

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 2050 рублей

Выход 1000 гр.

ЗАКУСКИ

Буженина собственного приготовления
с кремом из корня хрена 50 гр.

Подкопченная куриная грудка 50 гр.

Рулетики с ветчиной и сырным кремом 60 гр.

Плато из свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой 100 гр.

Канapé с сыром и виноградом 40 гр.

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с ветчиной из индейки 100 гр.

Салат с бужениной, грибами и заправкой из корня хрена 100 гр.
(домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри,
шампиньоны, заправка из хрена)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

300 гр.

Свиной бок с молодым картофелем и соусом «демиглас»

Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом и картофелем

Хлебная корзина 100 гр.

Фрукты сезонные 100 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 2550 рублей

Выход 1090 гр.

ЗАКУСКИ

Брускетта с лососем и сливочным сыром 50 гр.

Ассорти колбас 50 гр.
(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичо)

Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена 50 гр.

Подкопченная куриная грудка 50 гр.

Канapé с сыром и виноградом 40 гр.

Плато из свежих овощей 100 гр.

САЛАТЫ

2 вида по 125 гр. на выбор

Филе балтийской сельди под шубой
(балтийская сельдь, картофель, морковь, печеная свекла, майонез, куриное яйцо)

«Нисуаз» с тунцом
(микс салатных листьев, тунец консервированный, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)

«Столичный» с цыпленком

«Оливье» с ветчиной

С цыпленком и бэби картофелем
(микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)

Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

300 гр.

Томленая свинина с соусом из печенной моркови с картофелем «стоун»

Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом и картофелем

Хлебная корзина 100 гр.

Фрукты сезонные 100 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 3250 рублей

Выход 1270 гр.

ЗАКУСКИ

Маринованный лосось со сливочным сыром 40 гр.

Подкопченая куриная грудка 50 гр.

Ассорти колбас 50 гр.
(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичо)

Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена 50 гр.

Плато сыров 50 гр.

Плато из свежих овощей 100 гр.

Рулетики из баклажан 80 гр.

САЛАТЫ

2 вида по 125 гр. на выбор

«Мимоза» с форелью
(классический салат, приготовлен слоями – форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)

«Нисуаз» с тунцом
(микс салатных листьев, тунец, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)

С цыпленком и бэби картофелем
(микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)

С томленной уткой и устричной заправкой
(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)

«Оливье» с ветчиной

«Гранд салат»
(буженина, язык отварной, мини томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)

С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена
(домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)

Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами или цыпленком 100 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДО 1 НА ВЫБОР

300 гр.

Свиная корейка с домашним картофелем «айдахо»

Филе цыпленка Су вид с ягодным соусом и овощами на пару

Хлебная корзина 100 гр.

Фрукты сезонные 100 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 3750 рублей

Выход 1340 гр.

ЗАКУСКИ

Лосось собственного посола со сливочным кремом 60 гр.

Брускетта с красной икрой и сливочным сыром 30 гр.

Пармская ветчина, свежая клубника, мини моцарелла 100 гр.

Плато мясной гастрономии с кремом из корня хрена 100 гр.
(Буженина собственного приготовления, томленный говяжий язык, карбонат)

Плато сыров 50 гр.

Плато из свежих овощей 100 гр.

САЛАТЫ

2 вида по 125 гр. на выбор

«Мимоза» с форелью

(классический салат, приготовлен слоями – форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)

«Нисуаз» с тунцом

(микс салатных листьев, тунец, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)

С цыпленком и бэби картофелем

(микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)

С томленной уткой и устричной заправкой

(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)

«Оливье» с ветчиной

«Гранд салат»

(буженина, язык отварной, мини томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)

С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена

(домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)

Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 1 ВИД НА ВЫБОР

Молодые шампиньоны, запеченные с беконом, цыпленком и моцареллой 70 гр.

Жульен с грибами или цыпленком 100 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДО 1 НА ВЫБОР

300 гр.

Судак с печеными овощами

Щечки говядины с вишней и картофелем стоун

Хлебная корзина 100 гр.

Фрукты сезонные 150 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 4450 рублей

Выход 1360 гр.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато 100 гр.

(филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)

Томленая говядина с соусом «Вителло Тонато» 50 гр.

Ассорти колбас 50 гр.

