

DOM

www.domeventspb.ru

Высокий уровень организации,
качественный сервис и гастрономическое
мастерство шеф-повара Артема Волчека –
это главные инструменты нашей работы.





Арте́м Во́лчек – настоя́щий виртуоз,
превраща́ющий любое́ блюдо́
в произведе́ние кулина́рного иску́сства.



БАНКЕТ. ВАРИАНТ 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тунец BlueFinn с соусом из свежих овощей и острыми томатами черри 70гр

Подкопченное утиное магре с соусом из персика 70гр

Гуакамоле из авокадо с северной креветкой и семечками 70гр

Узбекские томаты с ялтинским луком и икрой из выдержанного бальзамического уксуса 70гр

Карпаччо из цветной капусты с трюфельным кремом и выдержанным бальзамиком 100гр

Мясное плато итальянских деликатесов (парма, салями, брезаолла) 100гр

САЛАТЫ

Салат с утиной грудкой , карамелизированный персиком, с малиновым соусом 100гр

Салат моцарелла с хурмой соусом песто 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Утиное маigre Sius Vide с печеными овощами и кокосовым соусом 300гр

Турнедо из форели с лангустинами и ароматный рис басмати с овощами 300гр

Хлебная корзина 50гр

ДЕСЕРТЫ

Ванильный крем с ягодами и хрустящим бисквитом 120гр

Чизкейк в форме шара в манговой глазури 50гр

НАПИТКИ

Большой выбор горячих и холодных напитков.
Согласовывается отдельно.

Выход блюд на персону - **1200**гр.
Стоимость на персону - **5 000** руб.
+10% сервисный сбор

БАНКЕТ. ВАРИАНТ 2

WELCOME

Ассортимент свежих ягод 100гр

Пряный персик с карри и чоризо 25гр

Канapé с обжаренным тунцом bluefinn с лаймовой грушей 25гр

Брускетта с маринованными томатами и сливочным сыром 25гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато швейцарских и фирменных сыров (гранбир, грюер, тет-де-муан, бри, эль капитано с трюфелем, хрустящие гриссини, мед и орешки) 100гр

Коллекция мясных деликатесов и антипасты (прошутто, салями милано, сыровяленый окорок, запеченная индейка, гигантские оливки, вяленые томаты, чабатта) 100гр

Слабосоленый лосось с кремом из сливочного сыра и сублимированными маслинами 100гр

Плато бакинских овощей с соусом раите 100гр

САЛАТЫ

Салат из краба, печеной тыквы и хрустящего огурца с заправкой из петрушки 100гр

Салат из ростбифа с хрустящим огурцом и баклажаном в азиатском стиле 100гр

Салат из трав и авокадо с заправкой из укропа 100гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Королевские креветки в тесте катаифи и соус сгущенка-васаби 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе миньон с соусом red wine и трюфельным пюре 300гр

Филе лосося с соте из шпината и соусом из цуккини 300гр

Хлебная корзина 50гр

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный брауни с карамелизированной вишней и ванильным мороженым 120гр

НАПИТКИ

Большой выбор горячих и холодных напитков.
Согласовывается отдельно.

Выход блюд на персону - **1450**гр.
Стоимость на персону - **7 000** руб.
+10% сервисный сбор

БАНКЕТ. ВАРИАНТ 3

WELCOME

Ассортимент свежих ягод 100гр
Брезаолла с белыми грибами и нотками черного трюфеля 25гр
Канapé с обжаренным тунцом bluefinn с лаймовой грушей 25гр
Пате из гусиной печени в малиновой глазури 25гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато сыров Италии с алтайским медом (бри, горгонзола, пармезан) 100гр
Коллекция мясных деликатесов и антипасты (прошутто, салями милано, сыровяленый окорок, запеченная индейка, гигантские оливки, вяленые томаты, чиабатта) 100гр
Тунец BlueFinn с соусом из свежих овощей и острыми томатами черри 100гр
Плато бакинских овощей с соусом раите 100гр
Мурманский гребешок в азиатском стиле с нори 100гр

САЛАТЫ

- Салат из краба, печеной тыквы и хрустящего огурца с заправкой из петрушки 100гр
- Салат с утиной грудкой , карамелизированный персиком, с малиновым соусом 100гр
- Острые томаты черри с авокадо и кинзой 100гр
- Салат моцарелла с хурмой соусом песто 100гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Краб, конкасе из бакинских томатов, сметана 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- Стейк стриплойн prime с овощами и трюфельным соусом 500гр
- Черная треска с хрустящими овощами и киноа с соусом беарнез 300гр

- Хлебная корзина 50гр

ДЕСЕРТЫ

Равиоли из манго с муссом маскарпоне 120гр

НАПИТКИ

Большой выбор горячих и холодных напитков.
Согласовывается отдельно.

Выход блюд на персону - **1645**гр.
Стоимость на персону - **10 000** руб.
+10% сервисный сбор



☎ +7 911 260-08-80

✉ info@domeventspb.ru

📷 domeventspb

🌐 domeventspb.ru

📍 Пироговская набережная 7 «ДОМ»