

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 30 г / 1 шт. (на 1 человека)

ВЫХОД: 180 г / 6 шт. (на 4-6 человек)

ВЫХОД: 300 г / 10 шт. (на 8-10 человек)

СЫР МОЦАРЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ
ЧЕРРИ И СОУСОМ ПЕСТО

*Подаются с сырными чипсами
и микрозеленью*

180 Р



1080 Р



1800 Р



КАНАПЕ С СЫРОМ КАМАМБЕР
И ВИНОГРАДОМ

Подается на клубничном лепестке

140 Р



840 Р



1400 Р



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 30 г / 1 шт. (на 1 человека)

ВЫХОД: 180 г / 6 шт. (на 4-6 человек)

ВЫХОД: 300 г / 10 шт. (на 8-10 человек)

МИНИ БЛИНЧИКИ
С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Подается с зеленью и сливочным маслом

140 Р



840 Р



1400 Р



МИНИ БЛИНЧИКИ
С ЛОСОСЕМ, ТВОРОЖНЫМ
СЫРОМ И САЛАТНЫМ ЛИСТОМ

Подается с голубикой

170 Р



1020 Р



1700 Р



Варианты подачи блюд могут быть скорректированы

Выбор подтверждаю

Подпись

/ _____ /
ФИО

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 30 г / 1 шт. (на 1 человека)

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Подаются с помидорами черри
и микрозеленью

100 Р



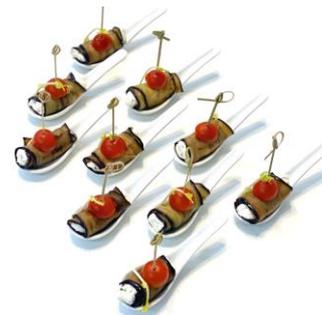
ВЫХОД: 180 г / 6 шт. (на 4-6 человека)

600 Р



ВЫХОД: 300 г / 10 шт. (на 8-10 человек)

1000 Р



ОВОЩНОЙ СЕТ С СОУСОМ ДОР БЛЮ

Помидоры
Огурцы
Болгарский перец
Редис
Острый перец
Зелень

ВЫХОД: 500 г (на 4-6 человека)

30 см



1200 Р



ВЫХОД: 1000 г (на 8-10 человека)

36 см



2400 Р



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 30 г / 1 шт. (на 1 человека)

ВЫХОД: 180 г / 6 шт. (на 4-6 человек)

ВЫХОД: 300 г / 10 шт. (на 8-10 человек)

**ПРОФИТРОЛЬ
С ГРИБНОЙ ИКРОЙ**

*Подается с острым перцем
и микрозеленью*

110 P



30 см

660 P



30 см

1100 P



**ПРОФИТРОЛЬ С МУССОМ
ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ**

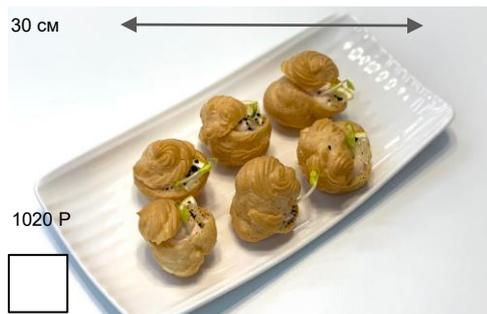
*Подается с микрозеленью
и долькой лимона*

170 P



30 см

1020 P



30 см

1700 P



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 200 г (на 4-6 человек)

ВЫХОД: 400 г (на 8-10 человек)

СЫРНОЕ ПЛАТО

(КАМАМБЕР, ДОР БЛЮ, ПАРМЕЗАН, ЧЕДДЕР)

Подается с медом, ягодами и орехами

30 см



1000 Р

36 см



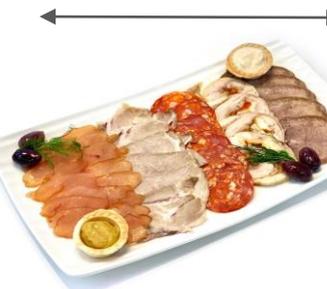
2000 Р

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

(ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, БУЖЕНИНА, КУРИНЫЙ РУЛЕТ, БАСТУРМА, КАРПАЧЧО, КОЛБАСА ЧОРИЗО)

