



RESTOFLOT

БАНКЕТНОЕ *Меню*



Welcome **СТОЛ**

ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ

КОПЧЕНЫЙ ПАЛТУС С ГРЕЙПФРУТОМ ПОД СОУСОМ ШАМПАНЬ 30 гр.

палтус х/к, грейпфрут, имбирные чипсы, масло
оливковое, шампанское, лимон, соль, перец

ЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ С ТОМАТАМИ КОНФИ 35 гр.

спаржа припущенная, гребешок, черри конфи,
соус из томатов, микрозелень

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА/ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ/ СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ 20 гр.

свежий огурец, печеный болгарский перец,
креветка тигровая жареная, зелень

ЗАВАРНАЯ БУЛОЧКА С МУССОМ ИЗ ФОРЕЛИ 20 гр.

заварная булочка, филе форели, сливки, зелень

МЯСНЫЕ

ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА/СПАРЖА/ БРУСНИЧНЫЙ СОУС 20 гр.

утиная грудка, спаржа припущенная,
брусничный соус, микрозелень

РУЛЕТИКИ ИЗ ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ 20 гр.

пармская ветчина, сливочный сыр, вяленые томаты,
руккола

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ 20 гр.

дыня, окорок свиной сыровяленый

ОВОЩНЫЕ

БРУСКЕТТА С ВЯЛЕНОЙ СВЕКЛОЙ 40 гр. И МЯГКИМ СЫРОМ

багет, свекла вяленая, сыр сливочный, руккола,
тыквенные семечки

МОЦАРЕЛЛА/ТОМАТЫ СВЕЖИЕ/ СОУС ПЕСТО 40 гр.

багет, свекла вяленая, сыр сливочный, руккола,
тыквенные семечки

КАМАМБЕР С КЛУБНИКОЙ 40 гр.

сыр камамбер, клубника свежая



RESTOFLOT



В стоимость меню входит: стандартное накрытие, обслуживание, логистика. Мероприятия от 10 человек. Предложение носит рекомендательный характер. Мы можем составить для вас индивидуальное меню.

ЗАКУСКИ 250 гр./на человека

РЫБНЫЕ

СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ 44 гр.

БЛИННЫЙ РОЛЛ С ФОРЕЛЬЮ ШЕФ-ПОСОЛА 34 гр.
блины, сыр сливочный, зелень, форель с/с, томаты черри, огурцы свежие, микрозелень

МЯСНЫЕ

САЛО СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА С ЛУКОМ И ГОРЧИЦЕЙ 46 гр.

свиная грудинка, зеленый лук, маринованный красный лук, горчица

РОЛЛЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 34 гр.

ветчина из индейки, сливочный сыр, майонез, чеснок, тайский чили, черри, огурец, хрен сливочный

ОВОЩНЫЕ

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 48 гр.

помидоры, огурцы, редис, перец, с маслом и сметаной

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ 42 гр.

помидоры, огурцы солёные, перец, морковь острая, квашеная капуста, чеснок

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1 на выбор 120 гр./порция

ЖЮЛЬЕН ИЗ СВЕЖИХ ШАМПИНЬОНОВ

ЖЮЛЬЕН КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 на выбор 280 гр./порция

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»

ГАРНИР (50 НА 50) 70 гр./на человека

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

КАРТОФЕЛЬ БЕБИ ЗАПЕЧЕННЫЙ

ОВОЩИ «ГРИЛЬ»

баклажан, цукини, перец болгарский, спаржа...

САЛАТЫ 3 на выбор 90-100 гр./порция

РЫБНЫЕ

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

САЛАТ "МИМОЗА" С ТРЕСКОЙ И ФОРЕЛЬЮ

МЯСНЫЕ

МЯСНОЙ САЛАТ С ГРИБАМИ И СОУСОМ АЙОЛИ

куриное филе, говядина вырезка, шея свиная, жареные шампиньоны, микс салата, зелень, помидоры, огурцы

ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ

картофель, яйцо куриное, огурец маринованный, горошек консервированный, куриная грудка, домашний майонез

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

картофель, яйцо куриное, огурец маринованный, горошек консервированный, говядина отварная, домашний майонез

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

ОВОЩНЫЕ

КАПРЕЗЕ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ И МОЦАРЕЛЛОЙ

ГРЕЧЕСКИЙ С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА

ПО-ВОСТОЧНОМУ

баклажаны, помидоры, домашний сыр, ореховая заправка

ДЕСЕРТ 100 гр./на человека

ФРУКТОВАЯ ВАЗА – АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ по сезону

НАПИТКИ 750 мл./на человека

МОРС ЯГОДНЫЙ 300 мл.

