

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Выход, гр Цена, руб

Винегрет

210 185

Традиционный салат из овощей с оливковой заправкой Винегрет.

Овощной с грецким орехом

180 190

Сочный салат из свежей капусты и сельдерея с грецким орехом.

Пизанский

180 230

Листья салата с морковью, томатами, маслинами и обжаренными на гриле цукини.

Греческий

230 310

Овощной салат с помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами и брынзой.

Свекольный с брынзой

170 265

Салат с томленой свеклой, домашней брынзой и соусом Песто.

Капри

200 465

Обжаренный на гриле кальмар с листьями салата айсберг и томатами под Имбирной заправкой.

Оливье

Нежный овощной салат с домашним майонезом.

С цыпленком

210 275

С ветчиной

210 280

С креветками

210 525

С телятиной

210 365

Праздничный Оливье с креветками

500 1690

Нежный овощной салат, оформленный креветками, апельсиновыми чипсами и красной икрой.

Сельдь под шубой

210 210

Классический салат с пряной сельдью под «шубой» из отварных овощей, заправленный майонезом.

Пьемонский Пеше Персико

185 395

Хрустящие листья салата с пастой фреска и клариевым сомом.

Мимоза

210 210

Легендарный салат с тунцом, заправленный домашним майонезом.

Инсалато Мисто

190 295

Овощной салат с тунцом под оливковой заправкой.

Сицилийский

175 495

Нежный салат с креветками, апельсином и хрустящими овощами под соусом Коктейль.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

	Выход, гр	Цена, руб
Норманский Салат с мясом краба, виноградом и спелым авокадо под соусом Ситроней.	160	960
Джукка пелата Салат с мясом по-трентински, овощами и карамелизированной тыквой.	180	395
Столичный Традиционный овощной салат с телятиной под домашним майонезом.	210	330
Мильфей из утки Лепестки вяленой утиной грудки на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи и нотками голубого сыра.	145	555
Мильфей из говядины Лепестки мяса по-трентински на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи и нотками голубого сыра.	145	340
Мильфей из лосося Лепестки слабосоленого лосося на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи, увенчанное красной икрой.	145	580
Коул слоу Овощной салат под Азиатским соусом.		
С филе цыпленка аффумикато	200	295
С коппой	200	325
Цезарь Листья салата с хрустящими гренками, сыром Пармезан под традиционной заправкой Цезарь.	200	295
С креветками	230	480
С лососем	250	495
С цыпленком аффумикато	250	360
С мясом по-трентински	250	420
Инсалата Верди Листья салата руккола в пикантном соусе с томатами и сыром Пармезан.	150	370
С креветками	185	495
С лососем Гравадлакс	200	560
С вяленой утиной грудкой	200	565
С вяленой куриной грудкой	200	435

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

❧ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ❧

	Выход, гр	Цена, руб
Ассорти фруктовое Киви, яблоко, апельсин и виноград.	600	490
Ассорти ягодное Сочная гамма сезонных ягод.	100	цена по сезону
Фруктовая ваза Ладья из ананаса, киви, виноград, клубника и два сезонных фрукта.	1000 1800	1180 2670
Персики Наличие по сезону.	100	цена по сезону
Хурма Наличие по сезону.	100	цена по сезону
Мандарины Наличие по сезону.	100	цена по сезону
Слива Наличие по сезону.	100	цена по сезону
Черешня Наличие по сезону.	100	цена по сезону
Ассорти овощное Яркая палитра свежих томатов, огурцов и болгарского перца.	280	390
Ассорти солений Яркая палитра из соленых томатов, огурцов и квашеной капусты.	300	380
Капуста квашеная	300	210
Огурцы маринованные	300	295
Томаты маринованные	300	290
Яблоки моченые	300	320
Огурцы малосольные	300	295
Бакинские томаты Сочные томаты с красным Краснодарским луком и оливковым маслом.	300	530

