

## Банкетное меню 4500 руб

Наименование	вес в гр
<b>Холодные закуски</b>	
Сезонные овощи <i>(Свежие томаты , Огурцы, болгарский перец, красный редис , свежая зелень , оливковое масло, бальзамический крем)</i>	60
Сырная тарелка Французские сыры <i>(Камамбер,горгонзола,бри,пармезан , виноград , лесные орехи , мед)</i>	40
Соленья <i>(Черемша, Квашеная капуста с ягодой, Бочковые соленые огурцы , соленый ранний чеснок)</i>	60
Ассорти мясных деликатесов <i>(сало перечное , буженина , салями милано , бастурма)</i>	60
Форшмак с питой <i>(Классический форшмак на основе атлантической сельди с питой , луком фри и семенами подсолнуха)</i>	40
Грибная икра с чаббатой <i>(Икра из белых грибов и шампиньонов , подается с итальянской чаббатой и трюфельным маслом)</i>	40
<b>Салаты</b>	
Оливье с говяжим языком и домашним майонезом <i>(Запеченные овощи , телячий язык ,огурец свежий , огурец маринованный, горошек с\м , перепелиное яйцо , заправляется соусом на основе домашнего майонеза)</i>	130
Салат с хрустящими баклажанами <i>(Хрустящие баклажаны с розовыми томатами , микс салатом , заправленные соусом на основе сладкого чили и кунжутного масла и сливочного сыра посыпается колотым грецким орехом)</i>	100
Цезарь с цыпленком <i>(листья салата Ромейн, айсберг , томаты черри , куриная грудка , соус "Цезарь" , крутоны , сыр пармезан)</i>	120
<b>Горячие закуски на выбор</b>	
Киш с цыпленком <i>(песочная тарталетка с цыпленком в сливочном соусе, репчатым луком , копченой паприкой и соусом пармезан)</i>	100
Киш с грибами и соусом пармезан <i>(песочная тарталетка с жульеном из грибов с соусом бешамель и сыром пармезан)</i>	100
Киш овощной с соусом "Наполи" <i>(Песочная тарталетка с печеными овощами , итальянским соусом "Наполи" и сыром пармезан)</i>	100
<b>Горячее на выбор</b>	
Кукурузный цыплёнок с компресированными овощами	220
Судак с кремом из цветной капусты и соусом голландез	210
Филе миньон с кремом из батата и вишневым порто	210
<b>Гарнир на выбор</b>	
Спаржа на гриле	130
Картофель стоун в пряных травах	150
Овощи на гриле	130
<b>Хлебная корзина со сливочным маслом</b>	110
<b>Сезонные фрукты</b>	100
<b>ИТОГО гр на 1 гостя</b>	
<b>1310</b>	
<b>Морс/вода/чай/кофе</b>	
400	
<b>Десерт на выбор 350 руб</b>	
Мороженое\Сорбетты в асс.	100
Брауни с лимонным курдом и бельгийским шоколадом	90

## Банкетное меню 5800 р

Наименование	вес в гр
<b>Холодные закуски</b>	
Рыбное ассорти <i>(Филе слабосоленной форели гравлакс , масляная рыба , оливки греческие , лимон)</i>	50
Сезонные овощи <i>(Свежие томаты , Огурцы , болгарский перец , красный редис , свежая зелень , оливковое масло , бальзамический крем)</i>	60
Сырная тарелка Французские сыры <i>(Камамбер,горгонзола,бри,пармезан , виноград , лесные орехи , мед)</i>	50
Ассорти мясных деликатесов <i>(сало перечное , буженина , ростбиф , бастурма)</i>	40
Куриный паплет с луково-имбирным конфитюром <i>(кремовый паплет , с конфитюром на основе лука шалот и корня имбиря , подается с питой)</i>	60
Форшмак с питой <i>(Классический форшмак на основе атлантической сельди с питой , луком фри и семенами подсолнуха)</i>	40
Малосольные огурчики <i>Свежие огурцы , соль , специи , зелень</i>	60
<b>Салаты</b>	
Оливье с говяжим языком и домашним майонезом <i>(Запеченные овощи , телячий язык ,огурец свежий , огурец маринованный , горошек с\м , перепелиное яйцо , заправляется соусом на основе домашнего майонеза)</i>	130
Цезарь с цыпленком <i>(листья салата Ромейн, айсберг , томаты черри , куриная грудка , соус "Цезарь" , крутоны , сыр пармезан)</i>	120
Листовой салат с красным грейпфрутом и тигровыми креветками <i>(Микс салата , красный грейпфрут , тигровые креветки , соус на основе хойсина , соевого соуса и терияки , огурцы кимчи)</i>	100
<b>Горячие закуски</b>	
Кальмар фаршированный с ризотто <i>(Командорский кальмар с ризотто и креветочным соусом "Биск")</i>	80
Киш с цыпленком <i>(песочная таралетка с цыпленком в сливочном соусе, репчатым луком , копченой паприкой и соусом пар)</i>	100
<b>Горячее на выбор</b>	
Свинная корейка с соусом "Нью-Йорк"	220
Филе миньон с кремом из батата и вишневым порто	200
Стейк из атлантической форели со спаржей	210
<b>Гарнир на выбор</b>	
Спаржа на гриле	130
Картофель стоун в пряных травах	150
Овощи на гриле	130
<b>Хлебная корзина со сливочным маслом</b>	110
<b>Сезонные фрукты</b>	100
<b>ИТОГО гр на 1 гостя</b>	<b>1440</b>
<b>Морс/вода/чай/кофе</b>	500
<b>Десерт на выбор 350 руб</b>	
Мороженое\Сорбеты в асс.	100
Брауни с лимонным курдом и бельгийским шоколадом	120

