

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Название	Выход, гр.	Цена, р.
Холодные закуски ассорти		
Сборник любимых стартеров		
Антипасто к вину (хамон, бри, сыр с голубой плесенью, гигантские оливки, обычные оливки, вяленые томаты, мед в сотах, микрозелень)	300	1700.00
Мясные деликатесы (ростбиф, хамон, чоризо, фелино, вяленые томаты, микс зелени, микрозелень)	260	1700.00
Мясная нарезка (буженина домашняя, сервелат, ветчина, куриный рулет, томаты черри, огурцы соленные, соус тартар, зелень)	400	990.00
Сырные деликатесы (чеддер, бри, сыр с голубой плесенью, пармезан, мёд, орехи, зелень)	300	1600.00
Сырная нарезка (мраморный сыр, моцарелла, гауда, маасдам, сырные чипсы, мёд, кешью, виноград, микрозелень)	300	1200.00
Лучшее из моря		
Рыбные деликатесы (семга слабосоленая, балык масляной рыбы холодного копчения, тунец холодного копчения, брускетта микрозелень, лимон, перепелиные яйца)	280	2300.00
Гравлакс (лосось гравлакс, свекольные чипсы, микрозелень, бальзамический соус)	150	1600.00
Плато рыбных брускетт (трио кростини со свежим тунцом, трио брускетт с тартаром из семги, трио кростини с фиш кремом и креветкой, микс салат, розовая соль, микрозелень, бальзамический соус)	330	1300.00
Овощи и фрукты		
Овощная нарезка (томаты, огурцы, перец сладкий, томаты черри, сыр фета, соус песто, листья салата, оливки)	400	870.00
Капрезе (моцарелла, томаты, соус песто, микрозелень, салат)	200	750.00
Гигантские оливки в оливковом масле со специями	150	740.00
Экзотическая фруктовая тарелка (фрукты тропические, фрукты сезонные, ягоды)	600	3500.00
Плато сезонных фруктов (состав тарелки зависит от сезонности фруктов, мы стремимся предоставить максимально спелые и качественные фрукты)	800	1100.00
Трио под водочку		
Грибочки соленные домашние (грузди, опята, сметана, лук порей)	300	1400.00
Разносолы (капуста квашеная с клюквой, грузди, опята, огурцы соленные, черри соленные, патиссоны соленные, микрозелень, салат)	400	900.00
Сельдь с печеным картофелем и маринованным луком на бородинских хлебцах	300	550.00
Моно-закуски (закуски с одним ведущим ингредиентом)		
Ростбиф (говяжья вырезка, томаты вяленые, каперсы, редис, розмарин, руккола, бальзамический соус)	300	1500.00
Тартар из говядины с пшеничными хлебцами	200	1150.00
Тартар из семги с пшеничными хлебцами	200	1150.00
Тартар из тунца тонкацу с чипсами чаиабатта	200	990.00
Сет паштетов собственного производства с багетом и сливочным маслом (сливочный паштет из тунца, паштет из цыпленка с рикоттой, рьет из семги, сливочное масло, багет)	200	900.00
Хлебная корзина с ароматным маслом (булочки французские, булочки пражские, чаиабатта, зерновой хлеб, ароматное масло)	300	460.00
Салаты		
Мясные салаты		
Микс-салат с ростбифом, томатами и горгонзоллой	190	850.00
Микс-салат с хамоном, вялеными томатами и кукурузой гриль с паназиатским соусом	200	850.00
Капрезе с хамоном	170	750.00
Ростбиф с баклажаном и страчателлой	200	600.00
Оливье с ростбифом и брусничным соусом	200	500.00
Салаты из мяса птицы		
Микс-салат с утиной грудкой и томленной грушей	200	880.00
Салат с уткой, сезонной ягодой и соусом блю чиз	200	770.00
Цезарь с куриной грудкой	200	600.00
Салат с куриным бедром гриль, овощами и киноа	170	490.00
Салаты с рыбой и морепродуктами		
