

Банкетное меню

Плата за обслуживание – 10% от суммы заказа
Арендная плата за мероприятия после 00:00 – 2500 руб./час

Холодные закуски

г		Руб.	Кол. чел.
220/80	Дары моря (семга с/с, масляная х/к)	970	6
220/100/50	Тартар из лосося с домашним багетом (нежное филе лосося в компании с авокадо и красным луком, подается с хрустящим багетом и соусом песто)	950	6
70/30/200/15	Икра лососевая с цветным маслом и домашним хлебом	650	5
125/50	Сливочное пралине (сыр сливочный, семга с/с, зеленая панировка)	470	5
125/1	Крутоны с муссом из семги	335	5
150/21	Рулет из шпината с лососем	390	5
170/130/75	Сельдь маринованная (подается с картофелем, запеченным в специях)	390	5
190/45/30	Мясное ассорти (куриный рулет с болгарским перцем, буженина и сало собственного приготовления, свиная вырезка с/к, подается с маринованными овощами и сливочным хреном)	550	5
160/65/35	Язык отварной с маринованными овощами и хреном	450	4
175/20	Рулетики из окорока с сырным кремом и прованскими травами (окорок в/к, сыр сливочный, фета, чеснок, мята, тимьян, петрушка)	280	5
150/21	Рулет из шпината с окороком в/к	205	5
80/10/5	Закуска русская заливная	140	1
150/60	Ролле из языка с крошкой из болгарского перца	380	5
150/15/2	Ассорти из свежих овощей (огурцы, помидоры, перец, редис)	180	3
190/35	Рулетики из цуккини со сливочным сыром (запеченные слайсы цуккини, фаршированные нежным сливочным сыром, кедровыми орешками и прованскими травами)	320	5
65/5	Баклажаны "Аннет" (баклажаны, запеченные с томатами и сыром)	110	1
25/20/20/25	Попурри из канапе (канапе с бужениной и маринованными черри, с пряным сливочным сыром и икрой, с сыром Дор Блю и виноградом, с лососем и соусом Цезарь)	290	2
120/75/35	Сырная фантазия (гауда, пармезан, мраморный сыр в сочетании с виноградом, грушей, медом и грецким орехом)	350	3
260	Соленья -разносолы (хрустящая капуста, пикантная морковка по-корейски, бочковые огурчики, маринованные шампиньоны, перец болгарский консервированный)	180	5



Салаты

г		Руб.	Кол. чел.
150/10	Салат с морепродуктами и лаймовой заправкой (семга с/с, кальмары, креветки коктейльные, микс салат, томаты черри, лаймовая заправка)	380	1
150/10	Салат из телятины с тайской заправкой (телятина, свежие овощи, острая тайская заправка)	330	1
200/20/5	Традиционный мясной салат с телячьим языком (в честь француза Оливье, заправляется домашним майонезом)	240	1
180	Салат с тигровыми креветками и авокадо (микс салат, авокадо, вяленые томаты черри, слайсы Пармезана и тигровые креветки под заправкой «Сладкий чили»)	610	
180/20/2	Салат "Пражский" (вырезка свиная обжаренная с имбирем, белые грибы, картофель, маринованный огурчик, майонез, хрен)	280	1
160	Салат микс с языком и медовой заправкой (микс листовой, язык говяжий, свежие овощи, медовая заправка)	280	1
180	Микс салат с бужениной (буженина собственного приготовления в компании с миксом из листьев салата, томатами черри, свежим огурчиком под авторской заправкой от Шеф-повара)	280	1
210/5	Салат из курицы карри с брокколи (куриное филе, брокколи на пару, корншоны, обжаренные шампиньоны, домашний майонез)	280	1
150/50/2	Салат Костромской (отварная говядина, обжаренные лук и грибы шампиньоны, яйцо, домашний майонез)	240	1
180/45	Капризе с моцареллой и соусом песто (традиционная закуска родом из Италии со спелыми томатами, сыром моцарелла под соусом песто, кедровыми орешками и базиликом)	610	1
210	Салат с белыми грибами (белые грибы из местных лесов, томленные в сливочном соусе с травами, микс салат, лук фри под соусом песто с пармезаном)	370	1

