



SINCE

BANQUETE BUREAU

2013

2022
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПАКЕТ №1

Холодные закуски 100гр

шесть на выбор

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)
Селедочка по русски
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)
Сезонные ягоды и фрукты
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)
Вителло Тоннато с индейкой
Мясное плато (ростбиф, куриный рулет, буженина)
Копченая утка с муссом из пармезана
Антипаста (гигантские оливки, артишоки, вяленые томаты)
Туец в кунжуте с манговым соусом и малосольным дайконом
Лосось слабой соли с кремом из сметаны
Вителло Тоннато с телятиной
Сырная тарелка (пармезан, дор блю, бри, грассини)
Мясная гастрономия (хамон серрано, чоризо и салями алерче, грассини)

Салаты 100гр

по одному на выбор из каждого раздела



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке
Салат с гребешком, креветкой, кальмаром и заправкой из красного апельсина и авокадо
С угрем, рукколой, томатами, кокосовым гуакамоле
Тёплый салат с лососем, рукколой, мини шпинатом и заправкой из узбекского лимона



Оливье с подкопченной телятиной
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока
Тёплый салат с телятиной
Салат с ростбифом, капустой кейл и медовой заправкой из хрена



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки
Аутентичный цезарь с цыплёнком
Салат с пряной молочной куриной грудкой, томатами конкасе и корном
Салат с уткой, моченой брусникой и заправкой из персика



Греческий салат с сербской брынзой
Салат с карамелизированной грушей и сыром дор блю
Теплый салат с перцем, вялеными томатами и фетой
Капрезе из разноцветных томатов со страчателлой

Горячая закуска 100гр

одна на выбор

Креветки под соте из ананасов
Перец рамиро со страчателлой и авокадо
Медальоны из лосося с личи и эстрагоном

Шоу блюдо 100гр

Ростбиф фламбе от Шеф-повара

Горячее 200гр

по одному на выбор из каждого раздела



Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стоуном и черри
Треска с брюссельской капустой и ананасовым бербланом
Лосось с кремом из цветной капусты и укропным маслом
Дорадо с артишоками и шалфеем



Свинная корейка с тальятелле из цуккини и моркови в цитрусовом соусе
Кролик с полбой
Каре ягненка с томатами на гриле и кинзой
Филе Миньон под соусом из белого шоколада с сыром дор блю и спаржей



Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре
Куриное филе с припущенным шпинатом и крошками из пармезана
Индейка с рукколой и виноградом
Утиная ножка конфи с печеным медовым яблоком и малиновым гелем



Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой
Ризотто с грушей и дор блю
Стейк из корня сельдерея, авокадо на гриле и арахисовым соусом
Зелёная греча со страчателлой и песто из петрушки

Хлебная корзина 100гр

Французский багет

6000 ₺
1500гр

ПАКЕТ №2

Холодные закуски 100гр

пять на выбор

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)
Селедочка по русски
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)
Сезонные ягоды и фрукты
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)
Вителло Тоннато с индейкой
Мясное плато (ростбиф, куриный рулет, буженина)
Копченая утка с муссом из пармезана
Антипаста (гигантские оливки, артишоки, вяленые томаты)
Туец в кунжуте с манговым соусом и малосольным дайконом
Лосось слабой соли с кремом из сметаны
Вителло Тоннато с телятиной

Салаты 100гр

по одному на выбор из каждого раздела



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке
Салат с гребешком, креветкой, кальмаром и заправкой из красного апельсина и авокадо



Оливье с подкопченной телятиной
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока
Тёплый салат с телятиной



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки
Аутентичный цезарь с цыплёнком
Салат с пряной молочной куриной грудкой, томатами конкасе и корном



Греческий салат с сербской брынзой
Салат с карамелизированной грушей и сыром дор блю
Тёплый салат с перцем, вялеными томатами и фетой

Горячая закуска 100гр

одна на выбор

Креветки под соте из ананасов
Перец рамиро со страчателлой и авокадо

Горячее 200гр

по одному на выбор из каждого раздела



Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стоуном и черри
Треска с брюссельской капустой и ананасовым бербланом
Лосось с кремом из цветной капусты и укропным маслом



Свиная корейка с тальятелле из цуккини и моркови в цитрусовом соусе
Кролик с полбой
Каре ягненка с томатами на гриле и кинзой



Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре
Куриное филе с припущенным шпинатом и крошками из пармезана
Индейка с рукколой и виноградом



Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой
Ризотто с грушей и дор блю
Стейк из корня сельдерея, авокадо на гриле и арахисовым соусом

