



ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 1500 ₽

Холодные закуски

Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/15
Свежие овощи, зелень	100/30
(перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)	
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Салат сельдь «под шубой»	150/20
Салат «Оливье»	100
Малосольные огурчики с укропом	60

Горячие блюда (на выбор)

Филе морского окуня на белой фасоли с травами и луком шалот	120/110
или	
Филе цыплёнка на оладьях из цуккини,	155/110/30/50
со сметаной, домашней аджикой и свежей зеленью	
Пирожки:	
- с капустой	75
- с рисом, яйцом и зелёным луком	75
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли»	45/45/25

Напитки

Морс клюквенный	300
Чай, кофе, сливки	

Предложение действует при заказе от 10 человек



ПРЕДЛОЖЕНИЕ по организации банкета меню на одну персону 2000 ₽

Холодные закуски

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20
Свежие овощи, зелень	100/30
(перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)	
Салат «Греческий»	80
Салат «Оливье»	100
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Малосольные огурчики с укропом	60

Горячая закуска

Жульен с курой и грибами	120
--------------------------------	-----

Горячие блюда (на выбор)

Филе морского окуня на белой фасоли с травами и луком шалот	120/110
или	
Филе цыплёнка на оладьях из цуккини,	155/110/30/50
со сметаной, домашней аджикой и свежей зеленью	
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли»	45/45/25

Напитки

Морс клюквенный	300
Чай, кофе, сливки	

Предложение действует при заказе от 10 человек



ПРЕДЛОЖЕНИЕ по организации банкета **меню на одну персону 2500 ₽**

Холодные закуски

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Скумбрия горячего копчения	55/40/15
Скумбрия из собственной коптильни, с салатом из картофеля и м/с огурца	
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Сельдь «под шубой»	150/20
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/20/5
Куриный рулет с листьями салатов и черри	30/20
Соленья и маринады	120
(солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь «по - корейски»)	
Салат «Греческий»	80
Салат «Оливье»	100
Фрукты	200
Пирожки:	
- с капустой	75
- с рисом, яйцом и зелёным луком	75
Хлеб - 2 видов	45/45/25

Горячие блюда (на выбор)

Филе морского окуня на белой фасоли с травами и луком шалотом ...	120/110
или	
Филе цыплёнка на оладьях из цукини, со сметаной, домашней аджикой и свежей зеленью	155/110/30/50

Напитки

Морс клюквенный	300
Чай / кофе (на выбор)	

Предложение действует при заказе от 10 человек

ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 3000 ₽

Холодные закуски

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25
Лососевая икра с горячими блинами и сметаной	20/120/20
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом	50/20
Салат «Греческий»	80
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Фрукты	200
Пирожки	
- с капустой	75
- с рисом, яйцом и зелёным луком	75
Хлеб - 2 видов	45/45/25

Горячая закуска (подаётся в стол в блюдах)

Хачапури «имеретинский»	100
с сыром «сулугуни» (1 хачапури на 4 человека в стол)	

Горячие блюда (на выбор)

Филе зубатки с тыквенным ризотто	200/120/100
или	
Свиная корейка на косточке	280/150/50
с картофелем и зелёным чесночным маслом	

Напитки

Морс клюквенный	300
Чай / кофе (на выбор)	

Предложение действует при заказе от 10 человек

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по организации банкета

меню на одну персону 3500 ₽

Холодные закуски

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25
Пармская ветчина с дыней и семенами аниса	15/15
Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5
Буженина по домашнему с горчичным соусом и печёными овощами	30/20
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом	50/20
Малосольные огурчики с укропом	60
Свежие овощи, зелень	100/30
(перец болгарский, редис, огурцы, помидоры, листья салата)	
Салат с языком, болгарским перцем, шампиньонами и сыром	100
Салат «Оливье»	100
Фрукты	200
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли»	45/45/25

Горячая закуска

Боровики томленные в сметане	120
------------------------------------	-----

3 горячих блюда (на выбор)

Карельская форель	220
приготовленная в пергаменте	
или	
Томлёная утиная ножка с печёным яблоком и мочёной брусникой	130/50/30
или	
Свинная корейка на косточке с картофелем и зелёным чесночным маслом	280/150/50

Напитки

Морс клюквенный	300
Чай / кофе (на выбор)	

Предложение действует при заказе от 10 человек

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по организации банкета

меню на одну персону 5500 ₽

Мини - закуски (велком)

Королевская креветка с вяленным томатом и молодым кабачком	25
Маринованная говядина с гаспачо и пармезаном	35
Канapé с сыром, виноградом и мятой	30
Канapé из лосося слабой соли со сливочным сыром	30
Фрукты	100

