



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 г
Масляная рыба холодного копчения	20 г
Семга домашнего посола	20 г
Террин из белых рыб со спаржей	20 г
Куриный рулет с грецким орехом	20 г
Буженина из свиной шеи	20 г
Рулет из говядины со шпинатом	20 г
Листовой салат с семгой домашнего посола, кунжутными семечками и бальзамическим соусом	80 г
Салат с Воронежской говядиной	50 г
Аджапсанда с душистыми травами	50 г
Атлантическая сельдь с картофелем и пряным маслом	100 г
Рулетик из ветчины с грибным муссом	50 г
Маринованные лесные грибы	50 г
Рулет из лаваша с пименто	50 г
Соус хрен и горчица	20 г



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Куриное филе с овощами на пару и соусом из болгарского перца	160/120/50 г
Филе судака, запеченное под сырно-овощной корочкой с картофелем батат	160/80/30 г



ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом	80/20 г
Сезонное фруктовое ассорти	120 г



НАПИТКИ

Морс клюквенный	200 мл
Чай черный / кофе американо	150/150 мл

Стоимость на человека: **5 000 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 г
Кета слабосоленая	20 г
Террин из мурманской семги	20 г
Масляная рыба холодного копчения	20 г
Куриный рулет с курагой	20 г
Балык свиной	20 г
Копченое утиное филе	20 г
Салат с артишоками и зелёной спаржей	80 г
Салат руккола с тигровыми креветками, кедровыми орешками и бальзамическим соусом	80 г
Салат Оливье с копченой курицей и тигровыми креветками	50/30 г
Ассорти фермерских овощей с зеленью	50 г
Кулебяка из курицы с грибами	80 г
Рулетик из баклажан с ризотто и сыром Пармезан	50 г
Соус хрен и горчица	20 г



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Говяжья голяшка, томленая с корневыми овощами	140/120 г
Филе нерки на пару со смесью басмати, дикого риса и зеленой спаржи	140/180/60 г



ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом	80/20 г
Сезонное фруктовое ассорти	120 г



НАПИТКИ

Морс клюквенный	200 мл
Чай черный / кофе американо	150/150 мл

Стоимость на человека: **5 600 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Ассорти сыров (адыгейский, эммонталь, сулугуни) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 г
Мидии киви маринованные	20 г
Масляная рыба холодного копчения	20 г
Семга домашнего посола	20 г
Рулет из молочного поросенка	20 г
Запеченный говяжий бок в душистом перце	20 г
Копченое куриное филе	20 г
Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Верде	80 г
Салат из фермерских овощей с ароматным маслом	80 г
Салат Цезарь с ломтиками жареной семги	50/30 г
Говяжий язык со сливочным сыром и луком резанец	50 г
Блинный рулетик с японским угрем, сливочным сыром и салатом руккола	50 г
Ролл из огурца с яблоком, рукколой и манговым соусом	50 г
Соус хрен и горчица	20 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рулет из говяжьей вырезки с ветчиной и сыром, жульеном из овощей и соусом из красного кубанского вина 110 г



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Утиное филе с фламбе из сухофруктов, свежих ягод и фруктовым бальзамическим соусом 120/110/20 г

Жареное филе сибаса с имбирным картофелем и соусом Терияки 260 г



ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом 80/20 г

Сезонное фруктовое ассорти 120 г



НАПИТКИ

Морс клюквенный 200 мл

Чай черный / кофе американо 150/150 мл

Стоимость на человека: **6 000 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4 —



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Ассорти сыров (дор блю, пармезан, камамбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 г
Осетрина горячего копчения	20 г
Семга домашнего посола	20 г
Угорь унаги	20 г
Пармская ветчина	20 г
Ростбиф в дижонской горчице	20 г
Отварной говяжий язык	20 г
Листовой салат с говяжьей вырезкой, корнишонами и вялеными помидорами черри	80 г
Салат Греческий с оливками Каламата	80 г
Салат Оливье с коктейльными и тигровыми креветками	50/30 г
Блинный рулетик с японским угрем, сливочным сыром и салатом руккола	50 г
Пармская ветчина с медовой дыней	50 г
Маринованные патиссоны	20 г
Соус хрен и горчица	20 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блинный мешочек с жульеном из курицы с лесными грибами и кедровыми орехами	160 г
----------------------------------------------------------------------------	-------



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Корейка ягненка с овощным соте и соусом красное вино с травами	160/80/20 г
Филе мурманского лосося с овощным жульеном и соусом из базилика	150/80/30 г



ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом	80/20 г
Сезонное фруктовое ассорти с ягодами	120 г



НАПИТКИ

Морс клюквенный	200 мл
Чай черный / кофе американо	150/150 мл

Стоимость на человека: **7 500 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.