## Банкетное меню 7000 руб

Наименование	выход гр.
<b>Холодные закуски</b>	
Рыбное ассорти <i>(Филе слабосоленной форели гравлакс , масляная рыба , оливки греческие , лимон)</i>	50
Сезонные овощи <i>(Свежие томаты , Огурцы , болгарский перец , красный редис , свежая зелень , оливковое масло , бальзамический крем)</i>	60
Сырная тарелка Французские сыры <i>(Камамбер,горгонзола,бри,пармезан , виноград , лесные орехи , мед)</i>	50
Ассорти мясных деликатесов <i>(сало перечное , буженина , ростбиф ,язык телячий)</i>	40
Тапенад с кремом из феты <i>(крем на основе сербской брынзы , вяленых томатах , прованских трав , подается с густым соусом "тапенад" из греческих оливок и вяленых томатах и итальянской чаабатой)</i>	60
Пате из лосося <i>(патэ из лосося с добавлением лука порей , сливочного сыра , свежего тархуна , икры масаго , подается с итальянской чаабатой)</i>	50
Форшмак с питой <i>(Классический форшмак на основе атлантической сельди с питой , луком фри и семенами подсолнуха)</i>	40
Малосольные огурчики Свежие огурцы, соль, специи, зелень	60
Антипаста <i>Вяленые томаты , артишоки в масле , оливки греческий , пармская ветчина , Салями милано)</i>	40
<b>Салаты</b>	
Оливье с говяжьим языком и домашним майонезом <i>(Запеченные овощи , телячий язык ,огурец свежий , огурец маринованный , горошек с\м , перепелиное яйцо , заправляется соусом на основе домашнего майонеза)</i>	130
Салат с ростбифом и огурцами кимчи <i>(пряный ростбиф, розовые томаты, заправка на основе красного и зеленого базилика , битые огурцы кимчи)</i>	120
Салат нисуаз с кремом тоннато и желточным гелем <i>(Картофель стоун, тунец конфи, крем тоннато , салат Ромейн , перепелинное яйцо , лук фри , желточный гель)</i>	110
Листовой салат с красным грейпфрутом и тигровыми креветками <i>(Микс салата, красный грейпфрут , тигровые креветки , соус на основе хойсина, соевого соуса и терияки , огурцы кимчи)</i>	100
<b>Горячие закуски</b>	
Кальмар фаршированный с ризотто <i>(Командорский кальмар с ризотто и креветочным соусом "Биск")</i>	80
Креветки в апельсиново-кокосовом соусе <i>(Тигровые креветки с соусом на основе апельсинового фреша, том ям пасты , кокосового молока , украшается свежей кинзой)</i>	50
<b>Горячее блюдо на выбор</b>	
Утиная грудка с вишневым порто и подкопченной свеклой	220
Филе миньон со спаржей на гриле и соусом вафу	230
Дорадо с киноа, гранатовой эмульсией и тартарром из огурца	200
<b>Гарнир на выбор</b>	
Спаржа на гриле	130
Картофель стоун в пряных травах	150
Овощи на гриле	130
<b>Хлебная корзина со сливочным маслом</b>	110
<b>Сезонные фрукты</b>	100
<b>ИТОГО гр на 1 гостя</b>	<b>1610</b>
<b>Морс/вода/чай/кофе</b>	500
<b>Десерт на выбор 350 руб</b>	
Мороженое\Сорбетты в асс.	100
Брауни с лимонным курдом и бельгийским шоколадом	120