Хлебная корзина 100гр

Французский багет

5000 ₺
1300гр

ПАКЕТ №3

Холодные закуски 100гр четыре на выбор

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)
Селедочка по русски
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)
Сезонные ягоды и фрукты
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)
Вителло Тоннато с индейкой
Мясное плато (ростбиф, куриный рулет, буженина)
Копченая утка с муссом из пармезана

Салаты 100гр три на выбор



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке



Оливье с подкопченной телятиной
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки
Аутентичный цезарь с цыплёнком



Греческий салат с сербской брынзой
Салат с карамелизированной грушей и сыром дор блю

Горячая закуска 100гр

Креветки под соте из ананасов

Горячее 200гр по одному на выбор из каждого раздела



Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стоуном и черри
Треска с брюссельской капустой и ананасовым бербланом



Свинная корейка с тальятелле из цуккини и моркови в цитрусовом соусе
Кролик с полбой



Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре
Куриное филе с припущенным шпинатом и крошками из пармезана



Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой
Ризотто с грушей и дор блю

Хлебная корзина 100гр

Французский багет

4000 ₺
1100гр

БЛЮДА ПО СПЕЦИАЛЬНЫМ ЦЕНАМ

Холодные закуски 100гр

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)	125,00
Селедочка по русски	150,00
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)	225,00
Сезонные ягоды и фрукты	300,00
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)	300,00
Вителло Тоннато с индейкой	300,00
Мясное плато (ростбиф, куриный рулет, буженина)	325,00
Копченая утка с муссом из пармезана	375,00
Антипаста (гигантские оливки, артишоки, вяленые томаты)	400,00
Тунец в кунжуте с манговым соусом и малосольным дайконом	450,00
Лосось слабой соли с кремом из сметаны	475,00
Вителло Тоннато с телятиной	475,00
Сырная тарелка (пармезан, дор блю, бри, грассини)	525,00
Мясная гастрономия (хамон серрано, чоризо и салями алерче, грассини)	580,00

Салаты 100гр



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке	350,00
Салат с гребешком, креветкой, кальмаром и заправкой из красного апельсина и авокадо	420,00
С угрем, рукколой, томатами, кокосовым гуакамоле	520,00
Тёплый салат с лососем, рукколой, мини шпинатом и заправкой из узбекского лимона	550,00



Оливье с подкопченной телятиной	210,00
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока	250,00
Тёплый салат с телятиной	275,00
Салат с ростбифом, капустой кейл и медовой заправкой из хрена	450,00



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки	150,00
Аутентичный цезарь с цыплёнком	250,00
Салат с пряной молочной куриной грудкой, томатами конкасе и корном	320,00
Салат с уткой, моченой брусникой и заправкой из персика	380,00



Греческий салат с сербской брынзой	200,00
Салат с карамелизированной грушей и сыром дор блю	225,00
Теплый салат с перцем, вялеными томатами и фетой	300,00
Капрезе из разноцветных томатов со страчателлой	375,00

Горячая закуска 100гр

Креветки под соте из ананасов	325,00
Перец рамиро со страчателлой и авокадо	400,00
Медальоны из лосося с личи и эстрагоном	560,00

Шоу блюдо 100гр

Ростбиф фламбе от Шеф-повара	600,00
------------------------------	--------

Горячее 200гр

по одному на выбор из каждого раздела



Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стоуном и черри	500,00
Треска с брюссельской капустой и ананасовым бербланом	775,00
Лосось с кремом из цветной капусты и укропным маслом	900,00
Дорадо с артишоками и шалфеем	1240,00



Свинная корейка с тальятелле из цуккини и моркови в цитрусовом соусе	825,00
Кролик с полбой	700,00
Каре ягненка с томатами на гриле и кинзой	980,00
Филе Миньон под соусом из белого шоколада с сыром дор блю и спаржей	1080,00



Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре	350,00
Куриное филе с припущенным шпинатом и крошками из пармезана	450,00
Индейка с рукколой и виноградом	525,00
Утиная ножка конфи с печеным медовым яблоком и малиновым гелем	600,00



Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой	375,00
Ризотто с грушей и дор блю	475,00
Стейк из корня сельдерея, авокадо на гриле и арахисовым соусом	725,00
Зелёная греча со страчателлой и песто из петрушки	850,00

Хлебная корзина 100гр

Французский багет	128,00
-------------------	--------

Скидка на дегустацию блюд 50%

“

Еда как искусство
Банкет как образ жизни
8 лет с любовью к своему делу

”