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 250 мл.

КОФЕ ЗЕРНОВОЙ/ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ 200 мл.

ХЛЕБ 80 гр./на человека

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



RESTOFLOT

Меню 2

3800 р. / персона
выход блюд: 1086 гр,
напитки 750 мл.



В стоимость меню входит: стандартное накрытие, обслуживание, логистика. Мероприятия от 10 человек. Предложение носит рекомендательный характер. Мы можем составить для вас индивидуальное меню.

ЗАКУСКИ 270 гр./на человека

РЫБНЫЕ

МАРИНОВАННЫЙ СУДАК С КАРПАЧО ИЗ ТОМАТОВ И ЛАЙМОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 44 гр.
филе судака, оливковое масло, сок лайма, рисовый уксус, томаты свежие, соус песто, микрозелень

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 42 гр.
форель шеф-посола, судак горячего копчения, масляная рыба холодного копчения, микрозелень, лимон, оливки

МЯСНЫЕ

МЯСНОЕ АССОРТИ А-ЛЯ ФРАНСЕ 48 гр.
ростбиф, утиная грудка, паштет, джем, гренки

РОЛЛЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 51 гр.
ветчина из индейки, сливочный сыр, майонез, чеснок, тайский чили, черри, огурец, хрен сливочный

ОВОЩНЫЕ

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 48 гр.
помидоры, огурцы, редис, перец, с маслом и сметаной

РОЛЛЫ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ЦУККИНИ С МУССОМ РИКОТТА И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 37 гр.
цуккини, рикотта, кедровые орешки, базилик, оливковое масло

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1 на выбор 120 гр./порция

ЖЮЛЬЕН ИЗ СВЕЖИХ ШАМПИНЬОНОВ

ЖЮЛЬЕН КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ

ГРИЛЬ/МАНГАЛ 1 на выбор 120 гр./порция

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»

ГОРЯЧЕЕ 2 вида в заказе, 1 на выбор 280 гр./порция

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ КЕТЧУПОМ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ
свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, патока, лук репчатый, яблочный уксус

КУРИНАЯ ОТБИВНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И СОУСОМ ДЕМИГЛЯС
куриная грудка, картофель, сливки, мускатный орех, сыр гауда, мясной соус демигляс

ТОМЛЕНАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА С СОУСОМ ГОЛАНДЕЗ
индейка филе, шпинат, сливки, масло сливочное, желток, сок лимона, томаты черри, микрозелень

ФИЛЕ ТРЕСКИ С ПАРМАНТЬЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ТОМАТНО-АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ
филе трески, цветная капуста, сливки, томаты, апельсиновый сок, каперсы, микрозелень

САЛАТЫ 3 на выбор 85-100 гр./порция

РЫБНЫЕ

МОРЕПРОДУКТЫ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ОЛИВКИ КАЛАМАТА И МЕДОВО-МАКОВЫЙ ДРЕССИНГ
микс салат, томаты свежие, лук красный, оливки каламата, кальмары маринованные, мидии маринованные, мини осьминоги маринованные, мак, мёд, мало оливковое, анис, водка, уксус винный белый

САЛАТ «МИМОЗА» С ТРЕСКОЙ И ФОРЕЛЬЮ

МЯСНЫЕ

МЯСНОЙ САЛАТ С ГРИБАМИ И СОУСОМ АЙОЛИ
куриное филе, говядина вырезка, шея свиная, жареные шампиньоны, микс салата, зелень, помидоры, огурцы

ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ
картофель, яйцо куриное, огурец маринованный, горошек консервированный, куриная грудка, домашний майонез

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ
картофель, яйцо куриное, огурец маринованный, горошек консервированный, говядина отварная, домашний майонез

ТОМЛЕННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ВЯЛЕНАЯ СВЕКЛА, СВЕЖИЕ ОВОЩИ
язык говяжий, свекла печеная, огурец, редис, помидоры черри

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ, ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И МЕДОВЫМ ДРЕССИНГОМ
салат микс, клубника, виноград, пармская ветчина, оливковое масло, мёд, сок лимона, черный молотый перец

