

Банкетное меню

4500 ₽

Закуски и салаты

- Форель шеф-посола с каперсами, оливками и лимоном, 40 гр
- Селедка по русски с маринованным луком и печеным молодым картофелем, 40/60 гр
- Буженина с зеленым салатом, томатами черри и сливочным хреном, 50 гр
- Рулетики из ветчины с сырным муссом и свежими овощами, 60 гр
- Сало на бородинском хлебе с горчицей и чесноком, 50 гр
- Оливье с ростбифом, печеными овощами и перепелиным яйцом, 80 гр
- Салат из свежих овощей с греческим сыром, сладким луком и оливками, 80 гр

Горячая закуска

- Баклажаны пармеджано с чиабаттой гриль и сицилийским соусом, 100/20

Хлеб

- Ассорти багетов с муссом из творожного сыра, 50 гр
- Фоккаччо с песто и пармезаном, 25 гр

Горячее на выбор гостей

- Ладожский судак с кукурузным вельюте, картофельным пюре и стручковой фасолью, 80/100/40/30 гр
- Медальоны из свиной вырезки гриль, с картофельным пюре, соусом BBQ и «Коул-слоу», 100/80/60/40 гр

Десерты

- Сезонные фрукты, 150 гр
- Меренговый рулет с вишней и творожным кремом, 40 гр
- Профитроли с песочным штрейзелем и заварным кремом, 40 гр

Напитки

- Вода с газом/без газа, 200 мл
- Чай/Кофе (молоко, сахар, лимон), 150 мл
- Морс клюквенный, 250 мл

Блюда на одну персону 1100 гр и 600 мл напитков

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания



Банкетное меню

5200 ₽

Закуски и салаты

- Форель шеф-посола с каперсами, оливками и лимоном, 40 гр
- Белая рыба холодного копчения с зеленым салатом, 40 гр
- Паштет из телячьей печени с луковым конфитюром и брусничным соусом, 60 гр
- Ростбиф с маринованными овощами и горчицей, 40/20
- Рулетики из кабачков гриль со сливочным сыром и томатами черри, 40 гр
- Капрезе с розовыми томатами, рукколой и оливками, 50 гр
- Салат нисуаз со свежим тунцом, зеленой фасолью, оливками и томатами черри, 80 гр
- Салат с подкопченной куриной грудкой, сельдереем и грецкими орехами, 80 гр

Горячая закуска

- Жюльен из грибов с зеленым салатом и чиабаттой гриль, 120/20/10 гр

Хлеб

- Ассорти багетов с муссом из творожного сыра, 50 гр
- Фоккаччо с песто и пармезаном, 25 гр

Горячее на выбор гостей

- Атлантическая треска в хрустящей корочке с картофельным пюре, печеными томатами и стручковым горошком, 120/100/30 гр
- Брискет из говядины с вишневым соусом, картофельным пюре и зеленой фасолью, 120/ 100/30 гр

Десерты

- Сезонные фрукты, 150 гр
- Меренговый рулет с вишней и творожным кремом, 40 гр
- Профитроли с песочным штрейзелем и заварным кремом, 40 гр
- Макароны в ассортименте, 20 гр

Напитки

- Вода с газом/без газа, 200 мл
- Чай/Кофе (молоко, сахар, лимон), 150 мл
- Морс клюквенный, 250 мл

Блюда на одну персону 1100 гр и 600 мл напитков

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания



Банкетное меню

5900 ₽

Закуски и салаты

- Форель шеф-посола с каперсами, оливками и лимоном, 40 гр
- Татаки из тунца с хрустящим салатом, манго и кинзой, 40 гр
- Сыровяленая «Шейка коппа» с творожным сыром, зеленым салатом и печеным перцем, 50 гр
- Вителло тоннато с ростбифом, каперсами и рукколой, 50 гр
- Артишоки гриль с вялеными томатами и оливками, 30 гр
- Салат с подкопченной форелью, перепелиным яйцом и молодым картофелем, 80 гр
- Салат из свежих овощей с греческим сыром, сладким луком и оливками, 80 гр

Горячая закуска

- Хрустящие баклажаны в азиатском стиле с дайконом и соево-кунжутным соусом, 150 гр

Хлеб

- Ассорти багетов с муссом из творожного сыра, 50 гр
- Фоккаччо с песто и пармезаном, 25 гр

Горячее на выбор гостей

- Запеченный судак с кабачками гриль, запеченными черри и соусом «Бер блан», 120/100/30 гр
- Телячьи щечки в красном вине с пюре из корнеплодов и сырным соусом, 120/100/30 гр

Десерты

- Сезонные фрукты, 150 гр
- Меренговый рулет с вишней и творожным кремом, 40 гр
- Профитроли с песочным штрейзелем и заварным кремом, 40 гр

Напитки

- Вода с газом/без газа, 200 мл
- Чай/Кофе (молоко, сахар, лимон), 150 мл
- Морс ягодный, двух видов, 250 мл

Блюда на одну персону 1100 гр и 600 мл напитков

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания



Банкетное меню

6700 ₽

Закуски и салаты

- Форель «Гравлакс» с брусничным соусом, печеной свеклой, хреном и укропом, 40 гр
- Тартар из тунца с авокадо, манго и кинзой, 40 гр
- Карпаччо из говядины с пармезаном, 40 гр
- Антипасти с сыровяленой шейкой коппа, паштетом и тремя видами сыра, подается с гриссини, 60 гр
- Артишоки гриль с вялеными томатами и оливками, 30 гр
- Салат из бакинских томатов с кинзой, ялтинским луком и ореховой заправкой, 60 гр
- Листья зеленого салата с соусом «Цезарь», куриной грудкой гриль и томатами черри, 60 гр
- Салат с ростбифом, печеной свеклой и брусничным соусом, 60 гр

Горячая закуска

- Тигровые креветки с авокадо, зеленым миксом и цитрусовым соусом, 40/100

Хлеб

- Ассорти багетов с муссом из творожного сыра, 50 гр
- Фоккаччо с песто и пармезаном, 25 гр

Горячее на выбор гостей

- Стейк из форели с запечеными овощами и голландским соусом, 120/100/30 гр
- Тальятта из говядины с рукколой, бальзамическим кремом и томатами черри, 120/100/30 гр

Десерты

- Сезонные фрукты, 150 гр
- Ассорти десертов со свежими ягодами (макаронас, прфитроли, конфеты ручной работы), 100 гр

Напитки

- Вода с газом/без газа, 200 мл
- Чай/Кофе (молоко, сахар, лимон), 150 мл
- Морс ягодный, двух видов, 250 мл

Блюда на одну персону 1100 гр и 600 мл напитков

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

