



ЗАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ТАРТАЛЕТКИ И КАНАПЕ

Красная икра в тарталетке 1/30	220 ₽
Канапе из свежих овощей 1/50	140 ₽
Канапе с салями и маслиной на тосте 1/30	130 ₽
Канапе с сыром и виноградом 1/30	170 ₽
Тигровая креветка на ананасе 1/40	220 ₽
Моцарелла с томатом черри 1/50	170 ₽
Профитроль с сёмгой и творожным сыром 1/40	220 ₽
Канапе с ростбифом 1/50	220 ₽
Мини-бургер с лососем 1/70	230 ₽
Мини-бургер с ростбифом 1/70	230 ₽
Севиче из лосося 1/50	270 ₽
Овощной микс в шоте с соусом «Блю-чиз» 1/50	170 ₽
Гуакамоле с тигровой креветкой 1/40	270 ₽

*минимальное количество – 15 шт одного вида

ТОРТЫ на заказ, 1кг

3000 ₽

Муссовые: «Три шоколада» / «Чизкейк классический»

Манго/малина/маракуйя

Бисквитные: «Эстерхази» / «Прага» / «Морковный»

«Красный бархат» / «Сникерс» / «Ванильный рафаэлло»

В стоимость входит базовый декор из крема, сусального золота, съедобных жемчужин, живых цветов, предоставленных заказчиком.

Дополнительный декор (свежие ягоды, элементы из мастики и рисовой бумаги, леденцы и т.д.) оплачиваются отдельно – 1 500 ₽

ПЕРЕХОДИТЕ ПО QR-КОДУ

и получите больше информации
у нас на сайте



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 1/150 Семга с/с, масляная рыба х/к, угорь, лимон, маслины	1100 ₺
Мясные деликатесы 1/200 Ростбиф, язык, карбонад, грудинка	800 ₺
Букет из свежих овощей и ароматной зелени 1/300 Огурцы, томаты, болгарский перец, зелень	450 ₺
Соления и маринады 1/300 Корнишоны, томаты черри, чеснок маринованный, капуста квашеная, грузди, морковь по-корейски	500 ₺
Ассорти благородных сыров 200/50 Пармезан, дор блю, камамбер, ларец, мёд, орехи, виноград	1100 ₺
Сельдь слабого посола с картофелем, ржаными гренками и маринованным луком 100/100/50	420 ₺
Судак в кляре с соусом «Тартар» 150/40	600 ₺
Рулет из с/с сёмги с творожным сыром 200/50	1500 ₺
Микс из оливок и маслин под чесночным соусом 1/100	350 ₺
Шампиньоны, фаршированные беконом, запеченные под сыром 1/200	630 ₺
Рулетики из баклажанов с сыром и грецким орехом 1/200	450 ₺
Рулетики из цукини со сливочным сыром и вялеными томатами 1/200	450 ₺
Сало соленое с гренками 100/45	400 ₺
Пряный ростбиф с вялеными томатами 100/50	700 ₺
Говяжий язык с хреном 100/40	550 ₺
Буженина с двойной горчицей 200/40 Свиная шейка, запечённая с чесноком	700 ₺
Рулет куриный по-татарски 1/200	550 ₺
Ветчинные рулетики 1/150 С сыром и чесноком	400 ₺
Сливочная моцарелла и томаты черри с соусом «Песто» 200/50	700 ₺
Ассорти брускетт 1/300 С ростбифом и вялеными томатами; с лососем и свежим огурцом; с авокадо и креветкой, творожным сыром; с печеными овощами	700 ₺

САЛАТЫ (ИНДИВИДУАЛЬНО)

Салат с ростбифом 1/250 Листья салата, вяленые томаты, картофель и белые грибы	600 ₽
Салат из рукколы с креветками и кунжутной заправкой 1/200	700 ₽
Салат Цезарь с курицей 1/230	480 ₽
Салат Цезарь с семгой с/с 1/230	600 ₽
Салат Цезарь с креветками 1/230	700 ₽
Салат хрустящим баклажаном 1/220 Листья салата, томаты черри, сыр фета, баклажаны, соус «Сладкий чили»	500 ₽
Салат с обжаренным лососем 1/250 Листья салата, лосось, авокадо, вяленые томаты, пикантная заправка	680 ₽
Салат Мясной 1/240 Говяжий язык, говядина отв., карбонат, картофель, болгарский перец, корнишоны, пикантная заправка, айсберг	600 ₽

САЛАТЫ (ОБЩАЯ ПОДАЧА)

Салат «Греческий» 1/290 Свежие огурцы, томаты черри, болгарский перец, листья салата, оливки, маслины, сыр фета, маринованный лук, заправка «Винегрет»	470 ₽
Салат «Оливье» с говядиной или языком на выбор 1/250 Картофель, свежий огурец, яйцо, морковь,зеленый горошек, домашний майонез	550 ₽
Салат «Норвежский» 1/250 Сёмга с/с, масляная рыба х/к, картофель, свежие томаты, домашний майонез, украшен тигровыми креветками	670 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с курицей и грибами 1/150	400 ₽
Камамбер запеченный с ягодным соусом 125/50/30	750 ₽
Жареный сулугуни в хрустящей корочке с ягодным соусом 100/50	570 ₽

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Судак жареный в кунжute на подушке из овощей и соусом «Тартар» 100/150/30	720 Р
Стейк из лосося с кабачками гриль и сливочно-цитрусовым соусом 120/80/70	1350 Р
Дорадо запеченное с пряными травами и овощами 280/120	1350 Р
Филе миньон из говяжьей вырезки 120/150/40 С перечно-горчичным соусом и овощами гриль	1350 Р
Стейк из свиной шеи 150/150/40 Приготовлен по технологии «су-вид», подается с картофельными дольками, овощным соте и соусом «Сальса»	820 Р
Телячьи щечки томленные в соусе с красным вином 120/200 Подаются с картофельным пюре	950 Р
Медальоны из свиной вырезки в беконе с грибным соусом и картофелем по-деревенски 150/40/100	870 Р

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОБЩИЕ

Шоколадный фонтан подается с 3кг сезонных фруктов Шоколад на выбор: молочный, белый, тёмный	12 500 Р
Стерлядь печёная для 6-7 чел. Выход: 2,5 кг Благородная стерлядь, запеченная целиком. Подается с горячим картофелем и овощами	25 000 Р
Семга печёная для 12-15 чел. Выход: 4 кг Дальневосточная семга, запеченная целиком с гарниром из свежих овощей и картофелем	30 000 Р

ФРУКТЫ

Фруктовая ваза 2 кг Сезонные фрукты	1100 Р
Ассорти цитрусовое 1/500 Апельсины, мандарины, лимоны, лаймы и грейпфрут	550 Р
Фрукты на зеркале (фуршет) 3кг	3000 Р
Хлебная корзина 1/150 Ассорти из нескольких видов домашнего хлеба	250 Р