ОВОЩНЫЕ

КАПРЕЗЕ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ И МОЦАРЕЛЛОЙ

ГРЕЧЕСКИЙ С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

ЗЕФИР ИЗ ГОРГОНЗОЛЛЫ, ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА, МАРИНОВАННАЯ СЛИВА, ЯГОДНЫЙ СОУС

ПО-ВОСТОЧНОМУ
баклажаны, помидоры, домашний сыр, ореховая заправка

ДЕСЕРТ 146 гр./на человека

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
(пармезан, бри, горгонзола, гауда)
с орехами, мёдом, фруктами

ФРУКТОВАЯ ВАЗА- АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ
по сезону

НАПИТКИ 750 мл./на человека

МОРС ЯГОДНЫЙ 300 мл.

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 250 мл.

КОФЕ ЗЕРНОВОЙ/ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ 200 мл.

ХЛЕБ 80 гр./на человека

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



В стоимость меню входит: стандартное накрытие, обслуживание, логистика. Мероприятия от 10 человек. Предложение носит рекомендательный характер. Мы можем составить для вас индивидуальное меню.

ЗАКУСКИ 310 гр./на человека

РЫБНЫЕ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 56 гр.
форель шеф-посола, судак горячего копчения, масляная рыба холодного копчения, микрозелень, лимон, оливки

КОПЧЕНЫЙ ПАЛТУС С ГРЕЙПФРУТОМ, ИМБИРНЫМИ ЧИПСАМИ ПОД СОУСОМ ШАМПАНЬ 33 гр.
филе судака, оливковое масло, сок лайма, рисовый уксус, томаты свежие, соус песто, микрозелень

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ 40 гр.
лосось филе, соевый соус, сок лайма, огурец свежий, апельсиновый сок, чили свежий, микрозелень

МЯСНЫЕ

ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ 52 гр.
ростбиф, буженина, язык говяжий, горчица, зелень

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 39 гр.
томлёная говядина, соус из тунца, томаты черри, каперсы, редис, лист салата, вяленые томаты

ОВОЩНЫЕ

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 48 гр.
помидоры, огурцы, редис, перец, с маслом и сметаной

РОЛЛЫ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ 60 гр.
баклажаны, сыр гауда, чеснок, майонез, зелень, перец болгарский, томаты черри

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1 на выбор 130-140 гр./порция

КУРИНАЯ ГРУДКА С КРЕВЕТКОЙ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА

ФИЛЕ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА ОБЖАРЕННОГО НА ГРИЛЕ НА ШПАЖКЕ

ГОРЯЧЕЕ 1 на выбор 200 гр./порция, 2 вида в заказе

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ КЕТЧУПОМ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ
свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, паточка, лук репчатый, яблочный уксус

УТИНАЯ ГРУДКА С ГРУШЕЙ В ВИНЕ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
утиная грудка, груша, вино красное, гвоздика, корица, цедра апельсина, брусника, коньяк

ТОМЛЕНАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА С СОУСОМ ГОЛАНДЕЗ
индейка филе, шпинат, сливки, масло сливочное, желток, сок лимона, томаты черри, микрозелень

ТРЕСКА С КУСКУСОМ И КОКОСОВЫМ СОУСОМ
филе трески, кускус, перец печеный, кокосовое молоко, морковь печеная, имбирь, сахар тростниковый, вермут

ФИЛЕ СУДАКА С ТОМЛЕННЫМ ШПИНАТОМ И СЛИВОЧНО-ЛУКОВЫМ СОУСОМ
филе судака, шпинат, сливки, томаты черри, лук репчатый, масло сливочное, мука

БРУСКЕТТЫ 40 гр./на человека

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ/МОЦАРЕЛЛА 20 гр.
багет, томаты свежие, томаты вяленые, моцарелла, соус песто, зелень

ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА/СЛИВОВЫЙ СОУС 20 гр.
багет, томленая утиная грудка, яблоко карамельное, сливовый соус

САЛАТЫ 3 на выбор 75-90 гр.

