

Банкет вариант 1

Холодные закуски

Микс из свежих овощей	1/100
(спелые томаты, огурцы, паприка, перец чили, маслины, зелень)	
Соления собственного приготовления	1/100
(огурцы малосольные, томаты малосольные, капуста красная/квашеная с клюквой, яблоки моченые, перец чили острый)	
Сырный сет из кавказских сыров с сухофруктами и домашним вареньем	1/30/20/20
(сыр домашний, сыр мраморный, сулугуни, сыр чечил, хурма вяленая, чурчхела, пастила, орешки, домашнее варенье)	
Ассорти мясных деликатесов	1/30
(рулет из свиной грудинки, запеченный с травами, рулет куриный с сыром и зеленью, колбаса с/к)	
Гравлакс из лосося со сливочным сыром	1/30/10/5
(слабосоленый лосось, приготовленный по особому рецепту)	
Рулетики из баклажанов с орехами и зеленью	1/40
Томаты черри со сливочным кремом	1/20
Салат «Тайский» с говяжьей вырезкой	1/80
Салат «Аджапсандал»	1/60

Горячая закуска

Штрудель из слоеного теста с лососем под сливочным соусом	1/60/10
Хачапури нарта	1/80

Основные горячие блюда

Шашлык из свинины/фермерского цыпленка	1/100/80/100
(подается в лаваше с картофелем, запеченным с чесноком и розмарином и пряным соусом)	
Хлебная корзина	1/120
(гриссини, булочки цельнозерновые, хлеб бородинский, булочки молочные)	
Мини-пирожные в ассортименте	1/30
Фрукты по сезону	1/100
Морс из ягод	1/500
Минеральная вода в ассортименте	1/500

Итого: 3800 на одну персону

Банкет вариант 2

Холодные закуски

Сет из мини-закусок	1/95
(мини-профитроли с террином из куриной печени, шпинатные рулетики с лососем, черри со сливочным кремом, канапе с салями)	
Овощной микс	1/100
(спелые томаты, огурцы, паприка, перец чили, маслины зелень)	
Соления собственного приготовления	1/100
(томаты, огурчики малосольные, капуста квашеная с клюквой, яблоки моченые)	
Ростбиф с домашней горчицей	1/30/10
Сырный сет с тапасом, цитрусами, маслинами и домашним вареньем	1/55
(Пармезан, Ле Блю, мраморный, чечил, маслины, варенье домашнее, цитрусы)	
Лосось малосольный по фирменному рецепту с мягким сыром	30/20
Салат «Римский» с жареными шампиньонами, говяжьим языком и огурчиками	1/80
Салат из хрустящих баклажанов с томатами и кедровыми орешками	1/80

Горячая закуска

Жульен в грибных шляпках на хлебных тостах с соусом бешамель	1/75
---	------

Основные горячие блюда

Турнедо из лосося	80/50
(подается с запеченными овощами под сырной корочкой)	

Мангал

Свиная шейка, кебаб из говядины	180/100
(подается на лаваше с маринованным луком и запеченным картофелем)	

Соусы

Соус конкассе из свежих томатов	1/10
Соус дзадзики со свежим огурцом	1/10

Хлебная корзина	1/120
(гриссини, булочки цельнозерновые, хлеб бородинский, булочки молочные)	

Мини-пирожные в ассортименте	1/30
Фрукты в ассортименте	1/150
Морс ягодный	1/500
Минеральная вода в ассортименте	1/500

Итого: 4800 на одну персону

*Возможна замена блюд по согласованию с заказчиком

Банкет вариант 3

Холодные закуски

Сет из мини-закусок	1/90
(томаты черри со сливочным сыром, чизболл с жареным фундуком и гранатом, шпинатные рулетики с лососем, мини профитроли с паштетом из куриной печени, фруктовые чипсы)	
Микс из свежих овощей и зелени	1/150
(спелые томаты, огурцы свежие, паприка, редис, перец чили, маслины, зелень)	
Разносолы	1/150
(огурцы малосольные, томаты малосольные, капуста квашеная с клюквой, капуста красная со свеклой, фасоль туршневая, перец чили острый)	
Сет элитных сыров с домашним вареньем, цитрусами и хлебными чипсами	1/30/30
(пармезан, мраморный, благородный сыр с голубой плесенью. Подается с медом, орешками и домашним вареньем)	
Вителло Тоннато	1/30
Рыбный микс	1/30/15
(лосось слабосоленый, угорь холодного копчения. Подается с лимоном и соусом тартар из каперсов и эстрагона)	
Капрезе	1/70
(классическая итальянская закуска из томатов, сыра моцарелла и соуса песто)	
Салат из морепродуктов со спаржей, заправкой экзотик из маракуйи	1/80

Горячие закуски

Бараньи язычки в сливочном соусе	1/60/20
Шпажка из морепродуктов маринованная в кисло-сладком соусе с кунжутом	1/60

Основные горячие блюда

Лосось гриль с овощами и соусом крем-бальзамик	1/80/80
Медальоны из говядины	1/70/80
(подаются с шампиньонами гриль и картофелем, запеченным с прованскими травами)	

Соусы

Соус конкассе из свежих томатов	1/10
Соус дзадзики со свежим огурцом	1/10

Хлебная корзина	1/150
(фокача с розмарином и пестогрессини, булочки цельнозерновые, хлеб бородинский, булочки молочные)	

Мини-пирожные в ассортименте	1/30
Ассорти из фруктов	1/100
Морс ягодный	1/500
Минеральная вода в ассортименте	1/500

Итого: 5800 на одну персону

*Возможна замена блюд по согласованию с заказчиком