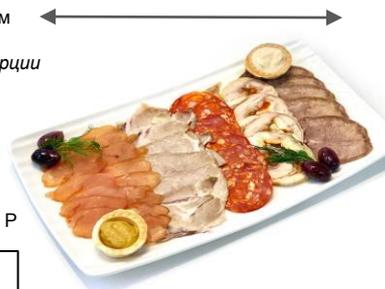
Подается с зеленью, маслинами и соусами двух видов

36 см



1080 Р

36 см



2 порции

2160 Р

Варианты подачи блюд могут быть скорректированы

Выбор подтверждаю

Подпись / _____ /
ФИО

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ ПЛАТО

(ЛОСОСЬ С/С, ЛОСОСЬ Х/К, МАСЛЯНАЯ Х/К)

Подается с зеленью, маслинами и лимоном

ВЫХОД: 200 г (на 4-6 человек)

D 29 см



1 720 Р

ВЫХОД: 200 г x 2 (на 8-10 человек)

D 29 см



2 порции

3 440 Р

РУССКИЕ РАЗНОСОЛЫ

(ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, КАПУСТА, БЕЛЫЙ ЛУК)

Подаются с зеленью и клюквой

D 29 см



140 Р

D 29 см



2 порции

280 Р

Варианты подачи блюд могут быть скорректированы

Выбор подтверждаю

Подпись _____ / *ФИО*

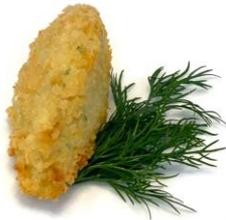
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 50 г / 1 шт. (на 1 человека)

КРОКЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ С СОУСОМ
ТАРТАР / РЕМУЛАД

Подаются с зеленью

150 Р



ВЫХОД: 300 г / 6 шт. (на 4-6 человек)

30 см

300 Р



ВЫХОД: 600 г / 10 шт. (на 8-10 человек)

36 см

1 800 Р



КРОКЕТЫ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ
С СОУСОМ ТАРТАР / РЕМУЛАД

Подаются с зеленью

100 Р



30 см

600 Р



30 см

1200 Р



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 50 г / 1 шт. (на 1 человека)

КРОКЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ С СОУСОМ
ТАРТАР / РЕМУЛАД

Подаются с зеленью

150 Р



ВЫХОД: 300 г / 6 шт. (на 4-6 человек)

30 см

300 Р



ВЫХОД: 600 г / 10 шт. (на 8-10 человек)

36 см

1 800 Р



КРОКЕТЫ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ
С СОУСОМ ТАРТАР / РЕМУЛАД

Подаются с зеленью

100 Р



30 см

600 Р



30 см

1200 Р



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 100 г (на 1 человека)

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ /
С КУРИЦЕЙ

Подается с помидорами черри
и зеленью

280 Р



ВЫХОД: 100 г (на 1 человека)

МАРИНОВАННЫЕ
ГРИБЫ

Подаются с микрозеленью

400 Р



ВЫХОД: 500 г (на 4-6 человек)

ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА

D 29 см

350 Р



ВЫХОД: 100 г (на 1 человека)

БЛИНЫ ОМОНЬЕР
С ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ

Подаются с помидорами черри
и зеленью и маслинами

210 Р



ВЫХОД: 100 г (на 1 человека)

ОЛИВКИ
И МАСЛИНЫ

Подается с помидорами
черри и зеленью

230 Р



ВЫХОД: 1000 г (на 8-10 человек)

ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА

D 29 см

2 порции

700 Р



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: САЛАТЫ

ВЫХОД: 150 г (на 1 человека)

ВЫХОД: 500 г (на 4-6 человека)

ВЫХОД: 1000 г (на 8-10 человек)

D 29 см

D 28 см

D 28 см

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Подается с помидорами черри и микрозеленью

420 P



1400 P



2800 P



2 порции

D 29 см

D 28 см

D 28 см

ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

Подается с перепелиным яйцом и микрозеленью

300 P



1000 P



2000 P



2 порции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: САЛАТЫ

ВЫХОД: 150 г (на 1 человека)

D 29 см

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Подается с помидорами черри и микрозеленью

195 Р



ВЫХОД: 500 г (на 4-6 человека)

D 29 см

650 Р



ВЫХОД: 1000 г (на 8-10 человек)