Норвежский салат (филе лосося с миксом салатов, огурцами, творожным сыром, фиш кремом и оливковым маслом)	200	1000.00
Микс-салат с слабосоленым лососем, сыром рикотта и дробленым орешком	170	990.00
Салат с запеченным лососем под сливочно-лимонным соусом	160	980.00
Салат с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар), страчателлой и бобами эдамаме	160	770.00
Цезарь с креветкой	200	770.00
Нисуаз с тунцом средней прожарки	200	680.00
Оливье с тунцом и икорным соусом	220	580.00
Овощные салаты		
Салат с авокадо, апельсином, бобами эдамаме и миксом из дайкона	200	700.00
Салат греческий с топинадом из маслин и чипсами из бородинского хлеба	200	550.00
Салат с хрустящими баклажанами, томатами и кинзой	200	490.00
Горячие закуски индивидуальной подачи		
Креветки в азиатском соусе с миксом пряной рукколы	150	850.00
Запеченная половинка деликатесного сыра бри с печеными черри, крутонами и оливковым маслом	80	650.00
Картофельный гратен с рием из лосося и моченым яблоком	150	600.00
Жюльен с говядиной	100	400.00
Жюльен с курицей и грибами	100	350.00

Горячие блюда индивидуальной подачи		
Блюда из мяса		
Стейк миньон с летним гарниром и перечным соусом	250	1700.00
Томленая баранина с молодым картофелем и соусом демиглас	300	1200.00
Щечки телячьи томленные с картофельным террином с беконом и ягодным соусом	300	1100.00
Бифштекс из мраморной говядины с яйцом Бенедикт, картофелем по-домашнему и перечным соусом	300	1100.00
Медальоны из нежной свиной вырезки в беконе с картофельным эклером и грибным соусом	300	900.00
Свиная шея с картофельными дольками и соусом Блю Чиз	300	850.00
Блюда из птицы		
Утка конфи с ризотто из птитима с клюквенным сорбетом	300	1150.00
Куриное филе гриль с булгуром и медово-горчичным соусом	300	700.00
Бедро гриль с томленными овощами и соусом сладкий чили	300	700.00
Блюда из рыбы		
Дорадо в луковом конфи с миксом из овощей и салатом	250	1550.00
Лосось с миксом стручковой фасоли в пряном соусе	250	1550.00
Форель на пару с ризотто из сезонных грибов	250	1050.00
Стейк форели с припущенными овощами и сливочно-кунжутным соусом	250	1050.00
Стейк тунца с молодой спаржей и соусом чимичурри	250	950.00
Судак с картофельным муссом с зеленым горошком под икорным соусом	250	950.00
Горячие блюда общей подачи		
Томленный молодой барашек с прованскими травами	1000	7400.00
Запеченное рыбное ассорти (стейк лосося, дорадо, стейк форели, филе судака, филе тунца, соус паназиатский, лимон, зелень)	1000	6800.00
Плато морских деликатесов (мидии в створках, креветки панко, кальмар гриль, морской гребешок в сливках, руккола, лайм)	1000	6000.00
Запеченное мясное ассорти (брискет из говядины, куриная грудка, свиная шея, люля-кебаб из курицы, томаты, соус демиглас)	1000	3800.00
Брискет из говядины по-техасски с коул слоу салатом, демиглас соусом и черри гриль	1000	6000.00
Филе утиной грудки с пряной грушей и цитрусом	1000	4300.00
Гарниры к горячим блюдам общей подачи		
Овощи гриль	150	450.00
Овощи на пару	150	450.00
Шампиньоны гриль	150	450.00
Кенийская фасоль с томатами	150	300.00
Картофель бэби запеченный с розмарином и чесноком	150	300.00
Картофель фри с кетчупом	150	300.00
Картофельные лодочки с беконом	150	300.00
Картофельные дольки запеченные	150	300.00
Римская пицца		
Римская кватро формаджи (соус сливочный, моцарелла, чеддер, пармезан, дор блю, базилик, руккола)	600	1500.00