Горячие закуски

г		Руб.	Кол. чел.
150/10	Рыба Сударушка (филе трески, обжаренное в сырном кляре)	280	1:02
80/2	Семга "Каравелла" (форель, запеченная в сливочном соусе)	320	1
110/30/5	Штрудель с курицей и грибами (подается со сливочным соусом)	220	1:02
200/55/45	Мини шашлычки из курицы с болгарским перцем и израильским салатом	420	1:02
200/18	Митболы из говядины с пармезаном (нежная говядина, запеченная на шпажке с сыром пармезан, томатами черри и сладкой паприкой, подается с классическим томатным соусом)	470	1:02
115/5	Жульен с цыпленком и лесными грибами (в сливочном соусе под золотистой сырной корочкой)	220	1



Основные блюда

г		Руб.	Кол. чел.
130/40/70	Стейк из семги на пару или гриле с икорным соусом (подается с миксом из салата)	850	1
150/150/40/80	Форель радужная с овощами гриль и сливочным соусом	590	1
120/40/35	Филе миньон из телятины (нежное филе телятины, обернутое в хрустящий бекон, подается с листьями салата и терпким гранатовым соусом)	710	1
300/2	Скобянка мясная с овощами, томленная в горшочке в сливочном соусе	410	1
220/35	Нежное куриное филе, томленное в сливочном соусе с грибами	450	1
160/50/35/2	Свинная шея на гриле с соусом из шпината (подается с микс салатом)	490	1
160/50/35/2	Свинная шея на гриле с грибным соусом (подается с микс салатом)	490	1
160/50/35/2	Свинная шея на гриле в апельсиново-горчичном соусе (подается с микс салатом)	490	1

Гарниры

г		Руб.	Кол. чел.
150/2	Картофельные дольки в специях с зеленью	80	1
150/1	Картофельный гратен	140	1
150	Овощи гриль	210	1
150	Овощи паровые	80	1
150/1	Картофель фри	90	1

Десерты

г		Руб.	Кол. чел.
1400	Фруктовая композиция (ананас, виноград, клубника, яблоко, физалис)	1800	10
500	Фруктовая тарелка (апельсин, киви, виноград, яблоко, груша)	250	5
120/20/15	Чизкейк с киви и топингом (сливочный пирог на основе сыра филаделфия и домашней сметаны)	170	1
160/4	Французский десерт с вишней (миндальное тесто, воздушный крем из творожного сыра и кондитерских сливок с добавлением шоколада и свежей вишни)	170	1
190	Яблочный штрудель с шариком мороженого и ванильным сиропом	190	1
100/50	Мороженое с наполнителями на выбор	150	1
80/1	Ред пудинг с ванильным соусом	80	1



Хлеб

г		Руб.	Кол. чел.
45/45	Хлебная корзина (булочка французская, булочка домашняя ржаная)	30	1
1000	Каравай "Хлеб-соль"	350	1

Напитки

		Руб.	Кол. чел.
0,2 л	Морс клюквенный	35	1
1 л	Морс клюквенный	165	5
1 л	Сок в ассортименте «Добрый»	165	1
0,5 л	Вода минеральная	40	1
200/20	Кофе вареный	60	1
200/20	Кофе растворимый	40	1
200/20	Чай в ассортименте	40	1
0,5 л	Водка Костромская	800	
0,75 л	Вино п/сл на выбор	1350	
0,75 л	Вино сухое на выбор	1350	
0,75 л	Шампанское п/сл	600	

Спецпредложение от шефа

г		Руб.	Кол. чел.
1800/1170	Стерлядь "Банкетная" (эксклюзивная подача)	7800	8
1000/150	Поросенок молочный (эксклюзивная подача)	2700	8
12000	Фрукты на зеркале (эксклюзивная подача)	8200	100
5000	Шоколадный фонтан (подается с фруктами)	3500	

