



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

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 ₺
СОЛЕНЬЯ 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, креветкой и 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 С 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, 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 ₺

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

СУДАК ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ «ТАРТАР» 100/150/30	720 ₺
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНО-ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ 120/80/70	1350 ₺
ДОРАДА ЗАПЕЧЕННАЯ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ И ОВОЩАМИ 280/120	1350 ₺
ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 120/150/40 с перечно-горчичным соусом и овощами гриль	1350 ₺
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 150/150/40 приготовлен по технологии «су-вид», подается с картофельными дольками, овощным сое и соусом «Сальса»	820 ₺
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ ТОМЛЕННЫЕ В СОУСЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ 120/200 подаются с картофельным пюре	950 ₺
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ В БЕКОНЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150/40/100	870 ₺

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 ₹

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ОБЩИЕ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН (ПОДАЕТСЯ С ЗКГ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ) шоколад на выбор: молочный, белый, тёмный	12 500 ₹
СТЕРЛЯДЬ ПЕЧЁНАЯ для 6-7 чел. Выход: 2,5 кг благородная стерлядь, запеченная целиком. подаётся с горячим картофелем и овощами	25 000 ₹
СЕМГА ПЕЧЁНАЯ для 12-15 чел. Выход: 4 кг дальневосточная семга, запеченная целиком с гарниром из свежих овощей и картофелем	30 000 ₹

ФРУКТЫ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА 2 кг сезонные фрукты	1100 ₹
АССОРТИ ЦИТРУСОВОЕ 1/500 апельсины, мандарины, лимоны, лаймы и грейпфрут	550 ₹
ФРУКТЫ НА ЗЕРКАЛЕ (ФУРШЕТ) 3 кг	3000 ₹
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/150 ассорти из нескольких видов домашнего хлеба	250 ₹

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 руб.

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

