

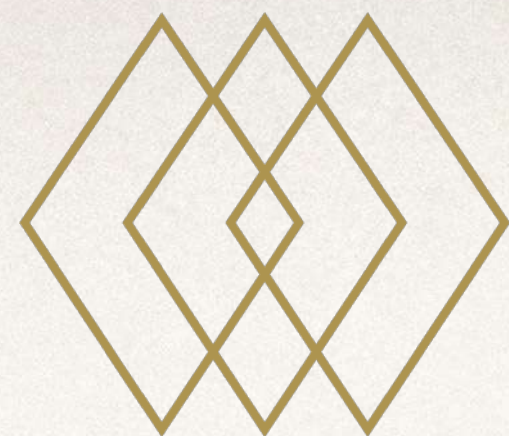


ИЗУМРУД

Вилла

Банкетное меню

Идеальный праздник в каждой детали



О НАС

Добро пожаловать в Всесезонный курорт «ИЗУМРУД» — уникальный комплекс, который объединяет в себе уют и комфорт загородного отдыха.

Здесь, среди тишины и природы, мы создали пространство для идеального досуга:

1. Уютный ресторан с настоящим камином и просторной террасой,
2. Круглогодично подогреваемый бассейн,
3. Баня, СПА-центр и Фитнес-клуб для всей семьи.

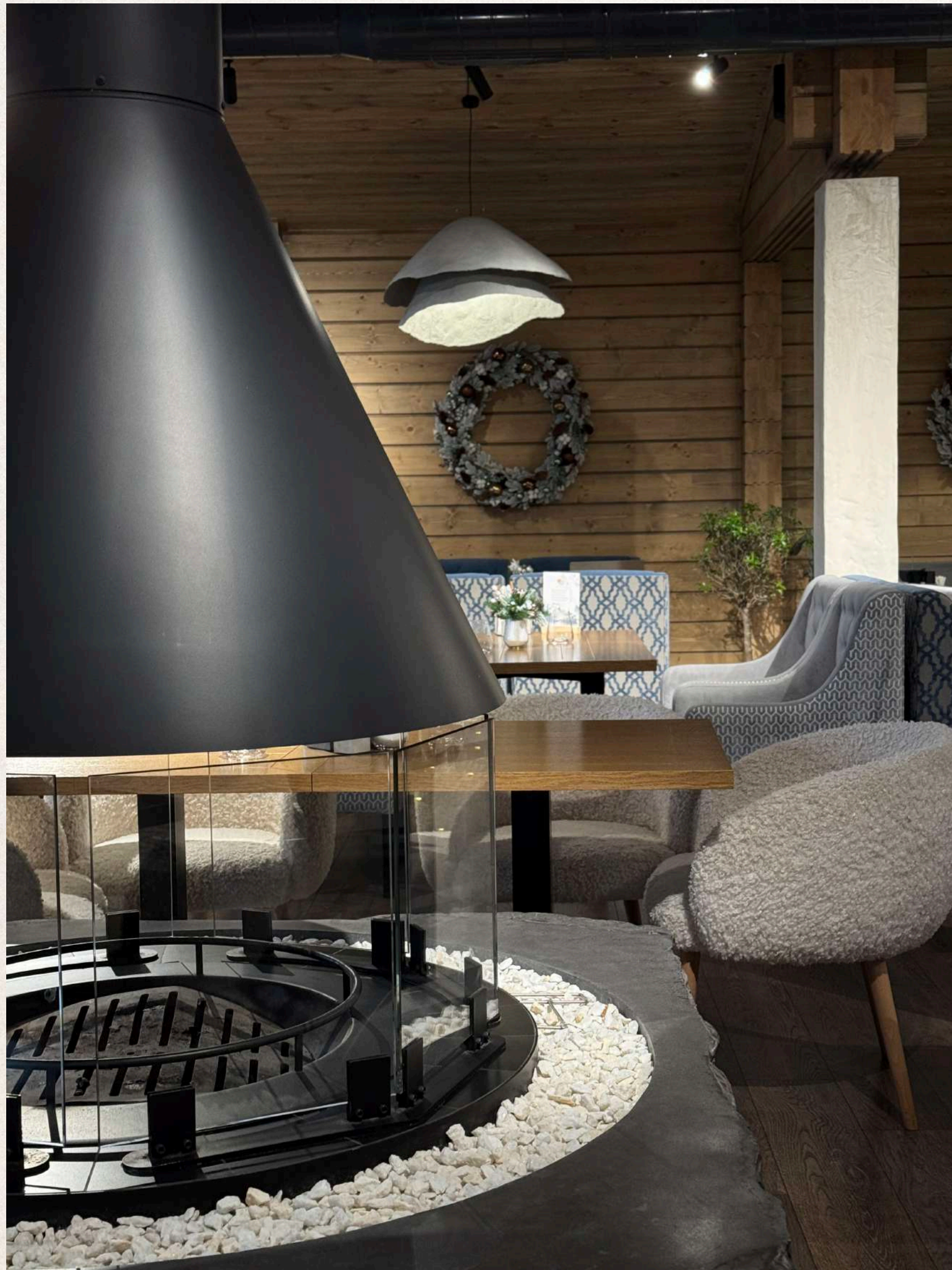
Мы понимаем, как много значит для вас безупречный ход важного дня.