Холодные закуски

Порционные блюда

Медальон из лосося с овощами в восточном стиле	45/70
--	-------

Рыбные закуски

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Заливное из судака и свежего шпината	60
Копченый угорь с соусом «Унаги» и кунжутом	30/3
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Морской клыкач горячего копчения из собственной коптильни	30/5

Мясные закуски

Пармская ветчина с дыней и семенами аниса	15/15
Карпаччо из говядины с пармезаном и бальзамической карамелью	25
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом	50/20
Вителло - тонато (нежная телятина с соусом из тунца и каперсами) (на 6 чел. 2 блюда)	60
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/20/5

Разное

Гигантские оливки, выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25
Моцарелла с томатами черри, печёной чабатой и свежим базиликом,	20/20/5
с соусом Песто и оливковым маслом	
Малосольные огурчики с укропом	60
Маринованные грибы	50/15
Фрукты (Фруктовая ваза)	200

Горячие закуски (на выбор)

Боровики 120
томленые в сметане

Сорбет

Лимонно - лаймовый сорбет со свежим базиликом 50

Основные блюда (на выбор)

Сибас запечённый в пергаменте 300
с мидиями «бушо»

Медальоны из говяжьей вырезки 165/120/30
с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон
рекомендуемая степень прожарки «medium»

Томлёная утиная ножка 130/50/30
с печёным яблоком и мочёной брусникой

Хлеб - 2 видов, соус «Айоли» 45/45/25

Морс клюквенно-брусничный 500
Чай / кофе

Предложение действует при заказе от 10 человек

ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по организации банкета
меню на одну персону 7800 ₽

Мини - закуски (велком)

Камамбер с виноградом и мятой	25
Королевская креветка с вялым томатом и молодым кабачком	25
Маринованная говядина с гаспачо и пармезаном	35
Канapé из ростбифа с корнишоном	25
Морской гребешок - гриль с баклажаном	20
Фрукты	100

Холодные закуски

Порционные блюда

Мусс из авокадо с тигровыми креветками в кукурузных хлопьях	100
---	-----

Рыбные закуски

Сёмга слабой соли с лимонным соусом и мочёной брусникой	25/10
Копчёный угорь с соусом «Унаги» и кунжутом	30/3
Стерлядь заливная с раковыми шейками и шпинатом	60
Паровой лосось под сливочно-шпинатной глазурью	50
Тигровые креветки с рукколой и томатами черри	15/15
Сельдь с молодым картофелем и укропом	30/75/15
Тунец-гриль с баклажанами и соусом «Мацухису»	30/30/5

Мясные закуски

Телячий студень с печёным чесноком и хреном	160/40
Пармская ветчина с дыней и семенами аниса	15/15
Филей говяжий с печёными овощами, зеленью и имбирной заправкой	30/30/5
Сациви из цыплят с зёрнами граната, свежей кинзой и лавашом	50/20
Вителло - тонато (нежная телятина с соусом из тунца и каперсами) (на 6 чел. 2 блюда)	60
Белорусское сало с ржаным хлебом, зелёным луком и домашней аджикой	30/15/25/15
Телячий язык отварной с хреном и томатами черри	30/20/5

Разное

Гигантские оливки , выдержанные в оливковом масле с прованскими травами	25
Моцарелла с томатами черри, печёной чабатой и свежим базиликом, с соусом Песто и оливковым маслом	20/20/5
Малосольные огурчики с укропом	60
Маринованные грибы	50/15
Фрукты (Фруктовая ваза)	200
Свежие овощи, зелень (перец болгар., редис, огурцы, помидоры, листья салата)	100/30

Горячие закуски (в стол) - 1 курс

Хачапури «имеретинский» (На 4 человека в стол)	100
с сыром «сулугуни»	

Горячие закуски (на выбор) - 2 курс

Боровики	120
томленные в сметане	
или	
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе со свежей рукколой и белым хлебом	80/70/40

Сорбет

Лимонно - лаймовый сорбет со свежим базиликом	50
---	----

Основные блюда (на выбор)

Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке	200/100/30
с запечённым баклажаном и душистыми травами рекомендуемая степень прожарки»medium»	
Сибас запечённый в пергаменте	300
с мидиями «бушо»	
Томлёная утиная ножка	130/50/30
с печёным яблоком и мочёной брусникой	
Хлеб - 2 видов, соус «Айоли»	45/45/25
Морс клюквенно-брусничный	500
Чай / кофе	

Предложение действует при заказе от 10 человек