

МЕНЮ

Матер

ДАТА: 2026

МЕСТО:

летний



БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН

2025

WELCOME ⁽¹⁾

33 000 РУБ

РАССЧИТАН ДО 30 ПЕРСОН

Матер
летний

Закуски

	ВЕС	КОЛ-ВО
Канapé с сыром и виноградом	30 г	18 шт
Мини-томаты с моцареллой и базиликом	40 г	14 шт
Крудите из свежих овощей с соусом «Песто»	45 г	12 шт
Тар-тар из форели с хрустящим огурцом	40 г	16 шт
Саями на огурце с маринованными маслинами	35 г	12 шт
Мини-сэндвич с цыпленком	40 г	16 шт
Мини-сэндвич с бужениной	40 г	16 шт

Напитки в лимонадниках

	ОБЪЁМ
Домашний лимонад (тархун, б\а «Мохито», имбирный, малина)	5 л
Вода с мятой и лимоном	5 л

WELCOME ⁽²⁾

46 000 РУБ

РАССЧИТАН ДО 30 ПЕРСОН

*Матер
летний*

Закуски

	ВЕС	КОЛ-ВО
«Рафаэлло» из творожного сыра с грецким орехом	30 г	18 шт
Камамбер с клубникой	30 г	14 шт
Крудите из свежих овощей с соусом «Песто»	45 г	12 шт
Тигровая креветка на свежем огурце	40 г	16 шт
Ролл из форели с сырным кремом	40 г	16 шт
Красная икра на тосте с лимонным маслом	40 г	16 шт
А-ля парма с грушей	30 г	12 шт
Брускетта с ростбифом и вяленным томатом	40 г	16 шт

Напитки в лимонадниках

	ОБЪЁМ
Домашний лимонад (тархун, б\а «Мохито», имбирный, малина)	5 л
Вода с мятой и лимоном	5 л

Закуски

	ВЕС
Форель слабой соли с оливками и сливочным кремом	60 г
Ассорти колбас и ветчин	70 г
Буженина домашняя с кремом из корня хрена	100 г
Подкопченная куриная грудка с брусничным желе	60 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
Ассорти сыров с виноградом (сулугуни, гауда, моцарелла)	50 г
Картофельный драник с селедочкой и горчичным соусом	60 г

Салаты

	ВЕС
Цыпленок гриль с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»	100 г
«Оливье» с ветчиной и домашним майонезом	100 г
«Краб-коктейль» (мясо краба, кукуруза, пекинская капуста, огурец, домашний майонез)	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (НА ВЫБОР)

	ВЕС
Жульен с курой и грибами	100 г
Запеченный картофель с ветчиной и сыром	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

	ВЕС
Судак запеченный с овощным соте и свекольным кремом	300 г
Куриная грудка на гриле с пряным рисом и соусом сливочный терияки	300 г
Томленный свиной окорок с мятым картофелем и соусом Сальса	300 г
Хлебная корзина с зеленым маслом	100 г

Закуски

	ВЕС
Форель шеф-посола с каперсами и маслинами	90 г
Риет из креветок с тайским соусом на брускетте	60 г
Профитроль с муссом из тунца и луком фри	50 г
Пастроми из говядины с соусом «Вителло тонато»	60 г
Мясное плато (куриный рулет с маслинами, буженина, язык говяжий, с корнишонами, горчицей и сливочным хреном)	100 г
Роллы из ветчины с сырным кремом	60 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
«Капрезе» с томатами черри	80 г

Салаты

	ВЕС
С ладожским судаком, паприкой, морковью и баклажанами, с оливковой заправкой	100 г
С индейкой и перепелиным яйцом (филе индейки, микс салатных листьев, огурец, черри, обжаренный картофель стоун, перепелиное яйцо, азиатская заправка с медом)	100 г
«Фермерский» (домашняя буженина, цыпленок, жареные шампиньоны, маринованные огурчики, черри, домашний майонез)	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (НА ВЫБОР)

	ВЕС
Брошет из форели с цукини и паприкой	100 г
Кесадила с цыпленком и овощами	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (НА ВЫБОР)

	ВЕС
Стейк из форели с кремом из картофеля и горошка, с томатами черри	300 г
Филе цыпленка, фаршированное сыром и вяленными томатами, с овощами гриль и томатной сальсой	300 г
Стейк из свинины с печеным картофелем, томатной сальсой и соусом из лесных грибов	300 г
Хлебная корзина с зеленым маслом	100 г

БАНКЕТ ⁽³⁾

8900 РУБ / ПЕРСОНА

ВЫХОД 1490 Г

Матер
летний

Закуски

ВЕС

Икорный дуэт (икра красная, икра щуки по-ростовски)	60 г
Лосось шеф-посола с греческими маслинами	90 г
Морской гребешок с муссом из тыквы и апельсина (порционная подача)	80 г
Морское плато (тунец татаки, тигровые креветки в соусе чили, мидии киви с тапинатом из маслин и каперсами)	100 г
Пастрами из томленной утки с луковым мармеладом	60 г
Телятина с трюфельным соусом и каперсами	80 г
Крудите из свежих овощей с соусом песто	50 г
Анти-пасти (сальсичон, прошуто, салями с фундуком, хамон, вяленые томаты, артишоки, фаршированные перчики)	100 г
Плато итальянских сыров с таежным медом, орешками и виноградом (бри, дор блю, пармезан)	50 г

Салаты

ВЕС

С запеченой форелью, бобами эдамами, рукколой и цитрусовой заправкой	100 г
С куриной грудкой гриль, перепелиным яйцом, черри, киноа и азиатской заправкой с медом	100 г
Салат-коктейль с ростбифом, орехами и домашним майонезом	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ^(НА ВЫБОР)

ВЕС

Дуэт шашлычков из лосося и креветок с черри и цукини	120 г
Паприка, запеченная с говядиной, овощами и сыром пармезан	120 г
Жульен из мидий с сыром дор блю	120 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ^(НА ВЫБОР)

ВЕС

Дорадо с кремом из сельдерея, сливочным соусом с терияки и зеленым маслом	300 г
Лосось с овощами гриль и соусом Пармезан	300 г
Утиная грудка с ягодами, малиновым соусом и сливочным булгуром	300 г
Стейк «ростбиф» с печеным картофелем, кукурузой гриль, томатной сальсой и соусом демиглас	300 г
Хлебная корзина с зеленым маслом	100 г