

DOM

АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

Блинная станция с топингами

Ароматные блинчики с пылу-с жару готовятся прямо в зале перед гостями и сервируются красиво поварами.

Состав 1: Красная икра, щучья икра, сметана, сгущенное молоко, малиновое кули, ветчина и сыр

400гр 2000руб/чел.

Состав 2: Сметана, сгущённое молоко, малиновое кули

300гр 1200руб/чел.

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 20 чел.

Кенди-бар

Наш талантливый шеф кондитер подготовил для вас целый набор потрясающих десертов.

Состав: Капкейки с малиновой начинкой, сникерс, клубничная - на выбор, кейк-попсы в виде эскимо, булочка шу

200гр 1800руб/чел.

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 10 чел.

Хамон серано *

Хамон подается на специальной подставке - хамонера и нарезается в зале специально подготовленным человеком – картадором.

10кг 90000 руб

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 10 кг (50 чел)

Хамон иберико **

Хамон подается на специальной подставке - хамонера и нарезается в зале специально подготовленным человеком – картадором.

11кг 140000 руб

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 11 кг (50 чел)

Плов с бараниной

Ароматный плов по традиционному узбекскому рецепту с ягненком - готовится в огромном казане у нас во дворе и сервируется с традиционным салатом ачучук

500гр 1400 руб/чел.

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 30 чел.

Ризотто с морепродуктами и сыром грана падано

Ризотто готовится прямо в зале поварами на большом воке и сервируется гостям порция **350гр 1600руб/чел.**

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 20 чел.

Бургер станция

Бургеры по авторскому рецепту приготовленные прямо в зале, под специальными карвинг лампами не оставят вас и ваших гостей равнодушными.

Состав: Бургер с говядиной, курицей, фалафелем

110гр 450руб/чел.

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 10 чел.

Брускетта бар

Повара в зале готовят классические итальянские брускетты на ваш выбор

Состав: С лососем и зеленым яблоком, с тартаром и ростбифом,
с вяленными томатами и многие другие

150 гр 900руб/5 шт

Продолжительность: 40 минут

Мин. заказ от 10 чел.

Пицца

Ароматная горячая пицца готовится в небольших подовых печах прямо в зале,
начинку можно выбрать с поваром.

Состав: Маргарита, пепперони, мясная, кура грибы, 4 сыра

500гр 1400руб/ 1шт

Продолжительность: 3 часа

Мин. заказ от 10 чел.

Станция гриль

На открытом воздухе повара готовят на специализированном газовом гриле и подают ароматные мясные деликатесы.

Состав: Стейк мясника, шашлык из свинины, куриного бедра, из форели, колбаски гриль куриные, говяжьи, печеный картофель стоун, овощи на гриле с соусами от Шефа

порция на человека **700гр 2360руб**

Продолжительность: 4 часа

Мин. заказ от 10 чел.

Ростбиф с соусом демиглас

Ростбиф из говяжьей вырезки, которую готовят по технологии sous vide с добавлением специй и ароматных трав. Мясо получается очень нежным и ароматным

порция **100гр 450руб/чел.**

Продолжительность: 20-40 минут

Мин. заказ от 3 кг

* Хамоном общепринято называть продукт, приготовленный из задних ног свиньи, тогда как передние ноги именуются палеты
серрано – отличительный признак: белая свинья, у хамона белое копыто;
курадо (хамон curado) – выдержка минимум 7 месяцев;
бодега (хамон bodega) – выдержка минимум 9 месяцев;
резерва (хамон reserva) – выдержка минимум 12 месяцев;
гранд резерва (хамон grand reserva) – выдержка около 15 месяцев;

** Хамоном общепринято называть продукт, приготовленный из задних ног свиньи, тогда как передние ноги именуются палеты
иберико – отличительный признак: чёрная свинья, у хамона чёрное копыто;
de cebo – делается из свиней, откормленных фуражом и желудями;
de recebo – делается из свиней, откормленных фуражом и желудями в больших пропорциях;
de bellota – делается из свиней, откормленных как правило на чистой желудевой диете.