

# МЕНЮ

## **Банкет стоимостью 4000 рублей на персону**

### **Холодные закуски**

### **Выход на персону**

Чикетти (брускетта) с курой и вареньем из красного лука 1\50

Парфе из печени, приготовленное методом су-вид, с вином

Мадера 1\40\20

Томлёная говядина с муссом из зерновой горчицы и мёда на ржано-пшеничном багете 1\50

Буженина (свинина), запечённая с чесноком «Конфи» 1\40\20

Варено-копченые говядина и свинина с ассорти зелени 1\50\10

Пшеничная пинчо с рийетом из красной рыбы 2\25

Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд) 1\40

### **Салат, поданный в общих блюдах**

Салат «Московский» с курой горячего копчения (бедро) 1\100

### **Салат, поданный порционно**

Микс-салат с запечённым свиным боком, маринованным в тайском стиле, свежей паприкой, огурцом, морковью и обжаренным арахисом, заправленный соусом «хойсин» 1\100

### **Горячая закуска**

Румяный блинчик с кроликом в сливках, поджаренный на сливочном масле 1\80

### **Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)**

Куриная грудка, маринованная в прованских травах и обжаренная на гриле, подается с соусом «ромеско» 1\120\50

Рулет из свиной шеи с овощами и молодым сыром, подается со сливочно-мясным соусом 1\120\50

### **Гарнир**

Запечённый картофель «Бэби» 1\150

### **Буфет**

Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1\100\10

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200

### **Горячий напиток, один на выбор**

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Итого: вес закусок на персону: 1090 гр. \ объем напитков на персону: 380 мл



# МЕНЮ

## **Банкет стоимостью 4500 рублей на персону**

<b>Холодные закуски</b>	<b>Выход на персону</b>
Профитроль с воздушным суфле из курицы, в дробленых орехах и вяленых ягодах	2\20
Брускетта с индейкой в специях, с сыром фета и пастой из вяленых томатов	1\50
Ароматная буженина (свинина) со слайсами овощей гриль (цукини, паприка, баклажан), подаётся с ассорти горчицы	1\30\30\20
Зерновая брускетта с копчено-вареной говядиной и карамельным луком	1\50
Олюторская Сельдь в ароматном масле, с ялтинским красным луком, лавровым листом и душистым перцем, с молодым картофелем и зеленью	1\50\50\10
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд)	1\80
Ассорти свежих овощей и зелени	1\60
<b>Салат, поданный в общих блюдах</b>	
Салат «Вальдорф»	1\100
<b>Салат, поданный порционно</b>	
Микс-салат с попкорном из судака, черного киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри) и стручковой фасоли, заправленный цитрусово-оливковым соусом	1\100
<b>Горячая закуска</b>	
Жульен с копчёной горбушей, брокколи и сливками	1\100
<b>Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)</b>	
Рулет из пулярки в беконе, с сулугуни, овощами и соусом «арабиата»	1\120\50
Свинная отбивная (шея) в имбирно-сливочном соусе	1\120\50
<b>Гарнир</b>	
Картофель по-деревенски	1\150
<b>Буфет</b>	
Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1\100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1\200
<b>Горячий напиток, один на выбор</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 1200 гр. \ объем напитков на персону: 380 мл.



# МЕНЮ

## **Банкет стоимостью 5000 рублей на персону**

<b>Холодные закуски</b>	<b>Выход на персону</b>
Филе индейки в специях, обжаренное под прессом, с сезонной ягодой на пшеничной брускетте	1\150
Паштет из печени, в ягодной глазури, подаётся с зерновыми брускеттами	1\40\20
Буженина «Царская» с дижонской и русской горчицей и помидорами «Черри»	1\40\20\20
Вителло-тоннато (ростбиф с соусом из тунца со взрывными (жареными) каперсами)	1\40\20
Шпинатный блинчик с рийетом из красной рыбы	2\25
Фритто Мисто (треска и креветка в сухарях) с соусом тар-тар и рисовыми чипсами	1\50\10
Сулугуни с баклажанами гриль, вяленными томатами и соусом песто	1\20\20\20
<b>Салат, поданный в общих блюдах</b>	
Салат «Оливье» с томлёной говядиной	1\100
<b>Салаты, поданные порционно</b>	
Микс-салат с курой в хрустящей панировке, сладкой паприкой, свежим огурцом и маслинами, заправленный цитрусовым соусом	1\100
Салат «Чобан» со свежими овощами (огурец, томат, паприка) с миксом семечек (тыквенные, подсолнечника, семена чиа) заправленный ароматным маслом	1\100
<b>Горячая закуска</b>	
Жульен из цыпленка с шампиньонами и сыром моцарелла	1\90
<b>Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)</b>	
Свиная шея, маринованная в аджике, зерновой горчице и меде, приготовленная на высоких температурах с мясным соусом	1\120\50
Филе судака на коже, с капонатой (петрушка, оливки и томатами в собственном соку)	1\120\50
<b>Гарнир</b>	
Картофель отварной с маслом и укропом	1\150
<b>Буфет</b>	
Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1\100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1\200
<b>Горячий напиток, один на выбор</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 1240 гр. \ объем напитков на персону: 380 мл.