(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичо)

Плато итальянских сыров с орехами и медом 50 гр.

«Капрезе» 60 гр.

(томаты с моцареллой и рукколой)

Анти-паста 100 гр.

(пармезан, оливки, пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, фокачча)

Плато из свежих овощей 100 гр.

САЛАТЫ

2 на выбор по 100 гр

«Нисуаз» с тунцом гриль

(микс салатных листьев, тунец гриль, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)

Салат с креветками в соусе «Цезарь»

Салат с томленным цыпленком в соусе «Цезарь»

С томленной уткой и устричной заправкой

(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)

С горгонзолы и запеченной тыквой

(микс салата, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)

«Гранд салат»

(буженина, язык отварной, мини томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)

Салат с ростбифом

(микс салатов, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)

Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

1 на выбор по 100 гр.

Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини 100 гр.

Баклажаны запеченные с мацареллой 100 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДО 2 НА ВЫБОР

300 гр.

Томленая говядина с картофелем стоун 300 гр.

Филе дорадо с сыром горгонзола и цукини гриль 300 гр.

Хлебная корзина 100 гр.

Фрукты сезонные 150 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 5450 рублей

Выход 1390 гр.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато 100 гр.

(филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)

Брускетта с икрой и сливочным сыром 30 гр.

Мидии запеченные под пармезаном 80 гр.

Говядина «Вителло Тонато» 50 гр.

Ассорти колбас 50 гр.

(испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичо)

Подкопченнная куриная грудка 50 гр.

Плато итальянских сыров 50 гр.

«Капрезе» 80 гр.

(томаты с моцареллой и рукколой)

САЛАТЫ

2 на выбор по 125 гр.

«Нисуаз» с тунцом гриль

(микс салатных листьев, тунец гриль, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)

Салат с креветками в соусе «Цезарь»

Салат с томленным цыпленком в соусе «Цезарь»

Салат с креветками и авокадо

(креветки, авокадо, сегменты грейпфрута, микс салатов, масло грин)

С томленной уткой и устричной заправкой

(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)

С горгонзолой и запеченной тыквой

(микс салата, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)

«Гранд салат»

(буженина, язык отварной, мини томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)

Салат с ростбифом

(микс салатов, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)

Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1 ВИД НА ВЫБОР

Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини 100 гр.

Шашлычок из тигровых креветок 100 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

300 гр.

Филе форели с овощным рататуем

Филе миньон с овощами гриль и соусом из красного вина

Хлебная корзина 100 гр.

Фрукты сезонные 150 гр.

Вода с дольками лимона и мятой 500 мл.

Морс 250 мл.

Чай/кофе 200 мл.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 6500 рублей

Выход 1570 гр.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато 100 гр.

(филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)

Брускетта с икрой и сливочным сыром 30 гр.

Карпаччо из креветок с кремом из авокадо 100 гр.

Мидии запеченные под пармезаном 160 гр.

Говядина «Вителло Тонато» 50 гр.

Пармская ветчина, свежая клубника, мини моцарелла 100 гр.

Бастурма 30 гр.

Плато итальянских сыров 100 гр.

САЛАТЫ

2 на выбор по 125 гр.

«Нисуаз» с тунцом гриль

(микс салатных листьев, тунец гриль, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)

Салат с креветками в соусе «Цезарь»

Салат с томленным цыпленком в соусе «Цезарь»

Салат с креветками и авокадо

(креветки, авокадо, сегменты грейпфрута, микс салатов, масло грин)

Салат с морепродуктами

(гребешки, креветки, кальмары, томаты черри, микс салатов, цитрусовая заправка)

С томленной уткой и устричной заправкой

(мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)

С горгонзолой и запеченной тыквой

(микс салата, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)

«Гранд салат»

(буженина, язык отварной, мини томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)

Салат с ростбифом

(микс салатов, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)

Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1 ВИД НА ВЫБОР

Брошет из тигровых креветок 100 гр.

Брошет из дуэта лосося и судака 100 гр.

Язык молодой говядины с перечным соусом 100 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

300 гр.

Баранья голяшка с овощным рататуем

Филе лосося с овощами гриль

Хлебная корзина 100 гр.

Фрукты сезонные 150 гр.

Вода с дольками лимона и мятой 500 мл.

Морс 250 мл.

Чай/кофе 200 мл.