

Выход на персону 935 гр.

САЛАТЫ

Салат «Оливье» по традиционному рецепту 100 гр.

Салат с печенью, шампиньонами, луком фри и йогуртовой заправкой 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Телячий язык отварной 30 гр.

Рулет из филе пулярки с печеной паприкой и сыром 30 гр.

Хрен, горчица 5/5 гр.

Сельдь с фермерским картофелем и маринованным луком 75 гр.

Домашние соления и маринады 70 гр. (огурцы, томаты черри, морковь по-корейски, чеснок, капуста)

Овощное плато с соусом «Тартар» 75 гр. (томаты, огурцы, паприка, редис)

Маслины/оливки 20 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Филе цыпленка обжаренное на гриле с птитимом и грибным соусом
150/150/20 гр.

или

Щучьи котлетки с картофельным пюре и икорым соусом
120/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр. Пражская черная булочка 40 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс брусничный 300 мл.

Стоимость на персону – 3.300 ₽

Выход на персону 1.110 гр.

САЛАТЫ

Салат с телячьим языком, молодым картофелем, печёной паприкой и перепелиным яйцом 100 гр.

Салат «Нисуаз» с тунцом 100 гр.

Салат «Греческий» 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Террин из филе цыплёнка с фисташками 30 гр.

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Телячий язык отварной 30 гр.

Хрен, горчица 5/5 гр.

Слайсы форели, маринованные в цитрусовом соке со свежей зеленью 30 гр.

Слайсы цуккини с сыром и грецким орехом 30 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинный узелок с куриным филе в сливочном соусе 140 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Стейк из свинины «Sous Vide» с картофелем «Айдахо» и соусом из ямайского перца 150/150/20 гр.

или

Запеченное филе судака с булгуром и соусом «White Wine» 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза (сезонные фрукты) 60 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс из чёрной смородины 300 мл.

Стоимость на персону - 3.850 ₽

Выход на персону 1.145 гр.

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с цыпленком 100 гр.

Салат с холодным ростбифом и фермерскими овощами 100 гр.

Игровой креветкой, рукколой, вялеными томатами и физалисом, подаётся с апельсиновым релишем 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Слайсы холодного ростбифа 30 гр.

Филе индейки «Sous Vide» с грушевым чатни и гранатом 30 гр. Хрен, горчица 5/5 гр.

Розочка из форели шеф-посол 40 гр.

Рулет из филе судака с муссом из копченого лосося 20 гр.

Овощное плато с соусом «Тартар» (томаты, огурцы, паприка, редис, соус) 70 гр.

Кростини со сливочным сыром и запечённым болгарским перцем 30 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Милфей из баклажанов с томатами, моцареллой и пармой 120 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Куриная грудка с красной смородиной в соусе «бальзамик-малина» и овощным рататюем 130/140/20 гр.

или

Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре 150/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза (сезонные фрукты) 60 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс малиновый 300 мл.

Стоимость на персону - 4.450 ₽

Выход на персону 1.225 гр.

САЛАТЫ

Шеф-салат с картофелем стоун, печёной паприкой и беконом 100 гр.

Салат с лососем и соусом «Манго» 100 гр.

Салат с печеными баклажанами, сыром фета и гранатом 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина на итальянский манер с розмарином 30 гр.

Слайсы холодного ростбифа 30 гр.

Террин из телятины с каперсами 40 гр.

Хрен, горчица 5/5 гр.

Итальянская коллекция 60 гр.

(чоризо, пармская ветчина, пармезан, копченый сыр, гриссини, базилик, маслины)

Слайсы форели, маринованные в цитрусовом соке, с зеленью 30 гр.

Ломтики копченого угря 20 гр.

Сыр моцарелла с томатами и соусом «Песто» 70 гр.

Овощное плато с соусом «Тартар» (томаты, огурцы, паприка, редис, соус) 70 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тигровые креветки с «Тропическим» соусом 80 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Медальоны из говяжьей вырезки с бэби овощами, розмарином и соусом «Red wine» 150/150/20 гр.

или

Стейк из форели на гриле со шпинатом и икорным соусом 130/150/20 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французская белая булочка 40 гр.

Пражская черная булочка 40 гр.