D 29 см

2 порции

1300 Р



D 29 см

НИСУАЗ С ТУНЦОМ

Подается с авторским соусом

465 Р



D 28 см

2325 Р



D 28 см

2 порции

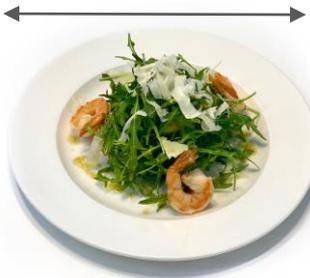
4650 Р



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: САЛАТЫ

ВЫХОД: 150 г (на 1 человека)

D 29 см



САЛАТ С РУККОЛОЙ
И КРЕВЕТКАМИ

Подается с сыром Пармезан
и авторским соусом

945 Р

ВЫХОД: 500 г (на 4-6 человека)

D 28 см

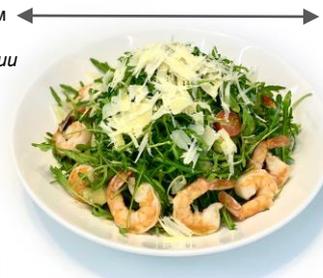


3150 Р

ВЫХОД: 1000 г (на 8-10 человек)

D 28 см

2 порции



6300 Р

D 29 см



САЛАТ С АВОКАДО
И АПЕЛЬСИНОМ

Подается с авторским соусом
и кунжутом

465 Р

D 28 см



2325 Р

D 28 см

2 порции



2000 Р

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ВЫХОД: 150 / 100 г (на 1 человека)

ВЫХОД: 150 / 100 г (на 1 человека)

ВЫХОД: 150 / 100 г (на 1 человека)

D 29 см



КУРИНАЯ ГРУДКА, ОБЖАРЕННАЯ
НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
С СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Подается с помидорами черри
и микрозеленью

710 Р



D 29 см



СТЕЙК ПОСОЯ С ОВОЩАМИ НА ПАРУ
И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

Подается с помидорами черри
лаймом и микрозеленью

1890 Р



D 29 см



СТЕЙК ТУНЦА С ЗАПЕЧЕННЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА
И МАРИНОВАННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

Подается с микрозеленью и лаймом

740 Р



D 29 см



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ОБЖАРЕННОЕ
НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Подается с помидорами черри
и микрозеленью

870 Р



D 29 см



СВИНАЯ ШЕЯ, ОБЖАРЕННАЯ
НА ГРИЛЕ С ЗАПЕЧЕННЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И СОЛЕНЬЯМИ
С СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Подается с помидорами черри
и микрозеленью

1570 Р



D 29 см



КАРЕ ЯГНЕНКА С ЗАПЕЧЕННЫМИ
ОВОЩАМИ, СОУСОМ БРИНДЖАЛ
И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

2280 Р



Варианты подачи блюд могут быть скорректированы

Выбор подтверждаю

Подпись

/ _____ /
ФИО

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ВЫХОД: 150 / 100 г (на 1 человека)

D 29 см

НИСУАЗ С ТУНЦОМ

Подается с авторским соусом

710 Р



ВЫХОД: 300 г / 6 шт. (на 4-6 человек)

30 см

КРОКЕТЫ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ
С СОУСОМ ТАРТАР

Подаются с зеленью

600 Р



ВЫХОД: 100 г (на 1 человека)

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ / С КУРИЦЕЙ

Подается с помидорами черри
и зеленью

280 Р



ВЫХОД: 200 г (на 4-6 человек)

D 29 см

РЫБНОЕ ПЛАТО
(ЛОСОСЬ С/С, ЛОСОСЬ Х/К,
МАСЛЯНАЯ Х/К)

Подается с зеленью, маслинами
и лимоном

1720 Р



ВЫХОД: 150 г (на 1 человека)

D 29 см

САЛАТ С АВОКАДО
И АПЕЛЬСИНОМ

Подается с авторским соусом
и кунжутом

465 Р



ВЫХОД: 200 г (на 4-6 человек)

36 см

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
(ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, БУЖЕНИНА, КУРИНЫЙ
РУЛЕТ, БАСТУРМА, КАРПАЧЧО,
КОЛБАСА ЧОРИЗО)

Подается с зеленью, маслинами
и соусами двух видов

1080 Р



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ДЕСЕРТЫ

ВЫХОД: 40 г (на 1 человека)

ВЫХОД: 50 г (на 1 человека)

ВЫХОД: 40 г (на 1 человека)

ТИРАМИСУ



90 Р

ЭКЛЕР



90 Р

ЧИЗКЕЙК



110 Р

ПАННА-КОТТА



60 Р

ПРОФИТОЛЬ



60 Р