Поэтому предлагаем вам полностью сосредоточиться на празднике, а все заботы доверить нам.

- Проведение мероприятий любого формата — семейного ужина, дружеской встречи, делового приёма, свадьбы, корпоратива, дня рождения или детского праздника.
- Полная организация «под ключ»: от сервировки до координации гостей.
- Чуткое внимание к каждому, кто разделит с вами этот день.



Банкетное меню № 1



Стоимость: 3.000 р. на персону

Холодные закуски: 3 позиции на гостя

Салаты: 3 позиции на гостя

Основное блюдо: 1 позиция на выбор гостя

Напиток 250 мл. на выбор гостя

Выход: 870 гр. на персону

Холодные закуски

Мясное плато

Ассорти домашних соленья

Олюторская сельдь с молодым картофелем

Салаты

Холодец с хреном и печёным чесноком

Мимоза с подкопчённой форелью

Греческий салат

Основное блюдо (на выбор)

Филе судака в кресте панировке

Пожарские котлеты с клюквенным соусом

Драники с лесными грибами и сметаной

Хлебная корзина

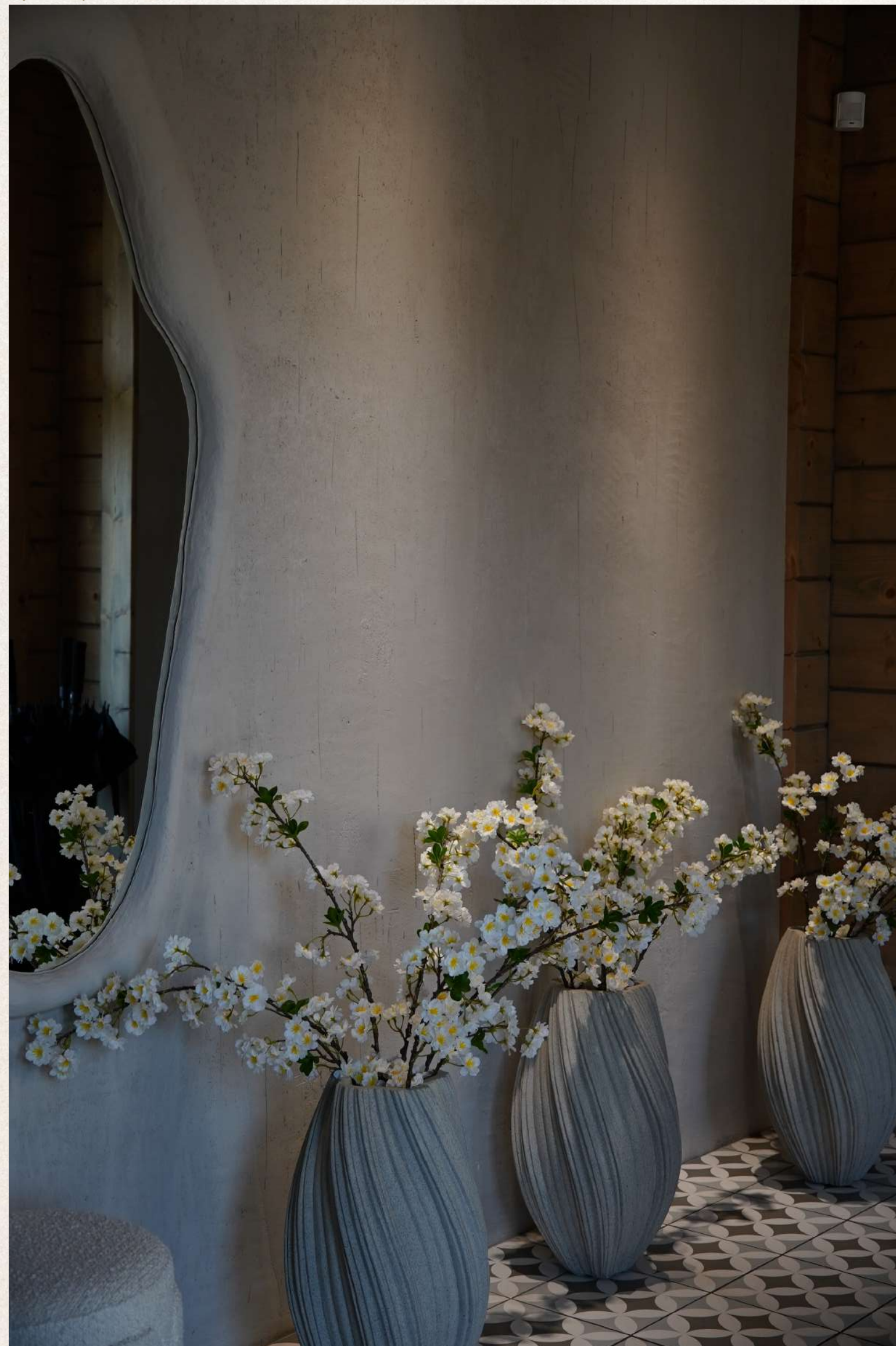
Домашний хлеб со сливочным маслом

Напиток

Морс на выбор

Клюква / чёрная смородина / облепиха

Банкетное меню № 2



Стоимость: 5.000 р. на персону

Холодные закуски: 3 позиции на гостя