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

❧ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ❧

Выход, гр Цена, руб

Рулетики из баклажанов с овощами Лепестки баклажанов, обжаренные на гриле с овощным соте из грибов.	150	340
Рулетики из баклажанов с овощами и сыром Лепестки баклажанов, обжаренные на гриле с овощами, сыром и грецким орехом.	150	350
Баклажаны с мятой Запеченные баклажаны с мятой и томатно-пряной заправкой.	165	365
Капрезе Традиционный салат с сыром Моцарелла, бакинскими томатами, соусом Песто и вялеными томатами.	200	545
Ассорти грибов Маринованные опята, вешенки, шампиньоны с зеленью и луком.	160	360
Белые грузди Соленые хрустящие грузди со сметаной.	100/40	695
Шампиньоны маринованные	100	270
Опята маринованные	100	225
Грибная икра Домашняя икра с зеленью и чесночными гренками.	180/70	345
Ассорти сырное Классические виды сыров: Маасдам, Пармезан, Дор блю, с грецким орехом, виноградом и медом.	150/35/40	495
Сырная палитра Классические виды сыров: Камамбер, Пармезан, Дор блю, с грецким орехом, виноградом и медом.	150/35/40	780
Ассорти сырное Деликате Классические виды сыров: Тет де Муан, Камамбер, Пармиджано-Реджано, Дор блю, с грецким орехом, виноградом и медом.	150/35/40	865
Дор блю	100	390
Пармезан	100	360
Пармиджано-Реджано	100	395
Маасдам	100	320
Тет де Муан	100	1200
Камамбер	120	445

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

❧ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ❧

Выход, гр Цена, руб

Ассорти Норвежское

150/40 965

Филе слабосоленого лосося, масляной рыбы и копченого сома
с хрустящими листьями салата и оливковым маслом.

Рыбное ассорти по-голландски

150/15 540

Филе слабосоленой сельди и копченой скумбрии с испанским луком.

Лосось слабосоленый

100 625

Сом копченый

100 545

Масляная рыба

100 470

Филе сельди с картофелем

390 390

Сельдь пряного посола с деревенским картофелем.

Скумбрия с картофелем

390 560

Классическая закуска из копченой скумбрии с запеченным картофелем по старинному рецепту.

Щука по-царски

1000/580 3390*

Запеченная щука, фаршированная судаком и шпинатом. Подается с овощами и салатом.

Стерлядь

1000/350 5490*

Запеченная стерлядь. Подается в обрамлении овощей и салата.

Сом клариевый

1000/350 3490*

Запеченный сом. Подается в обрамлении овощей и салата.

Судак фаршированный

1000/580 3920*

Запеченный фаршированный судак. Подается с овощами и салатом.

Устрица Специаль Касабланка

1 шт. 430

Подается с лимоном, соусом и хлебцем.

Камчатская устрица

1 шт. 395

Подается с лимоном, соусом и хлебцем.

Плато с морепродуктами

6шт/6шт/6шт 3860

Двустворчатые мидии, розовые креветки, камчатские устрицы.
Подаются с лимоном, соусом и хлебцами.

*Цена блюда указана за 1 килограмм.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

❧ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ❧

Выход, гр Цена, руб

Икра со сливочным маслом

Щучья	140/50/80	1100
Красная кетовая	140/50/80	1450
Черная	140/50/80	по согласованию

Тартар

Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба.

С лососем, сельдереем, огурцом и красной икрой	130/15	660
С тунцом и спелым авокадо	130/15	580
С говядиной, свежим огурцом и орехами	130/15	545

Холодец

Подается с горчицей и хреном.

Куриный	160/20/20	295
Мясной	160/20/20	380

Ассорти мясное

160/30/80 740

Мясо по-тrentински, коппа, вяленое филе утки и цыпленка
на Флорентийском соусе с миксом салата и карамелизированной тыквой.

Тосканское мясное ассорти

160/40 595

Мясо по-тrentински, салями Сопрессато, коппа, вяленое филе цыпленка,
с миксом салата и оливковым маслом.

Куриная грудка вяленая

100 340

Утиная грудка вяленая

100 545

Коппа

Вяленое филе свинины в ароматных специях.

100 420

Салями Сопрессата

100 390

Мясо по-тrentински

Подкопченная телятина, приготовленная по особому рецепту, с нотками плодов можжевельника.

100 475

Сало с чесночными тостами

Нежное слабосоленое сало с чесночными гренками.

120/70 465

Нога ягненка

Искусно приготовленный бараний окорок с ароматом прованских трав. Возможна подача блюда на подставке. Средний вес готового блюда 2-3 кг.

