

МЕНЮ БАНКЕТ

2 500 рублей на человека

Холодные закуски

Рыбный ассортимент

Сельдь с картофелем и маринованным луком 25\25г
Тартилья с лососем с домашним сыром 40г
Скумбрия слабосоленая, пряная 20г

Мясной ассортимент

Буженина домашняя запеченная с овощами и горчицей 15г
Рулет из цыпленка с фисташками 15г
Язык говяжий отварной 15г

Соления и маринады

Огурцы соленые бочковые 20г
Томаты острые, по-кавказски 20г
Капуста квашеная 20г

Ассортимент фермерских сыров:

сулугуни, брынза, рулет с рикотой и мятой, рулет с рикотой и аджикой 25г

Салаты

Салат "Мимоза" с семгой горячего копчения 75г
Салат с разварной телятиной и печеными овощами, приправленный домашним майонезом 75г
Ромейн с обжаренным мясом цыпленка, домашней чиабатой и анчоусной заправкой 50г

Горячая закуска (при условии технической возможности)

Грибы запеченные со сметаной, в ржаном кокоте, с домашним хлебом с маслом по провансальски 100\10г

Горячее 50/50

Тельное из щуки и судака с картофельным и сливочным соусом и икрой лососевой 200/100/30/40/10г
или
Медальоны из оленины, с тыквенной кашей и брусничным соусом с можжевельником 160/90/30г

Напитки

Морс Облепиха 250г
Вода с мятой и лимоном 300г

Хлеб, масло 80/10г



МЕНЮ БАНКЕТ
3 200 рублей на человека

Встреча гостей

Ассортимент канапе (3 канапе на гостя)

Хрустящий ватрушка с нежным салатом из печени трески, запеченным картофелем и луком 30г
Ломтик балтийской сельди на бородинском хлебе с мягким сыром 25г
Завиток из телячьего языка с сыром и хреном 40г
Нежный паштет из телятины на медовом хлебе 35г
Конкильоне с сырным кремом из благородных сыров 35г
Сливочный сыр с виноградом 15г

Холодные закуски:

Рыбный ассортимент

Пшеничные блины со щучьей икрой, яйцом, ароматным маслом и укропом 40г
Лосось слабосоленый 10г
Угорь горячего копчения в медовой глазури 15г

Мясной ассортимент

Галантин из цыпленка с вяленым абрикосом и луком 15г
Язык телячий припущенный с пряными травами и кореньями 15г
Домашняя буженина запеченная с русской горчицей 15г

Сырная тарелка с медом и кедровыми орешками

Гауда, Ламбер, Пармезан 10/10/10/18г
Свежие овощи 50г

Соления и маринады

Огурцы соленые бочковые 20г
Томаты красные маринованные по-кавказски (острые) 20г
Капуста квашенная, с ароматным маслом 20г

Салаты:

Салат классический столичный с разварным цыпленком, картофелем, домашним майонезом и зеленым горошком 75г
Салат с копченым языком, грибами, картофелем и сливочным соусом из голубого сыра 50г
Салат из моцареллы и пряной рукколы с базиликовым песто 50г

Горячая закуска:

Жульен из грибов в сметанном соусе сыром запеченный 100г

Основное блюдо 50\50

Куриная грудка запеченная в свиной грудке копченой на ольхе, с картофелем печеным и томатным соусом 170\110\50г

или

Треска запеченная на "Шоляпинском" картофеле 200/80/25г

Сладкий стол:

Фрукты по сезону (ананас, виноград, клубника, киви, апельсин, банан) 50г

Домашняя выпечка(в ассортименте 1 пирожок на персону)

Мини пирожок с капустой 40г
Мини пирожок с картофелем 40г

Напитки:

Морс ягодный микс 500г
Вода с мятой и лимоном 300г

Хлеб, масло 40\40\10г



МЕНЮ БАНКЕТ
3 500 рублей на человека

Встреча гостей

Ассортимент канапе (3 канапе на гостя)

Жареная тигровая креветка со сладким тайским соусом и легким салатом фриссе 20г

Мини оладьи с красной икрой и густой сметаной 25г

Рулетик из баклажана со свиной грудинкой и лесным орехом 25г

Рулетик из домашней буженины с сырным кремом с розмарином 40г

Канапе с моцареллой и черри-томатами 35г

Воздушный эклер с сырным кремом, вялеными томатами и ароматным базиликом 30г

Холодные закуски:

Рыбный ассортимент

Лосось холодного копчения 15г

Клыкч маринованный в апельсинах с черным перцем 15г

Филе белой рыбы под томатным маринадом 50г

Мясной ассортимент

Свиная вырезка горячего копчения 15г

Цыпленок фаршированный пшеничными блинами и пряной морковью 50г

Бастурма 10г

Ассортимент фермерских сыров:

Сулугуни, брынза, рулетики с риклотой и мятой, рулетики с рикотой и аджикой 10\10\15\15г

Закуски из овощей

Овощи свежие 25г

Овощи печеные с ароматным маслом и домашним сыром 50г

Маринады

Артишоки 15г

Оливки\Маслины 15г

Томаты вяленые 15г

Салаты:

Салат мимоза, с лососем горячего копчения, печеными овощами и домашним майонезом 100г

Салат с маринованной говяжьей вырезкой, спаржей, черри томатами и рукколой,
с устричной заправкой 50г

Листья салатов с обжаренным мясом цыпленка и анчоусной заправкой 50г

Основное блюдо 50\50

Котлета из щуки и судака, с картофелем толчеными и сливочным соусом
с икрой жемчужной 200/100/30/40/10г

или

Отбивная из говядины с обжаренной зеленой фасолью и грибами шитаки и
барбарисовым соусом 160/120/45г

Сладкий стол:

Фрукты по сезону (ананас, виноград, клубника, киви, апельсин, банан) 50г

Домашняя выпечка(в ассортименте 1 пирожок на персону)

Мини пирожок с капустой 40г

Мини пирожок с яйцом и зеленым луком 40г

Напитки:

Морс ягодный микс 500г

Вода с мятой и лимоном 300г

Хлеб, масло 40\40\10г



МЕНЮ БАНКЕТ
4 000 рублей на человека

Встреча гостей

Ассортимент канапе (3 канапе на гостя)

Хрустящий ватрушка с нежным салатом из печени трески, запеченным картофелем и луком сибует 30г
Ломтик балтийской сельди на бородинском хлебе с мягким сыром 25г
Завиток из телячьего языка с пикантной начинкой 40г
Нежный паштет из телятины на медовом хлебе 35г
Конкильоне с сырным кремом из благородных сыров 35г
Сливочный сыр с виноградом 15г

Холодные закуски:

Рыбный ассортимент

Пшеничные блины с щуцкй икрой, отварным яйцом, ароматным маслом и луком 40г
Лосось слабосоленый 10г
Угорь горячего копчения в медовой глазури 15г

Мясной ассортимент

Галантин из цыпленка с сушеными абрикосами и луком сибует 15г
Язык тельнка припущенный с пряными травами и кореньями 15г
Домашняя буженина запеченная с русской горчицы 15г

Сырная тарелка с медом и кедровыми орешками 10/10/10/10/18г
Овощи свежие и зелень ароматная 75г

Соления и маринады

Огурцы соленые бочковые 20г
Томаты красные маринованные по-кавказски (острые) 20г
Капуста квашенная, с ароматным маслом 20г

Салаты:

Салат классический столичный с разварным цыпленком, картофелем, домашним майонезом и зеленым горошком 75г
Салат с копченым языком, черными груздями, картофелем и сливочным соусом из голубого сыра 50г
Салат с моцареллой, черри-томатами и пряной рукколы с базиликовым песто 50г

Горячая закуска:

Жульен из копченого цыпленка с жареными грибами со сливочным сыром запеченный 100г

Основное блюдо 50\50

Свиная корейка приготовленная на гриле, с овощами печеными и гранатовым соусом 180/120/30г
или
Медальоны из лосося с печеной сливой и соусом из манго 160/110/30г

Фрукты по сезону 50г

Домашняя выпечка:

Мини пирожок с капустой 40г
Мини пирожок с картофелем 40г

Напитки:

Морс ягодный микс 500г
Вода с мятой и лимоном 300г

Хлеб, масло
80/10г



МЕНЮ БАНКЕТ
4 500 рублей на человека

Встреча гостей
Ассортимент канапе (3 канапе на гостя)