Салаты: 3 позиции на гостя

Горячая закуска: 1 позиция на гостя

Основное блюдо: 1 позиция на выбор гостя

Напиток 250 мл. на выбор гостя

Выход: 1040 гр. на персону

Холодные закуски

Мясное плато

Ассорти сезонных овощей

Антипасти с вялеными томатами и оливками

Рулетки из баклажанов с муссом из сыра

Салаты

Боярский слоеный салат из мясной гастрономии и овощей

Салат с копченым судаком

Цезарь с куриным филе

Горячая закуска

Сочный шашлычок из куриного бедра

Жульен из кальмара в слоеном берете

Основное блюдо

Томленая до нежности говяжья щечка с картофельным кремом

Филе судака с овощами темпура и пюре из сельдерея

Стейк из брокколи с соусом из натурального йогурта

Хлебная корзина

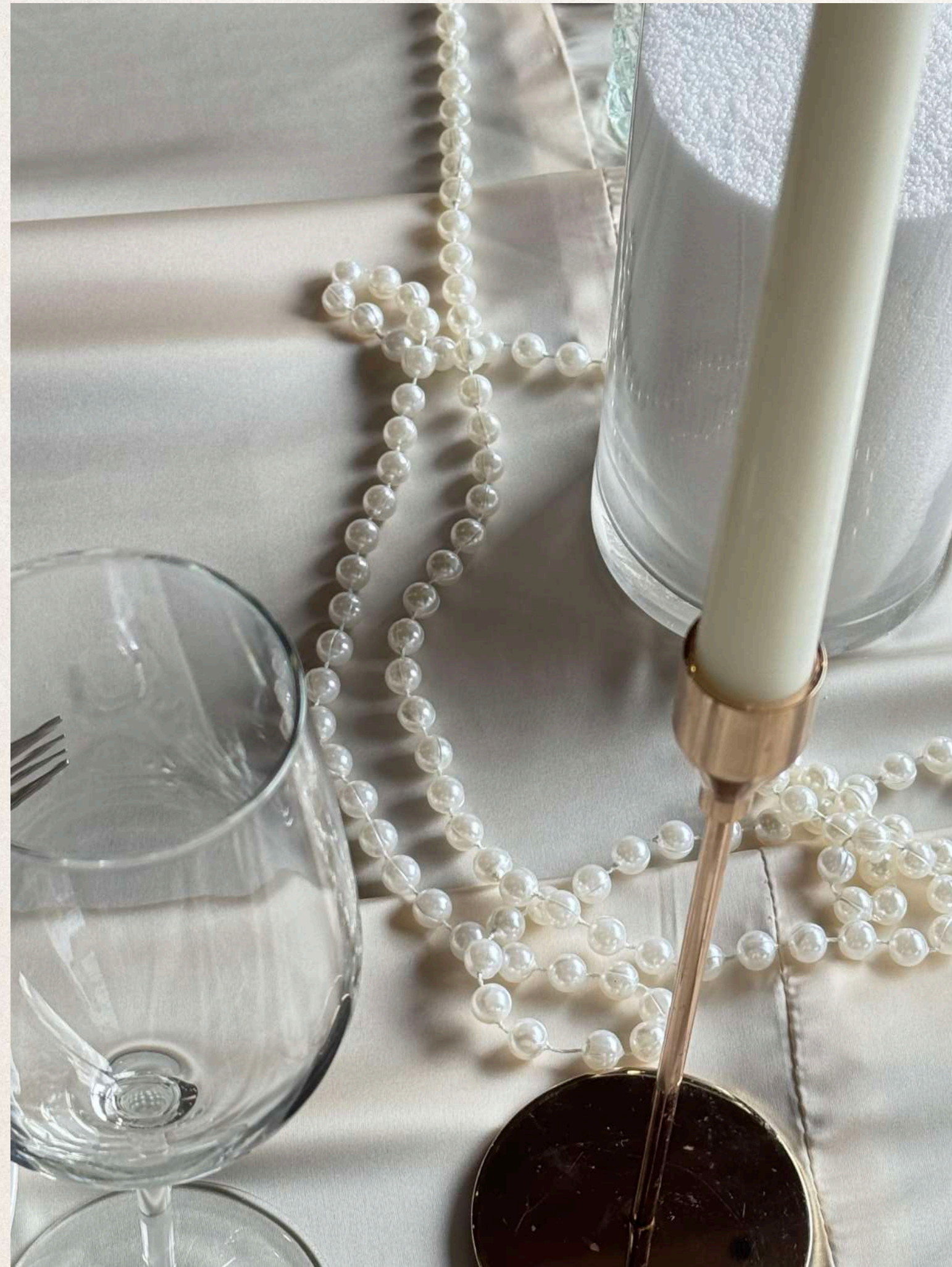
Домашний хлеб со сливочным маслом

Напиток

Морс на выбор

Клюква / чёрная смородина / облепиха

Банкетное меню № 3



Стоимость: 7.000 р. на персону

Холодные закуски: 6 позиций на гостя

Салаты: 3 позиции на гостя

Горячая закуска: 1 позиция на выбор гостя

Основное блюдо: 1 позиция на выбор гостя

Десерт: 1 позиция

Напиток 250 мл. на выбор гостя

Выход: 1380 гр. на персону

Холодные закуски

Мясное плато