РЫБНЫЕ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ
листья салатов, руккола, пармезан, жареные креветки, медово-масляная заправка, помидоры черри, огурцы свежие, чипсы из белого хлеба

МОРЕПРОДУКТЫ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ОЛИВКИ КАЛАМАТА И МЕДОВО-МАКОВЫЙ ДРЕССИНГ

микс салат, томаты свежие, лук красный, оливки каламата, кальмары маринованные, мидии маринованные, мини осьминоги маринованные, мак, мёд, мало оливковое, анис, водка, уксус винный белый

МЯСНЫЕ

ТОМЛЕННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ВЯЛЕНАЯ СВЕКЛА, СВЕЖИЕ ОВОЩИ
язык говяжий, свекла печеная, огурец, редис, помидоры черри

РОСТБИФ ТОМЛЕННЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ
ростбиф, помидоры черри, перец болгарский, огурцы, томаты вяленые, зелень

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ С МОЦАРЕЛОЙ, ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И МЕДОВЫМ ДРЕССИНГОМ
салат микс, клубника, виноград, пармская ветчина, оливковое масло, мёд, сок лимона, черный молотый перец

ОВОЩНЫЕ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ
ЗЕФИР ИЗ ГОРГОЗОЛЛЫ, ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА, МАРИНОВАННАЯ СЛИВА, ЯГОДНЫЙ СОУС

ДЕСЕРТ 123 гр./на человека

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
(пармезан, бри, горгонзола, гауда) с орехами, мёдом, фруктами

ФРУКТОВАЯ ВАЗА - АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ
по сезону

НАПИТКИ 750 мл./на человека

МОРС ЯГОДНЫЙ 300 мл.

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 250 мл.

КОФЕ ЗЕРНОВОЙ/ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ 200 мл.

ХЛЕБ 80 гр./на человека

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



В стоимость меню входит: стандартное накрытие, обслуживание, логистика. Мероприятия от 10 человек. Предложение носит рекомендательный характер. Мы можем составить для вас индивидуальное меню.

ЗАКУСКИ 488 гр./на человека

РЫБНЫЕ

МАРИНОВАННЫЙ СУДАК С КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ И ЛАЙМОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

филе судака, оливковое масло, сок лайма, рисовый уксус, томаты свежие, соус песто, микрозелень

МОЗАИКА ИЗ ФОРЕЛИ И ТРЕСКИ С ЛАЙМОВЫМ МАРМЕЛАДОМ 54 гр.

филе форели, филе трески, пудра из маслин, сок лайма, микрозелень

КОПЧЕНЫЙ ПАЛТУС С ГРЕЙПФРУТОМ, ИМБИРНЫМИ ЧИПСАМИ ПОД СОУСОМ ШАМПАНЬ 33 гр.

палтус х/к, грейпфрут, перец чили свежий, масло оливковое, шампанское, лимон, соль, перец

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С ИМБИРНОЙ ДЫНЕЙ 33 гр.

тунец филе с/м, соус соевый, лимон, соус унаги, дыня, корень имбиря, сахарный сироп

МЯСНЫЕ

АССОРТИ СЫРОВАЯЛЕННЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 42 гр.

парма, шпек, салями, брезаола

ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ 52 гр.

ростбиф, буженина, язык говяжий, горчица, зелень

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 39 гр.

томлёная говядина, соус из тунца, томаты черри, каперсы, редис, лист салата, вяленые томаты

ОВОЩНЫЕ

АНТИПАСТИ рекомендуется на 3 персоны

маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто

РОЛЛЫ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ 60 гр.

баклажан, сливочный сыр, грецкие орехи, перец болгарский, томаты черри

ГРУЗДИ КИМЧИ С ПОДКОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 24 гр.

грузди, соус кимчи, сметана, микрозелень

РОЛЛЫ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ЦУКИНИ С МУССОМ РИКОТТА И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 25 гр.

грузди, соус кимчи, сметана, микрозелень

КАПРЕЗЕ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ И МОЦАРЕЛЛОЙ 57 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 1 на выбор 90-130 гр./порция

КОКИЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто

РУЛЕТИК ИЗ СИБАСА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И БЕКОНОМ

ГАРНИР (50 НА 50) 80 гр./на человека

КАРТОФЕЛЬ БЕБИ ЗАПЕЧЕННЫЙ

ОВОЩИ «ГРИЛЬ»

баклажан, цукини, перец болгарский, спаржа...

САЛАТЫ 3 на выбор 75-90 гр.