Римская пицца с прошутто, итальянской моцареллой, садовой рукколой и пармезаном	600	1200.00
Римская Маргарита (соус томатный, томат, моцарелла, базилик свежий, масло оливковое, орегано)	600	1200.00
Римская поло-романо (соус цезарь, помидоры черри, куриная грудка, сыр моцарелла, салат романо, пармезан)	600	1200.00
Римская мясная (соус томатный, ветчина, фелино, бекон сырокопченый, каперсы, оливки, моцарелла, пармезан, базилик, оливковое масло)	600	1200.00
Римская конно кон чиполле (соус томатный, филе тунца, фасоль кенийская, моцарелла, лук красный свежий, чеснок свежий, петрушка, масло оливковое)	600	1200.00
Для самых маленьких гостей		
Оливье с ветчиной	100	200.00
Овощной салатик	100	200.00
Супчик куриный с вермишелью	200	300.00
Наггетсы с картофелем фри	200	400.00
Куриный шашлычок с картофельным пюре	200	300.00
Спагетти с веселой сосиской	200	300.00
Макароны с отварной курочкой	200	300.00
Сосиска в тесте	150	250.00
Детская пицца Маргарита (порционная)	200	350.00
Детская пицца четыре сыра (порционная)	200	350.00
Детская пицца мясная (порционная)	200	350.00
Десерты		
Торт шоколадная трилогия	100	500.00
Тирамису	110	500.00
Торт красный бархат	130	500.00
Фондан шоколадный со сливочным мороженым	100/30	500.00
Чизкейк Нью-Йорк	100	450.00
Чизкейк шоколадный	100	450.00
Чизкейк карамельный с арахисом	100	450.00
Медовик	140	450.00
Штрудель яблочный с шариком мороженого	100/30	400.00
Штрудель вишневый с шариком мороженого	100/30	400.00
Обслуживание 15%		

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Название	Выход, гр.	Цена, р.
Эксклюзивные закуски		
Авторская подача хамо́на от Шеф-повара: всемирноизвестный испанский деликатес - сыровяленое мясо, которое будет презентовано и подано на мероприятие Шеф-поваром MORE AMORE. Прямо на глазах гостей будет происходить нарезка этого деликатеса, и Ваши гости смогут не только насладиться его изысканным вкусом, но и принять участие в настоящем интерактиве во время праздника. Вес окорока: от 7 до 9 кг (доступен заказ только цельного окорока), стоимость за 1 кг - 6000 рублей (с учётом работы Шеф-повара).	1 кг	6000.00
Интерактивный бар с несколькими видами икры (два вида красной икры и одна черная - палтуса) в икорницах, подается с багетом и сливочным маслом. Гость сам выбирает для себя, какой вид икры для него наиболее предпочтителен, а официант заботливо организует подачу икорного тоста.	3 вида по 90 г	5000.00
Интерактивный бар с несколькими видами икры (три вида красной икры и две черной - палтуса и деликатесная осетровая икра) в икорницах, подается с багетом и сливочным маслом. Гость сам выбирает для себя, какой вид икры для него наиболее предпочтителен, а официант заботливо организует подачу икорного тоста.	5 видов по 90 г	16000.00
Часть головки пармезана в авторской подаче, в рамках которой гость при помощи специальных инструментов для разделки и подачи сыра сам для себя может отколоть желанный кусочек деликатесного сыра.	1150	6000.00
Профитроли		
Профитроли со сливочным паштетом из тунца	20	90.00
Профитроли с паштетом из цыпленка и рикоттой	20	70.00
Профитроли с рикоттой из семги	20	160.00
Брускетты и кростини		
Брускетта с тартаром из говядины	30	130.00
Брускетта с вялеными томатами и хамоном	30	190.00
Брускетта с тартаром из семги	30	160.00
Брускетта с ростбифом и томатами	30	140.00