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза (сезонные фрукты) 60 гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кофе заварной 200 мл.

Чай 200 мл.

Лимон/Сахар/Сливки 10/10/10 гр.

Минеральная вода 300 мл.

Морс малиновый 300 мл.

Стоимость на персону – 5.725 ₽

*ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

*вы можете выбрать как вариант от шеф-повара из представленных выше, так и составить свой из понравившихся вам позиций, взяв как базу один из вариантов меню

САЛАТЫ

- Шеф-салат с бужениной, картофелем стоун и солёным огурчиком 100 гр.
- Микс салатов с телятиной, огурцом, томатами черри, мягким сыром и кунжутным кремом 100 гр.
- Салат с копченой сёмгой, картофелем «бейби» и маринованными карнишонами в медово-горчичной заправке 100 гр.
- Микс салатов с копченой утиной грудкой и малиновым соусом 100 гр.
- Салат из филе пулярки со спаржей и шампиньонами 100 гр.
- Салат с тыквой, сыром Фета и пряной грушей 100 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тартар из говядины с трюфельным маслом и каперсами 70 гр.
- Брускетта с муссом из куриной печени 30 гр.
- Паштет "Буженина Портер" с ржаными крутонами 30 гр.
- Пате из семги с каперсами, подаётся с пшеничными тостами 30 гр.
- Крепсы с форелью с/с, с салатом ромейн и сыром «Филадельфия» 40 гр.
- Фермерские сыры с мёдом, виноградом и грецким орехом (дор блю, копченый сыр, пармезан, камамбер, виноград, грецкий орех, мед) 10/10/10/10/20/10/10 гр.
- Ассорти мягких и твердых сыров (пармезан, чеддер, камамбер, гауда, виноград, мед, грецкие орехи) 10/10/10/10/20/10/10 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Индейка, запеченная с грейпфрутом в медово-горчичном соусе, подаётся с овощами гриль 150/150/20 гр.
- Горячая буженина с брусничным соусом и запечным картофелем 150/150/20 гр.
- Бефстроганов с соленым огурчиком и картофельным пюре 150/150/20 гр.
- Дорадо запеченная целиком со сливочным соусом, подаётся с овощами гриль 240/100/20 гр.
- Каре ягненка, выдержанное в чесночно-розмариновом маринаде, с овощами гриль 150/150/20 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен с грибами и куриным филе 100 гр.
- Жульен с морепродуктами 100 гр.
- Пармиджано из баклажан 100 гр.

ДЕСЕРТ

- Ред Вельвет 100 гр.
- Медовик 100 гр.
- Эклер шоколадный 45 гр.
- Эклер Кофейный 45 гр.
- Чизкейк Нью-Йорк 100 гр.
- Чизкейк малиновый 100 гр.
- Чизкейк с шоколадом, карамелью и орехами 100 гр.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Мини-пирожное Брауни с карамелью и фундуком 60 гр.

Мини-пирожное карамельно-ореховое 60 гр.

Мини-пирожное медовик 60 гр.

Мини-пирожное ред вельвет 60 гр.

Мини-пирожное сметанник 60 гр.

Мини-пирожное морковное 60 гр.

Мини-пирожное фисташковое с малиной 60 гр.

В СТОИМОСТЬ ВХОДИТ:

МЕНЮ.

СТАНДАРТНОЕ НАКРЫТИЕ РЕСТОРАНА.

РАБОТА ОФИЦИАНТОВ

ИЗ РАСЧЕТА 1 ЧЕЛОВЕК НА 10 ПЕРСОН.

РАБОТА ОТДЕЛЬНОГО МЕНЕДЖЕРА НА МЕРОПРИЯТИИ.

ПЛОЩАДКА ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ДО 23:00.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% ОТ СУММЫ ЧЕКА.

ВНЕСТИ ИЗМЕНЕНИЯ В МЕНЮ ВОЗМОЖНО ЗА 3 РАБОЧИХ ДНЯ ДО МЕРОПРИЯТИЯ.

ПРОДЛЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПОСЛЕ 23:00 - 20 000 РУБ/ЧАС.

ЕСЛИ У ВАС ИЛИ ВАШИХ ГОСТЕЙ ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ
НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ - ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ЗАРАНЕЕ.