РЫБНЫЕ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

листья салатов, руккола, пармезан, жареные креветки, медово-масляная заправка, помидоры черри, огурцы свежие, чипсы из белого хлеба

ОБОЖЖЕННОЕ ФИЛЕ ФОРЕЛИ НА ГРИЛЕ С ПАРМЕЗАНОВОЙ ВАФЛЕЙ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

форель филе, томаты черри, огурцы свежие, каперсы, маслины, пармезан, микс салата

МЯСНЫЕ

РОСТБИФ ТОМЛЕННЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

ростбиф, помидоры черри, перец болгарский, огурцы, томаты вяленые, зелень

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ С МОЦАРЕЛОЙ, ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И МЕДОВЫМ ДРЕССИНГОМ

салат микс, клубника, виноград, пармская ветчина, оливковое масло, мёд, сок лимона, черный молотый перец

ОВОЩНЫЕ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

ЗЕФИР ИЗ ГОРГОЗОЛЛЫ, ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА, МАРИНОВАННАЯ СЛИВА, ЯГОДНЫЙ СОУС

ГОРЯЧЕЕ 1 на выбор 210 гр./порция, 2 вида в заказе

УТИНАЯ ГРУДКА С ГРУШЕЙ В ВИНЕ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

утиная грудка, груша, вино красное, гвоздика, корица, цедра апельсина, брусника, коньяк

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА ГЛАЗИРОВАННАЯ С ФРУКТОВОЙ САЛЬСОЙ И ТОМЛЕННЫМ СЕЛЬДЕРЕЕМ

телячья вырезка, ананас, яблоко, масло сливочное, тимьян, сельдерей корень

ЗАПЕЧЁННОЕ ФИЛЕ ФОРЕЛИ В ИМБИРНО-МЕДОВОМ СОУСЕ С ОБЖАРЕННОЙ СПАРЖЕЙ И СВЕКОЛЬНЫМ СОУСОМ

филе форели, соус унаги, мед, имбирь, соевый соус, сок лайма, спаржа свежая, свекла печеная, уксус бальзамический

ФИЛЕ ПАЛТУСА С БУЛГУРОМ И ЦИТРУСАМИ

филе палтуса, булгур, апельсин, грейпфрут, масло сливочное, лук шалот, микрозелень

ДЕСЕРТ 146 гр./на человека

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(пармезан, бри, горгонзола, гауда) с орехами, мёдом, фруктами

ФРУКТОВАЯ ВАЗА - АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ по сезону

НАПИТКИ 750 мл./на человека

МОРС ЯГОДНЫЙ 300 мл.

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 250 мл.

КОФЕ ЗЕРНОВОЙ/ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ 200 мл.

ХЛЕБ 80 гр./на человека

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



RESTOFLOT

Меню

**СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

**СТЕРЛЯДЬ ФАРШИРОВАННАЯ МУССОМ ИЗ ФОРЕЛИ
С ГАРНИРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ**

стерлядь, филе форели, шпинат, лук репчатый, томаты черри, огурцы свежие, редис, оливки, лимон, каперсы, салат микс, лаймовый майонез

**УТКА ЦЕЛИКОМ С ПЕЧеныМИ ЯБЛОКАМИ
И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

утка тушка, яблоки, апельсины, мед, корица, капуста тушеная, соус ворчестер, белое вино, томаты черри, брусничный соус

БАРАНЬЯ НОЖКА С СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»

баранья ножка, чеснок, кинза, кориандр, картофель айдахо, огурцы свежие, томаты черри, салат микс

**АССОРТИ КОЛБАСОК С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ
И ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ**

колбаски куриные, колбаски с домашним фаршем, томаты черри, огурцы свежие, тушеная капуста с тмином, печеный картофель, соус сацебели, ассорти зелени



В стоимость меню входит: стандартное накрытие, обслуживание, логистика. Мероприятия от 10 человек. Предложение носит рекомендательный характер. Мы можем составить для вас индивидуальное меню.

ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ


Вы можете выбрать цветовой решение для вашего стола самостоятельно, или довериться нашему выбору. Мы предложим несколько стандартных вариантов, и подберем оптимальный. При желании вы можете предложить ваш вариант, и мы обязательно сделаем его для вас.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ**



RESTOFLOT



 **+7 (812) 407-23-28**

 rent@astra-marine.ru

 www.restoflot.ru



ПРАЗДНИК НА ВАШЕЙ ВОЛНЕ!