1000 4750*

*Цена блюда указана за 1 килограмм.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход, гр Цена, руб

Овощной гратен 125 **295**
Тонкий слайс запеченных баклажанов, цукини и томатов.

Запеченный Камамбер 90/40 **495**
Дольки запеченного сыра Камамбер на брусничном конфитюре.

Блины с красной икрой 120/10 **345**
Тонкие кружевные блинчики со сливочным маслом и красной икрой.

Блины с мясом 140/50 **320**
Тонкие блинчики, начиненные мясом. Подаются со сметаной.

Жульен

С телятиной и шампиньонами 100 **365**

С цыпленком и шампиньонами 100 **355**

С ветчиной и шампиньонами 100 **360**

Утка по-пекински 700/100/40/40 **2950**
Подается с мандаринскими блинчиками, овощами и соусом Пикантный и Хойсин.

Нога ягненка 1000 **4750***
Искусно приготовленный бараний окорок с ароматом прованских трав. Возможна подача блюда на подставке. Средний вес готового блюда 2-3 кг.

*Цена блюда указана за 1 килограмм.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход, гр Цена, руб

Бранзино каприччо Запеченный сибас в конверте с тосканскими травами.	300	770
Креветки розовые на гриле	100	590
Судак в сливочно-шафрановом соусе Филе, обжаренное на гриле.	130/40/15	575
Куриная грудка Обжаренная на гриле грудка с запеченными томатами и сыром.	180/40/15	440
Бедрышко цыпленка Жареный цыпленок с запеченными томатами и сыром.	135/40/15	365
Цыпленок гриль Отбитое филе цыпленка, обжаренное на гриле, с запеченными томатами.	190/60	495
Утиная ножка конфи Томленая утиная ножка с карамелизированной грушей и брусничным соусом.	160/120	680
Стейк из свинины Обжаренное на гриле филе с пряными травами и лимоном.	140	520
Каре ягненка Нежное мясо ягненка, обжаренное на гриле. Подается с соусом Деми глясс с мятными нотками.	250/50	1380
Стейк Рибай Классический стейк из мраморной говядины, обжаренный на гриле.	300*	2160
Стейк Пиканья Альтернативный стейк из мраморной говядины, обжаренный на гриле.	250*	720

*Указан вес сырого продукта.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход, гр Цена, руб

Чевапчичи

Колбаски, обжаренные на гриле, с салатом и томатами.

Из цыпленка	130/60	380
Из свинины	130/60	420

Бефстроганов

Томленные ломтики говядины с грибами, луком и сметанным соусом.

170/25 440

Пельмени

Традиционные пельмени с бульоном, маслом и сметаной.

250/50 395

Котлета по-флорентийски

Рубленая котлета из мяса говядины и свинины, обжаренная на гриле с пряным маслом. Подается с салатом и томатами.

160/60 585

ГАРНИРЫ

Салат из томатов с испанским луком	120	100	Овощи гриль с соусом Песто	155	200
Картофель с грибами	120	180	Баклажаны гриль	120	210
Салат Коул Слоу	140	175	Вешенки гриль	120	210
Картофель гриль	120	160	Перец гриль	120	210
Цукини гриль	120	210	Пюре сельдерея	120	245
Картофельное пюре Дюшес	120	110			

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

СОУСЫ

Выход, г Цена, руб

Выход, г Цена, руб

Сливочный:

- С шафраном	40	65
- С грибами	40	85
- С сыром	40	85

Сметанный:

- Сметана	40	55
- Сметанный с зеленью	40	65
- Сметана с хреном	40	60

Томатный:

- Томатно-пряный	40	55
- Барбекю	40	65
- Сальса	40	55
- Шашлычный	40	65

Майонский:

- Цезарь	40	65
- Чесночный	40	55
- Флорентийский	40	75
- Азиатский	40	65
- Айоли	40	65

Классический:

- Демиглас	40	75
- Терияки	40	75
- Блю Чиз	40	75
- Горчично-медовый	40	75
- Брусничный	40	85
- Песто	40	120