Жареная тигровая креветка со сладким тайским соусом 20г
Мини оладьи с красной икрой и густой сметаной 25г
Рулетик из баклажана со свиной грудинкой и лесным орехом 25г
Рулетик из домашней буженины с сырным кремом с розмарином 40г
Канапе с моцареллой и черри-томатами 35г
Воздушный эклер с сырным кремом, вялеными томатами и ароматным базиликом 30г

Холодные закуски:
Рыбный ассортимент

Лосось холодного копчения 15г
Клыкчак маринованный в апельсинах с черным перцем 15г
Филе белой рыбы под томатным маринадом 50г

Мясной ассортимент

Галантин из цыпленка с деликатесными колбасами 15г
Цыпленок фаршированный пшеничными блинами и разварной морковью 50г
Бастурма 10г

Сырная тарелка с медом и кедровыми орешками 10/10/10/10/18г
Свежие овощи

Каскад из свежих овощей и пряных трав 75г
Овощи печеные рубленые, с ароматным маслом и домашним сыром 25г

Соления и маринады

Огурцы соленые бочковые 20г
Томаты красные маринованные по-кавказски (острые) 20г
Капуста квашенная, с ароматным маслом 20г

Салаты:

Салат из копченого судака, печеного картофеля и огурцов с горчицей заправкой 50г
Салат из разварной говядины, печеного картофеля, домашнего майонеза и зеленого горошка 50г
Листья салата с обжаренным мясом цыпленка, твердым сыром и анчоусной заправкой 50г

Горячая закуска:

Голубцы из говядины и ягненка, в виноградном листе, с нежным перечным соусом 65/50г

Основное блюдо 50\50

Отбивная из говядины с обжаренной зеленой фасолью, грибами шитаки и барбарисовым соусом 160/120/45г
и
Судак запеченный, с чечевицей припущенной с ананасом и лимонным соусом с фундуком 165/70/30г

Фрукты по сезону 50г

Домашняя выпечка:

Мини пирожок с капустой 40г
Мини пирожок с яйцом и зеленым луком 40г

Напитки:

Морс ягодный микс 500г
Вода с мятой и лимоном 300г
Хлеб, масло 80/10г



МЕНЮ БАНКЕТ
5 500 рублей на человека

Встреча гостей

Ассортимент канапе (3 канапе на гостя)

Томатный гаспаччо с обжаренной тигровой креветкой 45г
Профитроль с паштетом из куриной печени с белыми грибами 20г
Канапе с моцареллой и черри-томатом 30г
Тарталетка с лимонным муссом и меренгой 20г

Холодные закуски:

Рыбный ассортимент

Тар-Тар из тунца и авокадо приправленный трюфельным маслом 30г
Филе дорадо маринованной с зеленым перцем 15г
Лосось холодного копчения 15г

Мясной ассортимент

Ростбиф из говяжьей вырезки запеченный в перцах, с маринованной паприкой 25г
Рулетки из копченой индейки с рикотой и курагой 35г
Рулетки из запеченного свиного окорока, с сыром и розмарином 40г

Сырная тарелка с медом и кедровыми орешками 10/10/10/10/18г

Свежие овощи

Запеченные овощи и грибы с ароматным маслом и мягким сыром 25г
Каскад свежих овощей с пряными травами 50г

Соления и маринады

Огурцы соленые бочковые 20г
Томаты красные маринованные по-кавказски 20г
Капуста квашенная, с ароматным маслом 20г
Маслята маринованные, с луком и ароматным маслом 25г

Салаты:

Микс салатов с печенью трески, анчоусом и бальзамической заправкой 50г
Микс салатов с обжаренными креветками и мандарином 50г
"Люсьен" с обжаренным мясом цыпленка и раковыми шейками 50г
Салат с обжаренной говяжьей вырезкой, спаржей и черри томатом приправленный устричной заправкой и пряной рукколой 50г

Горячая закуска:

Тигровые креветки запеченные в сливочном соусе "Биск" 100г

Основное блюдо 50\50

Филе сибаса, запеченного с ароматным фенхелем и сливочным соусом с базиликовым песто 130\90\40г
или

Отбивная из говядины с обжаренной зеленой фасолью, грибами шампиньоны и барбарисовым соусом 160/120/45г

Фрукты по сезону 50г

Домашняя выпечка:

Мини пирожок с мясом 40г
Мини пирожок с зеленым луком и яйцом 40г

Напитки:

Морс ягодный микс 500г
Вода с мятой и лимоном 300г
Хлеб, масло 80/10г