Кростини с тунцом и клубникой	30	140.00
Кростини с грибочками	30	130.00
Кростини с фиш кремом и креветкой	40	180.00
Кростини с вялеными томатами и пармезаном	30	140.00
Мини-роллы		
Мини-ролл из блина с лососем, сливочным сыром и огурцом	30	130.00
Мини-ролл из блина с ветчиной, сливочным сыром и зеленью	30	80.00
Мини-ролл из блина со сливочными грибочками	30	120.00
Мини-бургеры		
Мини-бургер с овощами гриль и муссом из феты	30	80.00
Мини-бургер с курочкой и сыром чеддер	30	100.00
Мини-бургер с ростбифом и томатом	30	100.00
Тарталетки		
Тарталетки с красной икрой и сливочным муссом	40	180.00
Тарталетки с томатами и чоризо	40	100.00
Тарталетки с лососем и цуккини	40	180.00
Мини-круассаны		
Мини-круассан сэндвич с лососем и кремом из авокадо	40	230.00
Мини-круассан сэндвич с ветчиной и сыром	40	110.00
Мини-круассан сэндвич с прошутто и томатами конкассе	40	210.00
Рулетки		
Рулетки из лосося с творожным сыром и икрой	30	220.00
Рулетки из баклажан с твороженным сыром и базиликом	30	120.00
Рулетки из баклажана вялеными томатами и моцареллой	30	120.00
Рулетки из моцареллы с беконом	30	120.00
Рулетки из моцареллы с рукколой и томатами	25	150.00
Рулетки из цуккини с ветчиной и брынзой	30	90.00
Канapé с рыбой и морепродуктами		
Креветка с кремом из авокадо	35	200.00
Креветка панко с сырным соусом	40	180.00
Канapé гриль с креветкой и цуккини	35	180.00
Канapé с лососем тонкацу и цуккини	30	180.00
Канapé из судака в пряном соусе	30	180.00
Канapé с селедочкой, лучком и картошечкой	35	80.00
Гигантская оливка со слабосоленым лососем с топинадом из маслин	30	200.00
Канapé вегетерианские		
Канapé из свежих овощей и фетой	30	80.00
Канapé гриль с черри, лучком и цуккини	30	80.00
Канapé мини-капрезе с соусом песто	30	100.00
Овощные брусочки в сметанном соусе	40	80.00
Бри в белом и черном кунжуте с сезонной ягодой и мятой	25	120.00
Канapé тройное чеддер, томат черри, перепелиное яйцо	40	120.00
Канapé сыр с виноградом на бородинском хлебе	30	60.00
Шляпка шампиньона с муссом блю-чиз и черри	30	90.00
Дор блю с карамелизированной грушей и лепестками арахиса	20	180.00
Канapé с мясными деликатесами		
Канapé с моцареллой и фелино	30	100.00
Запеченная утиная грудка с луковым конфи	30	80.00

Канapé с бужениной и битым огурчиком	30	60.00
Канapé тройное с ветчиной, моцареллой и оливкой	25	60.00
Утка с соусом блю чиз и карамелизированной грушей	25	120.00
Мини-тост бриошь с беконом и сыром чеддер	30	70.00
Сырные шарики с беконом в хрустящей панировке	20	80.00
Рулетик из прошутто с запеченной грушей	30	150.00
Канapé Цезарь с куриным филе, листом романо и черри	30	110.00
Куриный паштет на бородинском хлебце	30	100.00
Тартары с фуршетной ложке		
Тартар из говядины с бородинским хлебом	30	120.00
Тартар из тунца тонканцу с пшеничным хлебом	30	140.00
Тартар из семги с пшеничным хлебом	30	180.00
Мини-сэндвичи		
Мини-сэндвич с бужениной, соленым огурчиком и хрустящим салатом	40	110.00
Мини-сэндвич с ветчиной и сыром	40	100.00
Мини-сэндвич цезарь	40	100.00
Мини-сэндвич с лососем и огурцом	40	190.00
Мини-салаты		
Мясные салаты		
Микс-салат с хамоном, вялеными томатами и кукурузой гриль	100	400.00
Капрезе с хамоном	100	300.00
Ростбиф с баклажаном и страчателлой	100	300.00
Микс-салат с ростбифом, томатами и горгонзолой	95	400.00