ХЛЕБ

Булочка томатная	35	40
------------------	----	-----------

Булочка злаковая	35	35
------------------	----	-----------

Гренки бородинские	90	115
--------------------	----	------------

Булочка венская	35	35
-----------------	----	-----------

Чиабатта	90	75
----------	----	-----------

Багет с зеленым маслом	70	85
------------------------	----	-----------

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

❧ НАПИТКИ ❧

	Выход, мл	Цена, руб
Морс клюквенный	1000	395
Морс облепиховый	1000	395
Морс вишневый	1000	395
Графин с водой, лаймом и лимоном	1000	220
Чайный комплект Чай, лимон, сахар.	1 шт	115
Комплект чай/кофе Чай, лимон, сахар, кофе, сливки.	1 шт	165

❧ ТОРТЫ ❧

	Выход, гр	Цена, руб
Ченси	1000	2380
Шоколадно-малиновый	1000	3960
Тирамису	1000	2640
Медовый	1000	2250
Бильберри-мусс	1000	2475
Наполеон	1000	2150
Чизкейк классический	1000	2485
Капучино	1000	2350
Прага	1000	2100

По Вашему желанию мы украсим торт по индивидуальному эскизу.
Цена рассчитывается отдельно, исходя из сложности работы.





САЛАТЫ

Выход, г Цена, руб

Мели Мело с осьминогом115 **830**

Адриатический осьминог, спаржа, зеленая фасоль, горох Гурман, черри, микс салатов под Бельгийской заправкой.

Мели Мело с королевской дорадо130 **765**

Королевская дорадо, спаржа, зеленая фасоль, горох Гурман, черри, микс салатов под Бельгийской заправкой.

Мели Мело по-средиземноморски125 **775**

Креветки, мидии, спаржа, зеленая фасоль, горох Гурман, черри, микс салатов под Бельгийской заправкой.

Сан Пуалет150 **500**

Вяленый петух с овощной палитрой под соусом Коктейль в хрустящей корзиночке.

С сомом и грибами Шиитаке170 **695**

Клариевый сом с грибами Шиитаке, томленные в соусе Терияки.

Неаполитанский90 **695**

Салат с креветками, виноградом и спелым авокадо под соусом СитронеЙ.

Норманский90 **985**

Салат с мясом краба, виноградом и спелым авокадо под соусом СитронеЙ.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход, г Цена, руб

Гриллированный тунец

220

765

Гриллированный тунец с салатом, грибами Шиитаке и соусом Унаги.

Мильфей из утки

145

555

Лепестки вяленой утиной грудки на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи и нотками голубого сыра.

Мильфей из цыпленка

145

340

Лепестки вяленой куриной грудки на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи и нотками голубого сыра.

Мильфей из лосося

145

580

Лепестки вяленой утиной грудки на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи, увенчанное красной икрой.

Тартар из тунца

130/15

580

Филе тунца со спелым авокадо под Имбирной заправкой. Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба.

Тартар из лосося

110/15

660

Филе свежего лосося с сельдереем, огурцом и красной икрой. Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба.

Тартар из говядины

110/15

545

Филе говядины со свежими огурцами и орехами под Имбирной заправкой. Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба.

Утка с пряной грушей и голубым сыром

150

680

Вяленая утка с пряной грушей и сливочно-сырным соусом. Подается с коктейлем Мараканская Сангрия.

Карпаччо из морского гребешка

130

695



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход, г Цена, руб

Запеченный Камамбер

Дольки запеченного сыра Камамбер на брусничном конфитюре.

60/40 545

Адриатический осьминог на гриле

Осьминог, приготовленный на гриле, с картофелем, спаржей, черри и соусом Верш.

70/40/80 925

Утка по-пекински

Подается с мандаринскими блинчиками, овощами и соусами Пикантный и Хойсин.

1/2шт/300 795

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход, г Цена, руб

Рыба Лу с овощами

Сибас с деклассированными овощами под Каталонским соусом.

130 740

Лосось Бекети с цукини и шпинатным соусом

140/60/40 990

Томленая стерлядь с пуале из баклажана

60/80 930

Утка по-барбариски

Утка, приготовленная на кофейных зернах, с брусничным соусом и кукурузными оладьями.

110/30/40 950

Стейк Миньон с пюре из сельдерея

Под Бордовским соусом.

80/100 865

Стейк Миньон с гриллированным цукини

Под Бордовским соусом.

80/60 875