

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



Барбекю «Стандарт»

**Выход: 1 550 грамм на человека и
500 мл.на человека.**

Стоимость: 1 600 рублей на человека.*

**-стоимость указана из расчета мероприятия на 100 персон.*

Станция гамбургеров или хот догов на выбор/150 грамм на человека/:

- Хот Дог с двумя видами сосисок и тремя соусами.
- Гамбургер на гриле с говяжьей котлетой, корнишоном, маринованным луком и соусом 1000 остров.

Холодные закуски/600 грамм на человека/:

Рыбная тарелка /60 грамм на человека/:

- Тончайшие ломтики палтуса холодного копчения.
- Рулет из лосося холодного копчения с сыром филадельфия и соусом песто.
- Крекеры с лососевой икрой со сливочным маслом и зеленью
- Лосось Шеф-посола в цитрусовом маринадом

Мясная тарелка /80 грамм на человека/:

- Домашняя буженина с соусом аджика.
- Телячий отварной язык с соусом хрен.
- Рулет Роладо из молодого поросенка.
- Куриный рулет с паприкой и маслинами.

Домашние соленья /130 грамм на человека/:

- Огурчики малосольные из дубовой бочки.
- Квашеная капуста с брусникой, собственной засолки.
- Маринованный помидорки черри.
- Соленые черные грузи с репчатым луком чесноком и душистым маслом.

Овощная нарезка с букетом зелени и листовых салатов /230 грамм на человека/:

- Свежие огурчики, помидоры, перец трех цветов, редис, микс листовых салатов, петрушка, укроп, кинза. (Подается с двумя видами соуса)

Закуски под водочку /100 грамм на человека/:

- Норвежская сельдь слабой с картофельным шато и маринованным красным луком.

Салаты /200 грамм на человека/:

- Мясной микс из куриного филе, говяжьего языка, отварных овощей с соусом "Провансаль" собственного рецепта.
- Охотничий салат. Грибной салат с мясом перепела, жареным золотистым лучком с соусом от Шефа.
- Микс салатных листьев Айсберг и Ромейн, с норвежским лососем, салатными креветками. Подается под сливочно-цитрусовым соусом.

Горячие закуски барбекю /200 грамм на человека/ :

- Горячие Початки кукурузы.

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



- Куриные крылышки барбекю.
- Колбаски Нюрбергские гриль с соусом ткемали.
- Свиные ребрышки барбекю.

Горячие блюда на выбор/200 грамм на человека/:

Мясо:

- Шашлык куриный в сливочном маринаде.
- Шашлык из свинины с травами на кефире.

Рыба:

- Стейк из норвежского лосося с долькой лайма.

Гарниры /100 грамм на человека/:

- Картофельные крокеты.
- Овощные шашлычки гриль с соевым соусом.

Соуса:

- Ткемали, аджика, томатный с кинзой, соцебели, сырно – чесночный, песто, BBQ, соевый соус, сальса.

Хлеб:

- лаваш Армянский
- лепешка из тандыра

Десерт/100 грамм на человека/:

- Фруктовая тарелка: Клубника, Дыня, Апельсины, Яблоки, Виноград(красный, синий, зеленый)

Напитки /500 мл.на человека/:

- Хлебный квас.
- Чай и кофе в бойлерах.
- Морс (ягодный, брусничный)
- Минеральная вода (с газом и без)

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



Барбекю-Банкет «Премиум»

**Выход: 1 730 грамм на человека и
1000 мл.на человека.**

Стоимость: 2400 рублей на человека.*

**-стоимость указана из расчета мероприятия на 100 персон.*

Холодные закуски/550 грамм на человека/:

Сырное плато /50 грамм на человека/:

- маздам, камамбер, косичка (копченый), гауда.
(подается с виноградом, клубникой, мятой и лесными орешками)

Рыбная тарелка /60 грамм на человека/:

- Тончайшие ломтики палтуса холодного копчения.
- Рулет из лосося холодного копчения с сыром филадельфия и соусом песто.
- Крекеры с лососевой икрой со сливочным маслом и зеленью
- Лосось Шеф-посола в цитрусовом маринадом

Мясная тарелка /80 грамм на человека/:

- Домашняя буженина с соусом аджика.
- Телячий отварной язык с соусом хрен.
- Рулет Роладо из молодого поросенка.
- Куриный рулет с паприкой и маслинами.

Домашние соленья /130 грамм на человека/:

- Огурчики малосольные из дубовой бочки.
- Квашеная капуста с брусникой, собственной засолки.
- Маринованный помидорки черри.
- Соленые черные грузи с репчатым луком чесноком и душистым маслом.

Овощная нарезка с букетом зелени и листовых салатов /130 грамм на человека/:

- Свежие огурчики, помидоры, перец трех цветов, редис, микс листовых салатов, петрушка, укроп, кинза. (Подается с двумя видами соуса)

Закуски под водочку /100 грамм на человека/:

- Аппетитныерулетики из баклажан с сырно-чесночным муссом.
- Норвежская сельдь слабой с картофельным шато и маринованным красным луком.

Салаты /300 грамм на человека/:

- Мясной микс из куриного филе, говяжьего языка, отварных овощей с соусом "Провансаль" собственного рецепта.
- Охотничий салат. Грибной салат с мясом перепела, жареным золотистым лучком с соусом от Шефа.
- Микс салатных листьев Айсберг и Ромейн, с норвежским лососем, салатными креветками. Подается под сливочно-цитрусовым соусом.

Горячие закуски барбекю /300 грамм на человека/ :

- Свиные ребрышки барбекю.
- Куриные крылышки барбекю.

ПЕРВАЯ СЛУЖБА БАНКЕТОВ



- Бри гриль с ежевичным соусом.
- Колбаски Нюрбергские гриль с соусом ткемали.
- Огненные тигровые креветки гриль с соусом РокФор.

Шоу Блюдо /80 грамм на человека/:

- На Ваш вабор! Например, барашек на вертеле.

Горячие блюда на выбор/200 грамм на человека/:

Мясо:

- Сочные Люлякебаб из говядины.
- Шашлык из свинины с травами на кефире.

Рыба:

- Стейк из норвежского лосося с долькой лайма.
- Шашлык из тигровых креветок и осьминогов бейби с лаймовым маслом.

Гарниры /100 грамм на человека/:

- Молодой картофель в фольге запеченный на углях.
- Овощные шашлычки гриль с соевым соусом.

Соуса:

- Ткемали, аджика, томатный с кинзой, соцебели, сырно – чесночный, песто, BBQ, соевый соус, сальса.

Хлеб:

- лаваш Армянский.
- лепешка из тандыра.

Десерт /200 грамм на человека/:

- Фруктовая тарелка: Клубника, Дыня, Апельсины, Яблоки, Виноград(красный, синий, зеленый).
- Пирожное от Шеф-кондитера на выбор.

Напитки /1000 мл.на человека/:

- Хлебный квас.
- Чай и кофе в бойлерах.
- Морс (ягодный, брусничный)
- Минеральная вода (с газом и без)
- Лимонады собственного производства.
- Ледяной Мохито безалкогольный.