Оливье с ростбифом и брусничным соусом	100	230.00
Салат с ростбифом и острыми маринованными шампиньонами	100	320.00
Салаты из мяса птицы		
Салат с куриным бедром гриль, овощами и киноа	85	230.00
Цезарь с куриной грудкой	100	250.00
Микс-салат с утиной грудкой и томленной грушей	100	400.00
Салат с уткой, сезонной ягодой и соусом блю чиз	100	350.00
Салаты с рыбой и морепродуктами		
Салат с морепродуктами (креветки, гребешки, мидии, кальмар), страчателлой и бобами эдаме	80	350.00
Салат с запеченным лососем под икорно-сырным соусом	75	400.00
Оливье с тунцом и икорным соусом	110	250.00
Микс-салат с слабосоленым лососем, сыром рикотта и дробленным орешком	100	350.00
Нисуаз с тунцом средней прожарки	100	300.00
Цезарь с креветкой	100	350.00
Овощные салаты		
Салат с авокадо, апельсином, бобами эдаме и миксом из дайкона	100	230.00
Овощной салат в азиатском стиле с тайским соусом и кунжутом	100	200.00
Салат греческий с топинадом из маслин и чипсами из бородинского хлеба	100	250.00
Салат с хрустящими баклажанами, томатами и кинзой	100	230.00
Горячие фуршетные закуски		
Запеченные мидии в створках	100	330.00
Креветки в тайском соусе	80	380.00
Шашлычок дуэт из лосося и судака	75	500.00
Шашлычок из куриного бедра	75	250.00
Шашлычок из свиной шеи	75	300.00
Шашлычок из шампиньонов	75	200.00
Шашлычок из овощей гриль	75	200.00
Шашлычок из креветок ваннамай	75	500.00
Люля-кебаб из баранины	80	450.00
Люля-кебаб из куриного бедра	80	250.00
Люля-кебаб из говядины	80	390.00
Соусы к горячим закускам		
Кетчуп / барбекю / тартар / сырный	50	50.00
Демиглас / брусничный / блючиз / сливочно-грибной	50	70.00
Десерты		
Фруктовое канapé	40	130.00
Макаронс ассорти	10	120.00
Кокосовая панна-котта с чиа в шоте	70	120.00
Пироженое в креманке в ассортименте (шоколадный мусс, лимончелло, малина-фисташка, манго-маракуйя, тирамису)	90	450.00
Птифур Тирмису	35	150.00
Птифур Ягодный	28	120.00
Птифур морковный	40	180.00
Мини-эклер бельгийский с заварным кремом	15	180.00
Тарталетки в ассортименте (заказкратно 9 шт) (кармельно-ореховая, клубничная, малиновая, фисташковая, шоколад с вишней, ягодная со смородиной)	120	600.00
Обслуживание 15%		

КАРТА НАПИТКОВ



Название	Выход, гр.	Цена, р.
Напитки безалкогольные		
Морсы собственного производства		
Клюквенный морс	1000	450.00
Черносмородиновый морс	1000	450.00
Облепиховый морс	1000	350.00
Лимонады собственного производства		
Апельсиновый шпритц (безалкогольный апероль)	1000	600.00
Virgin мохито	1000	550.00
Малиновый лимонад	1000	550.00
Киви-лайм лимонад	1000	450.00
Лимонад классический	1000	350.00
Вишневый компот	1000	350.00
Вода		
Вода в графине с базиликом, огурцом, лимоном	1000	200.00
Borjomi, минеральная вода в стеклянной бутылке, с/г	330	250.00
Rioba, вода в стеклянной бутылке, с/г или б/г	330	180.00
Baikal, минеральная вода, б/г	450	180.00
Святой источник, вода, с/г или б/г	500	150.00
Напитки в оригинальной упаковке		
Сок Rioba в ассортименте	1000	300.00
Добрый Кола	1000	300.00
Evervess тоник	1000	300.00
Горячие напитки (сахар, лимон, молоко предоставляются)		
Свежесваренный кофе на выбор - эспрессо, американо, капучино	200	250.00
Чай листовой в чайничке в ассортименте	1000	400.00
Чай Rioba (черный, зеленый, с жасмином, с чабрецом, апельсиновый ройбош, ягодный)	200	80.00
Чай TeaCo (черный, зеленый)	200	60.00
Обслуживание 15%		