-таром , 60 гр.
- Запечённые баклажаны с томатным тар-таром и страчателлой 50 гр.
- Ассортимент свежих сезонных овощей, 60 гр.
- Антипасти (Вяленые томаты, каперсы, оливки/маслины, чеснок, чили перец), 40 гр.

Салаты, сервированные в центре стола (200г.)

- «Испанский» салат из телячьего языка под имбирной заправкой, 100 гр.
- Картофельный салат с ростбифом, зеленым салатом и соусом «Винегрет», 100 гр.

Горячая закуска (100г.)

- Блинчики «По-Царски» с форелью домашнего копчения нежным сыром «Моцарелла», 100 гр.

Горячее блюдо, ОДНО на выбор гостя (300г.)

- Филе миньон с картофелем «Стоун» в пряных травах с соусом «Демиглас», 300 гр.
- Лосось в соусе «Рокфор» и сливочным шпинатом, 300гр.
- Куриная грудка с моцареллой и песто на подушке из овощей под томатным тар-таром, 300гр.

Хлебная корзина(70г.)

- Французский багет, 30 гр.
- Черный ржаной хлебец, 30 гр.
- Масло папричное, 10 гр.

Десерт (100гр.)

- Наполеон, 100гр.

Напитки(1230мл.)

- Морс «Клюквенный», 300 мл.
- Лимонад «Клубника/лайм», 300 мл.
- Вода б/г (в стекле), 330мл.
- Чай пакетир.(черн/зелен)/кофе зерно ,200мл.

Выход блюд на 1 персону: 1250 г./ напитки 1230мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон)* 8'300руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон)* 6'900руб.

***Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.**



Банкет Меню Вариант №4

Закуски, сервированные в центре стола: (330г.)

- Мясное плато (Ростбиф, буженина, говяжий язык, куриный рулет, яблочный чатни, карамелизованный лук, эмульсия из горчицы, крем из печеной паприки, чили перец), 60 гр.
- Рыбное плато : лосось «Шеф-посола», масляная рыба х/к, обжаренные креветки, тунец, декорируется салатом «Микс», апельсиновым филе, лимоном, 60 гр.
- Тунец «Татаки», водоросли чука, томатная вода, зеленое масло, терияки, соевый соус, кунжутн. масло, кунжут. 40 гр.
- Сырное плато (Дор-Блю, Пармезан, Камамбер, финики, грецкий орех, гриссини, голубика, мед, микро зелень), 50 гр.
- «Капрезе» с мягким сыром моцарелла, сочными томатами и соусом Песто, зеленое масло, бальзамический крем кедровые орехи, базилик, 60 гр.
- Оливки, маслины, вяленые томаты, каперсы, маринован. артишоки, фаршир. перчики ,60 гр.

Салаты, сервированные в центре стола: (200г.)

- Салат с рукколой, печеным картофелем, креветками и авокадо, 100 гр.
- Тёплый салат с ростбифом и овощами гриль под медово-горчишной заправкой, 100 гр.

Горячая закуска, ОДНА на выбор гостя: (100г.)

- Сахалинский морской гребешок с кремом из печеной моркови, зеленое масло, тар-тар из томатов, карамелизованный фундук, 100 гр.
- Пармеджано со страчателлой, печеной паприкой и томатной сальсой, 100гр.

Ассортимент горячих блюд, ОДНО на выбор гостя: (330г.)

- Утиная ножка конфи с морковным пюре и ягодным соусом , 330 гр.
- Медальоны из говядины с соусом "Демигляс" и молодым картофелем запечен. с зеленью, 330гр.
- Филе сибаки на подушке из томленных овощей с сливочным соусом , 330гр.

Хлебная корзина (70г.)

- Французский багет/Черный ржаной хлебец, папричное масло, 70 гр.

Десерт (100г.)

- Тирамису ,100гр.

Напитки: (1130мл.)

- Морс из лесных ягод, 300 мл.
- Домашний лимонад «Цитрус», 300 мл.
- Вода б/г (в стекле), 330мл.
- Чай пакетир.(черн/зелен)/кофе зерно ,200мл.

Выход блюд на 1 персону: 1130 г./ напитки 1130мл.

Стоимость Меню на 1 персону (от 10 до 19 персон) 10'800руб.

Стоимость Меню на 1 персону (от 20 персон) 9000руб.

***Дополнительно взимается Сервисный сбор 10% от общей стоимости меню.**