Сырное ассорти с грушей, виноградом и грецкими орехами

Антипасти с гигантскими оливками и пармезаном

Профитроли с муссом из подкопчённой форели

Тартар из говядины с трюфельной пастой и пармезаном на ржаном тартине

Опалённое авокадо с хумусом и вялеными томатами

Салаты

Бакинские томаты с бурратой и песто

Листья салата романо с креветкой и соусом цезарь

Тёплый салат с говядиной

Горячая закуска

Жареный халуми с мёдом и пеплом из розмарина

Дары моря в томатном соусе с хрустящей чиабаттой

Основное блюдо

Дорадо на гриле с вялеными томатами

Филе-миньон с овощами и соусом фюме

Цыплёнок корнишон на гриле с печёным чесноком и картофелем

Десерт

Наполеон с английским кремом и сезонными ягодами

Хлебная корзина

Ремесленные хлеба со сливочным маслом

Напиток

Морс на выбор

Клюква / чёрная смородина / облепиха

Банкетное меню № 4



Стоимость: 10.000 р. на персону

Фуршетные закуски: 4 позиции на каждого гостя

Холодные закуски: 8 позиций на гостя

Салаты: 3 позиции на гостя

Горячая закуска: 1 позиция на выбор гостя

Основное блюдо: 1 позиция на выбор гостя

Десерт: 1 позиция на выбор гостя

Напиток 250 мл. на выбор гостя

Выход: 1515 гр. на персону

Фуршетные закуски/WELCOME:

Канapé с форелью шеф посола и сливочным сыром

Мини моцарелла с томатами черри и виноградом

Хамон с грушей и клубникой

Брошет из сезонных фруктов

Холодные закуски

Ассорти сыроваренных деликатесов

Сырное ассорти с грушей, виноградом и грецкими орехами

Антипасты с гигантскими оливками и пармезаном

Профитролы с муссом из подкопчённой форели

Тартар из говядины с трюфельной пастой и пармезаном на ржаном тартине

Опалённое авокадо с хумусом и вялеными томатами

Рыбное плато из форели, палтуса и японского рисового угря

Севиче из тунца с гуакомоле

Салаты

Бакинские томаты с бурратой и песто

Листья салата романо с креветкой и соусом цезарь

Ростбиф с карамелизированной грушей и муссом из голубого сыра

Горячая закуска

Трио на шпажке: филе форели, креветка, томаты черри

Утка конфи в хрустящем Фило с соусом из клюквы

Обновление рецепторов - Сорбе лимон-лайм

Основное блюдо

Запеченный палтус с орзо, пармезаном и сливочным шпинатом

Мраморная говядина с корнем сельдерея в двух фактурах и соусом из боровиков

Веллингтон с печеным картофелем, белыми грибами и шпинатом

Десерт

Павлова с сезонными ягодами

Лимонный сорбет

Хлебная корзина

Ремесленные хлеба со сливочным маслом

Напиток

Морс на выбор клюква / чёрная смородина / облепиха

Блюда шоу-подачи: Гастрономический спектакль у вас на столе



Это кульминация вашего ужина. Блюдо, которое превращает стол в сцену, а шефа — в режиссера. Цельная композиция большого формата, которая готовится финально на глазах у гостей и подается целиком на весь стол и только потом делится на порции.

Блюда на выбор:

Баранья нога

Плов

Нежная рыба в соляном коконе. Огненная подача

Утка фаршированная целиком



Идеальное завершение вечера

Праздничный торт — кульминация торжества. Мы приготовим его так, чтобы этот момент запомнился надолго.

Начинки на выбор:

- Наполеон
- Сметанник
- Медовик

Детали:

- Вес порции: 150 г на человека
- Стоимость: 2 000 ₽ / кг
- Декор: авторский крем + свежие ягоды





Условия проведения

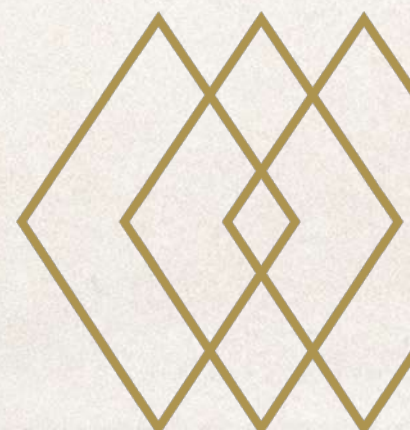
Что входит в стоимость:

- Выбранное банкетное меню
- Базовая сервировка и оформление столов
- Работа официантов и персонального менеджера
- Площадка предоставляется до 22:00

Важно знать:

- Сервисный сбор — 10% от итоговой суммы
- Изменить меню можно не позднее чем за 3 рабочих дня до события
- Уменьшить согласованное меню после этой даты нельзя (только расширить)
- В любом из выбранных меню можно заменить 2 салата на выбор на оливье или сельдь под шубой
- Продление банкета после 22:00: 15 000 Р за час
- Возможна аренда банкетной сервировки

Пожалуйста, сообщите о пищевой аллергии гостей заранее



Банкетная сервировка

В стоимость аренды входит **Базовая сервировка** — банкетная посуда, приборы и текстиль. Без накрытия столов.

Авторское накрытие — оформление стола по нашему фирменному дизайну, как на фото: расстановка посуды и приборов, накрытие столов, свечи, композиции на столах.