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 15-20 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 60 000 рублей.



# МЕНЮ

## **Банкет стоимостью 6000 рублей на персону**

<b>Холодные закуски</b>	<b>Выход на персону</b>
Брускетта «Цезарь»	1\50
Паштет из печени птицы с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чабаттой	1\40\20
Ростбиф с сое из овощей гриль	1\40\20
Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой	1\50
Брускетта из ржаного хлеба с форелью и мягким сыром	1\50
Макрель холодного копчения (скумбрия) с картофелем «Ратте» и жемчужным луком	1\40\50\10
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", гриссини, орехи, мёд)	1\80
<b>Салаты, поданный в общих блюдах</b>	
Оливье по рецепту XIX века (с говяжьим языком, перепелами и раковыми шейками)	1\100
Салат Alla Greco (свежие овощи с миксом семян)	1\100
<b>Салат, поданный порционно</b>	
Микс-салат с креветками в кокосовой панировке, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри) и стручковой фасоли, заправленный цитрусово-оливковым соусом	1\100
<b>Горячая закуска</b>	
Якитори шашлычок из свинины с соусом «унаги»	2\30\10
<b>Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)</b>	
Утиная ножка, тушенная с овощами и кореньями	1\120\50\150
Спинка Мурманской трески с гаспачо из томатов, приготовлена в папильоте на винном пару	1\120\50\150
<b>Гарнир</b>	
Картофельный гратен	1\150
<b>Буфет</b>	
Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1\100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1\200
<b>Горячий напиток, один на выбор</b>	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 1240 гр. \ объем напитков на персону: 380 мл.



# МЕНЮ

<b>Премиум банкет стоимостью 9300 рублей на персону</b>	
<b>Холодные закуски</b>	<b>Выход на персону</b>
Руллет из филе цыплёнка со сливочным сыром, вялеными томатами и миндалём, подаётся с соусом песто	1\40\20
Утка собственного копчения с пряной грушей на зерновой брускетте	1\50
Ростбиф с соте из овощей гриль	1\40\20
«Плато Де Карне» (брезаола (вяленая говядина), фуэт с трюфелем, копа (сыровяленая свинина), благородный сыр, фаршированные перчики, яблочное чатни, инжирный джем, свежие сезонные ягоды, гриссини)	1\150
Малосольный лосось по-скандинавски, подаётся с ассорти оливок	1\30\10
Татаки из тунца в кунжуте с мандариновой эмульсией и вялеными томатами	1\40\20
<b>Салат, поданный в общих блюдах</b>	
Салат «Мимоза» с угрём	1\100
<b>Салаты, поданные порционно</b>	
Салат с королевскими креветками, рукколой, медовыми томатами двух видов и свежим огурцом, заправленный масленно-цитрусовым соусом с бальзамиком	1\100
Микс-салат с сыром «Страчателла», баклажанами фри, авокадо и ассорти томатов, заправленный зелёным маслом	1\100
<b>Горячая закуска</b>	
Морские гребешки в беконе с соусом чимичурри (соус на основе свежих трав) на шпажке	1\60\10
<b>Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)</b>	
Шатобриан (стейк из говядины) с устричным соусом	1\120\50
Стейк из лосося с базиликовым соусом	1\120\50
<b>Гарнир</b>	
Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1\150
<b>Буфет</b>	
Хлебная корзина, подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1\100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1\200
<b>Горячий напиток, один на выбор</b>	
Чай чёрный или зелёный (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180
<u>Итого: вес закусок на персону: 1220 гр. \ объем напитков на персону: 380 мл.</u>	