



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 ₺

выход на персону: 1200 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти с вялеными фруктами и вишневым соусом	50 гр
Мясное ассорти (телячий язык с хреном, буженина, ростбиф, вяленая бастурма)	50 гр
Ассорти солений	50 гр
Кусочки сельди с отварным картофелем и маринованным луком	50 гр
Профитроли с телячьим паштетом	50 гр
Рулетки из баклажана с сыром	60 гр
Рулетки из цукини с крем сыром, кинзой и гранатом	60 гр
Свежие овощи с зеленью	60 гр

## САЛАТЫ

Салат Оливье с копчёной куриной грудкой	50 гр
Салат Тбилиси с говядиной, красным перцем и фасолью	50 гр
Хрустящий баклажан с томатами и творожным сыром	50 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Жульен из цыплёнка в хрустящем валоване	155 гр
Вареники с квашенной капустой и шкварками	150 гр
Картофельные оладьи с грибами и сметаной	190 гр

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Медальоны из свинины с булгуром, вешенками и вялеными томатами	260 гр
Щучьи котлеты с полбой и щавелем	280 гр
Запечённое куриное филе с картофельным пюре и можжевельным жю	270 гр

## ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина со сливочным маслом	100 гр
Пирожки (картофель/грибы, капуста, лук/яйцо)	180 гр

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода в графине с лимоном и мятой	400 мл
Морс клюквенный	400 мл



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5000 ₺

выход на персону: 1300 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти с вялеными фруктами и вишневым соусом	50 гр
Мясное ассорти (телячий язык с хреном, буженина, ростбиф, вяленая бастурма)	50 гр
Рулетики из языка с грибной икрой и сливочным хреном	60 гр
Рыбное ассорти	30 гр
Рулетики из баклажана с сыром	30 гр
Маринованные оливки	30 гр
Свежие овощи с зеленью	50 гр

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с копчёным баклажаном и вялеными томатами	50 гр
Брускетта с форелью и крем-сыром	50 гр

## САЛАТЫ

Салат Вальдорф с сельдереем, яблоком и куриным филе	50 гр
Моцарелла с томатами	50 гр
Салат с кальмарами и маринованным цукини	50 гр
Хрустящий баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом	50 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Баклажаны пармеджано	215 гр
Равиоли с креветками и соусом америка	100 гр
Томленая белая фасоль с овощами и томатным соусом	150 гр

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Утиное филе с муссом из тыквы и брусничным соусом	220 гр
Медальоны из говядины с картофельным gratin и микс салатом	230 гр
Судак с нутовым табуле	240 гр

## ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина со сливочным маслом	100 гр
Пирожки (картофель/грибы, капуста, лук/яйцо)	180 гр

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода в графине с лимоном и мятой	400 мл
Морс клюквенный	400 мл



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6500 ₺

выход на персону: 1500 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти с вялеными фруктами с вишневым соусом	50 гр
Мясное ассорти (телячий язык с хреном, буженина, ростбиф, вяленая бастурма)	40 гр
Телятина тонато с панна коттой из козьего сыра и томатной сальсой	40 гр
Рулетики из языка с грибной икрой и сливочным хреном	60 гр
Рулетики из цукини с крем сыром, кинзой и гранатом	60 гр
Рыбное ассорти	30 гр
Рулетики из баклажана с сыром	30 гр
Маринованные оливки	30 гр
Вяленые томаты	30 гр
Свежие овощи с зеленью	50 гр
Фруктовые шпажки	60 гр

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с копчёным баклажаном и вялеными томатами	50 гр
Брускетта с форелью и крем-сыром	50 гр

## САЛАТЫ

Салат с авокадо и креветками	50 гр
Салат Нисуаз с тунцом и оливками	50 гр
Хрустящий баклажан с томатами, говядиной и тайским соусом	50 гр
Зеленый салат с грушей, голубым сыром и медово-горчичной заправкой	50 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Утиное конфи в тесте фило с брусничным соусом, 130/30	160 гр
Грибное рагу с картофелем и фенхелем	140 гр
Баклажаны пармеджано	215 гр

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Лосось с пастой орзо и бланшированными томатами	255 гр
Медальоны из говядины с картофельным gratin и микс салатом	210 гр
Утиная ножка с кус-кусом, сухофруктами и ягодным соусом	330 гр

## ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина со сливочным маслом	100 гр
Пирожки (картофель/грибы, капуста, лук/яйцо)	180 гр

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода в графине с лимоном и мятой	400 мл
Морс клюквенный	400 мл