



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Палтус домашнего посола	20 г
Террин из судака с болгарским перцем	20 г
Террин из лосося	20 г
Балык свиной	20 г
Куриный рулет с грецким орехом	20 г
Рулет из говяжьей вырезки с маринованными овощами	20 г
Ветчинный рулетик	31 г
Овощное ассорти с зеленью	50 г
Пирожок с мясом	35 г
Пирожок с грибами	35 г
Пирожок с капустой	35 г
Ассорти маринованных лесных грибов	40 г
Оливки, маслины, корнишоны	30 г
Соус хрен, горчица	20 г
Салат из листьев с куриной печенью	50 г
Салат Оливье	50 г
Салат из кальмаров Морской бриз	50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Курник с грибами	155 г
------------------	-------



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Свиная вырезка гриль с овощными драниками и жареным сыром Бри	320 г
Стейк из лосося на грибном рататуте с соусом	300 г



ДЕСЕРТЫ

Ассорти пирожных 2 шт.:	
Корзиночка шабли с виноградом	30 г
Корзиночка шабли с киви	30 г
Корзиночка шабли с клубникой	30 г
Корзиночка шабли с конс. абрикосом	30 г
Корзиночка шабли с конс. ананасом	30 г
Корзиночка шабли с конс. мандарином	30 г
Мини элишка	19 г
Пирожное Орешек	30 г
Тарталетка ганажная	30 г
Тарталетка лимонная	30 г
Эклеры (2шт.)	42 г
Фруктовое ассорти	120 г



ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный / кофе американо	150/150 мл
-----------------------------	------------

Стоимость на человека: 3 900 ₽



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Галантин из белых рыб со шпинатом	20 г
Мидии маринованные	20 г
Угорь унаги	20 г
Террин из филе индейки с кукурузой и зеленым горошком	20 г
Рулет из говяжьей вырезки с маринованными овощами	20 г
Буженина из свиной шеи	20 г
Домашние соленья	30 г
Рулетик из баклажанов с сыром Филадельфия	40 г
Пирожок с капустой	35 г
Пирожок с мясом	35 г
Оливки, маслины, корнишоны	30 г
Соус хрен, горчица	20 г
Салат из куриного филе с редисом и яблоком	50 г
Салат из рукколы с горчичной заправкой и говяжьим языком	50 г
Карпаччо из сыра моцарела и томатов	50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки темпура с овощным шашлычком и китайским соусом	130 г
---	-------



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Паровой судак с французско-горчичным соусом и жульеном из овощей 265 г

Говяжья голяшка томленая с овощами 310 г



ДЕСЕРТЫ

Ассорти пирожных 2 шт.:

Корзиночка шабли с виноградом 30 г

Корзиночка шабли с киви 30 г

Корзиночка шабли с клубникой 30 г

Корзиночка шабли с конс. абрикосом 30 г

Корзиночка шабли с конс. ананасом 30 г

Корзиночка шабли с конс. мандарином 30 г

Мини элишка 19 г

Пирожное Орешек 30 г

Тарталетка ганажная 30 г

Тарталетка лимонная 30 г

Эклеры (2шт.) 42 г

Фруктовое ассорти 120 г



ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный / кофе американо 150/150 мл

Стоимость на человека: 3 800 ₽



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Кета слабосоленая	20 г
Масляная рыба холодного копчения	20 г
Террин из белых рыб со спаржей	20 г
Филе копченой индейки	20 г
Говядина вареного копчения	20 г
Рулет из молочного поросенка	20 г
Овощи крудите с соусами	50 г
А-ля утка по-пекински	26 г
Кулебяка с потрохами (холодная)	80 г
Оливки, маслины, корнишоны	30 г
Соус хрен, горчица	20 г
Салат из печеных овощей с копченой говядиной	50 г
Салат из китайской капусты с копченым лососем	50 г
Винегрет с грибами и горчичной заправкой	50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рулет из говядины с ветчиной и сыром	110 г
--------------------------------------	-------



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Филе палтуса с картофельным пюре и свекольным соусом	350 г
Стейк из тонкого края с карамельным луком и овощами	350 г



ДЕСЕРТЫ

Ассорти пирожных 2 шт.:	
Корзиночка шабли с виноградом	30 г
Корзиночка шабли с киви	30 г
Корзиночка шабли с клубникой	30 г
Корзиночка шабли с конс. абрикосом	30 г
Корзиночка шабли с конс. ананасом	30 г
Корзиночка шабли с конс. мандарином	30 г
Мини элишка	19 г
Пирожное Орешек	30 г
Тарталетка ганажная	30 г
Тарталетка лимонная	30 г
Эклеры (2шт.)	42 г
Фруктовое ассорти	120 г



ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный / кофе американо	150/150 мл
-----------------------------	------------

Стоимость на человека: 4 300 ₽



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Нерка домашнего посола	20 г
Креветки отварные	20 г
Сельдь с отварным картофелем	100 г
Окорок запеченный в травах	20 г
Куриный рулет с грецким орехом	20 г
Отварной говяжий язык	20 г
Холодец из говядины	50 г
Закуска бельгийская	24 г
Кулебяка из курицы с грибами	80 г
Пирожок с капустой	35 г
Пирожок с мясом	35 г
Домашние маринованные грибочки со сладким луком	40 г
Рулетики из цуккини с овощами в стиле БОК	26 г
Микс-грин салат с редисом, грушей и лимонной заправкой	50 г
Винегрет с копченым языком	50 г
Салат Мимоза с тунцом	50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе утки с яблочным конфи и компотом из клюквы 100 г



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Медальоны из свиной вырезки с луковым конфи 70 г

Палтус запеченный с зёрнами кориандра 70 г

Овощное соте 90 г

Картофельные оладьи Сандрай 90 г



ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти 120 г



ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный / кофе американо 150/150 мл

Стоимость на человека: 3 700 ₽



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 5 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Судак фаршированный целиком	30 г
Сёмга слабосоленая	20 г
Палтус домашнего посола	20 г
Буженина из свиной шеи	20 г
Копченое утиное филе	20 г
Запеченный говяжий бок в душистом перце	20 г
Тортилья с печеным перцем и маринованными грибами	30 г
Ветчинный рулетик с грибным муссом	44 г
Малосольные помидорчики, огурчики, капуста	50 г
Баклажаны фаршированные овощами и сыром	50 г
Пирожок с капустой	35 г
Пирожок с мясом	35 г
Салат Тбилиси с малосольной неркой	50 г
Салат с Воронежской говядиной	50 г
Аджапсанда	50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из шампиньонов в блинном мешочке 160 г



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Томлёная баранья голяшка 90 г
Филе дорадо с томатами 90 г
Ароматный рис жасмин 90 г
Овощи приготовленные на гриле 90 г



ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти 120 г



ЧАЙ/КОФЕ

Чай черный / кофе американо 150/150 мл

Стоимость на человека: 3 600 ₽