Стоимость аренды комплекта:

10 персон - 20.000 руб.,

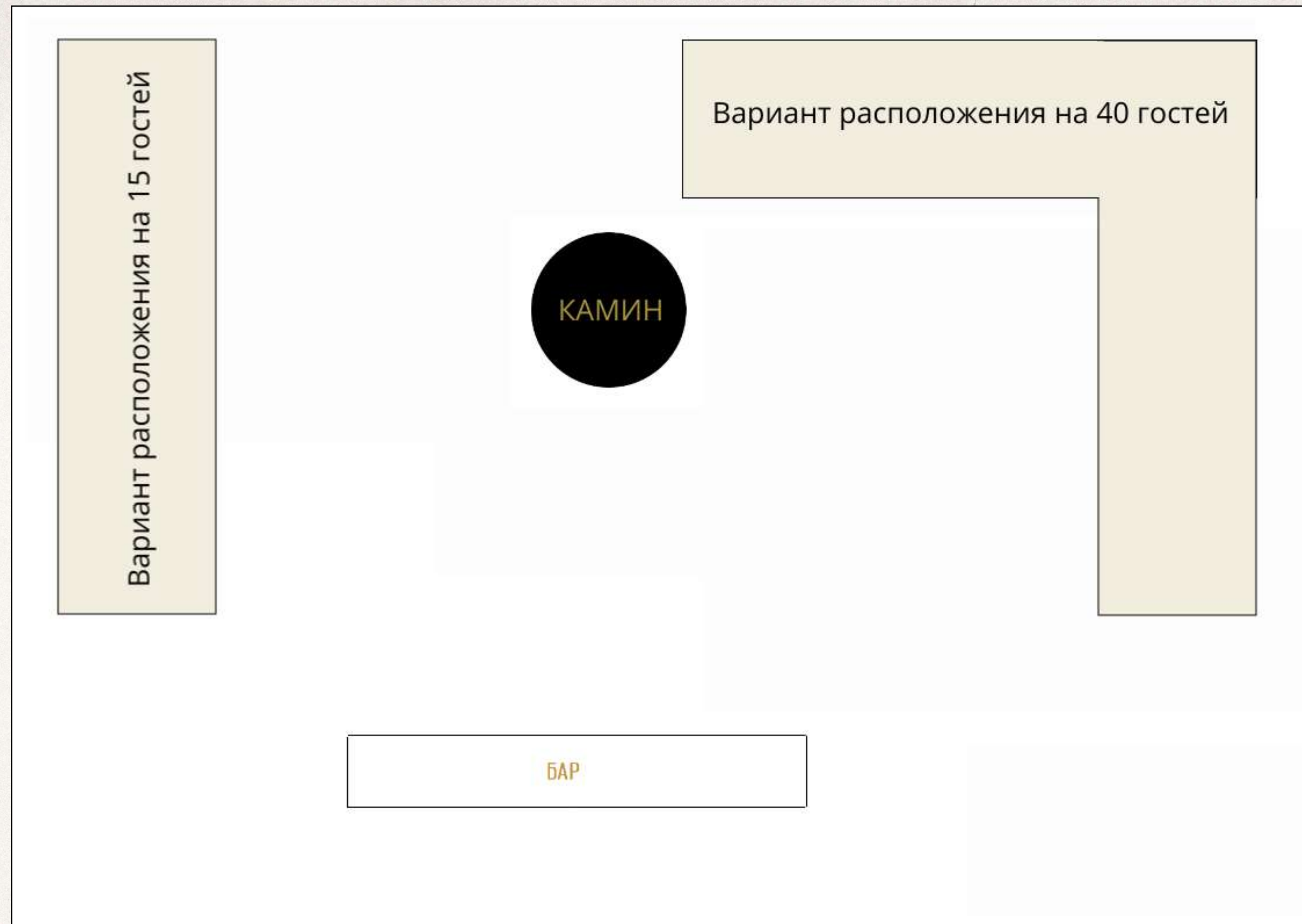
20 персон - 35.000 руб.,

30 персон - 50.000 руб.

Дополнительная услуга:

Индивидуальное оформление от нашего декоратора — создадим дизайн стола с нуля под ваши пожелания, оплачивается отдельно.





Варианты рассадки

Слева: компактный стол на 10-15 гостей. Справа: большой стол на 20-40 гостей, г-образное расположение



Доверьтесь профессионалам «Изумруд Вилла»

Организация значимого события —
ответственный и волнительный процесс.
Мы возьмём на себя всё, чтобы вы
наслаждались каждым мгновением вашего
праздника.

Будем рады вашему звонку:
+7 (999) 008-86-60