## Фуршетное меню

Наименование	выход гр	Цена руб. за 1 шт
<b>Холодные закуски</b>		
Мини-эклеры с куриным паштетом и компоте из вишни	20	<b>110</b>
Аэробагет с хумусом и вялеными томатами	20	<b>90</b>
Аэробагет с крем-фетой	20	<b>90</b>
Сырное ассорти (пармезан, дор-блю, камамбер, бюш)	60	<b>250</b>
Крафтовые сыры	60	<b>250</b>
Икра лососевая с крем чизом	30	<b>310</b>
Крокет из горгонзолы с грецким орехом и клубникой	30	<b>320</b>
Камчатский краб с компоте манго-маракуйя	30	<b>590</b>
Гребешок с кремом из зеленого горошка и мяты	30	<b>450</b>
Креветки с васаби тонкацу	30	<b>390</b>
Копченый угорь с крем-блюле и соусом унаги	30	<b>490</b>
Мусс пармезан с сырным крекером	30	<b>290</b>
Антипаста(вяленые томаты, оливки, артишоки, парма, салями, пармезан)	60	<b>390</b>
Слойка с грушей и горганзолой	40	<b>110</b>
Волованы с лососем с\с и крем чизом	30	<b>250</b>
Смерерброд с форшмаком	40	<b>110</b>
Смерерброд с балтийской сельдью	40	<b>110</b>
Смерерброд с икорным маслом и шпротами	40	<b>110</b>
Брускетта с томатами и сербской брынзой	30	<b>150</b>
Брускетта с тунцом и битыми оливками	30	<b>190</b>
Брускетта с ростбифом и соусом голландез	30	<b>250</b>
Брускетта Вителло -Тонато	30	<b>250</b>
Брускетта с лососем терьяки	30	<b>250</b>
Брускетта авокадо томат	30	<b>150</b>
Брускетта с пармой и томленной грушей	30	<b>190</b>
Канapé пармезан\виноград	20	<b>110</b>
Канapé дорблю\клубника	20	<b>130</b>
Канapé моцарелла\томат	20	<b>110</b>
Канapé парма\груша	20	<b>190</b>
Канapé фруктовое	20	<b>110</b>
<b>Салаты</b>		
Цезарь с лососем \ креветкой	50	<b>290</b>
Салат с тунцом	50	<b>290</b>
Оливье с языком	50	<b>250</b>
Салат с бужениной	50	<b>250</b>
Сельдь с картофелем	50	<b>250</b>
<b>Горячие закуски</b>		
Якитори из цыпленка	80	<b>340</b>
Якитори из телятины	80	<b>440</b>
Якитори из свинины	80	<b>360</b>
Сырные крокеты	80	<b>340</b>
Аранчини с ростбифом	80	<b>440</b>
Пряный ростбиф со спайси соусом	80	<b>470</b>
Креветки темпура с васаби	80	<b>490</b>
Хрустящие баклажаны с томатами и сливочным сыром	80	<b>360</b>
<b>Напитки</b>		
Морс клюквенный / брусничный / облепиховый	200	<b>210</b>
<b>Десерты</b>		
Тирамиссу	100	<b>200</b>
Сметанник с клубникой	100	<b>190</b>
Фруктовый коктейль	100	<b>210</b>

## **Детское меню 1400 руб**

Название	Вес г.
<b>Блины на выбор</b>	
Блины классические	60
Блины с сыром и ветчиной	80
<b>Салаты на выбор</b>	
Оливье с курочкой	100
Витаминный салат	90
Овощные палочки со сметанным соусом	60
<b>Горячее на выбор</b>	
Макарончини с сырным соусом и сосисками	160
Сливочное пенне с цыпленком	150
Наггетсы с картофелем фри	140
Бургер с мраморной говядиной и картофелем фри	220
<b>Десерты на выбор</b>	
Печенье овсяное	80
Фруктовый салатик	110
Мороженое в ассортименте	100
<b>Итого грамм</b>	<b>440</b>
<b>Морс/вода/чай/</b>	<b>200</b>