

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (для групп от 20-ти человек)

Наименование	Выход (гр.)	Цена (руб.)
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
• АССОРТИ МЯСНОЕ «ГЕЛИОС» Традиционные мясные деликатесы с томатами «черри» и русской горчицей (говядина и колбаса сырокопченая, свиная корейка)	85/10	330
• «РИВЬЕРА-МАЙЯ» Осьминожки с вялеными томатами и зеленым салатом. Подается в сырной корзинке	100	400
• УТИНАЯ ГРУДКА С дольками грейпфрута и клубники под пикантной заправкой	80	220
• РЫБНОЕ АССОРТИ Эсколар холодного копчения, лосось нежного посола, минога, маринованная с травами	100	360
• ОВОЩИ-ГРИЛЬ Баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский	100	120
• «СЫРНАЯ ТАРЕЛКА» Ассорти сыров: «Пармезан», «Рокфорти», «Моцарелла»	50	130
• «ДАРЫ ЛЕСА» Ассорти из лесных грибочков с красным луком, зеленью	50	70
• РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ореховой пастой	50	70
• МЯСНАЯ ТАРЕЛКА Язык, маринованный с прованскими травами и хреном, буженина, бекон	85/10	250
• «СИЛИ-ДИЛИ» Пряное филе сельди с картофелем, маринованным луком и зеленью	50/30/20	110
• «РОГ ИЗОБИЛИЯ» Дольки томата, начиненные сыром «Фета»	100	80
• СТУДЕНЬ « ПО-РУССКИ » Традиционный русский холодец с хреном	50	90
• «БАБУШКИН ПОГРЕБОК» Разносолы по-старинному рецепту: капуста, огурцы, томаты,	100	110

Наименование	Выход (гр.)	Цена (руб.)
• ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛ	100	300
• «КАПРЕЗЕ» Сыр «Моцарелла» со свежими томатами и базиликом	50	120
• ЗАКУСКА «МОРСКАЯ» Нежная креветка в огуречно-сливочном муссе с икрой лосося	100	350
• ИКРА КРАСНАЯ на сырном муссе (в тарталетке)	30	90
• САЛО Соленое русское с чесноком, зеленью и мелкими помидорами	50	80
• «РЫБА ЗАЛИВНАЯ» Ломтики нежной форели и судака в желе с красной икрой, овощами и зеленью	50	160
• ЗАЛИВНОЕ ИЗ КРЕВЕТОК	50	120
• «ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ» Телячий язык в мясном желе на подушке зеленого салата	50	110
• «ОВОЩНОЙ СОНЕТ» Аппетитная нарезка из хрустящих огурчиков, разноцветного сладкого перца, томатов, редиса и зелени	100	65
• ЗЕЛЕНЬ Базилик, укроп, тархун, кинза, петрушка	30	80
САЛАТЫ		
• САЛАТ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ С артишоком и сыром «Маскарпоне»	100	350
• «ЛЯ-МУР» Салат из нежной телятины с инжиром и вялеными томатами на салатном плато	100	280
• «ПРОВАНС» Легкий салат из мелких томатов черри, сыра моцарелла и ассорти зеленых салатов с оливковым маслом	100	190
• «ЕВРОПА» Салат из отварного языка с жареным баклажаном, паприкой и зеленым салатом, под острым ореховым соусом	100	180
• «ЦЕЗАРЬ» Легкий салат из филе кури, томатов, огурчика и лепестков салата «Айсберг» под сыром «Пармезан» и пшеничными сухариками	100	180

Наименование	Выход (гр.)	Цена (руб.)
САЛАТ «ПОМПАДУР» Импровизация из ломтиков сырокопченой свинины и лепестков манго с добавлением сырной соломки, сдобренная чесночной приправой	100	200
САЛАТ «ИСПАНСКИЙ» Пикантный салат «Лолло-россо», «Ромейн», «Фриссе» с отварным языком и грибами «Шитаки», в сочетании с томатами «черри» и малосольным огурчиком под сыром «Пармезан»	100	190
«ГЕЛИОС» Салат из нежной телятины со свежими грибами, клюквой, сырной соломкой и листьями салата «Ромен» под бальзамическим соусом	100	240
САЛАТ ИЗ УТИНОГО ФИЛЕ С карамелизированными яблоками и сыром «Пармезан»	100	310
САЛАТ ИЗ СЫРОВЯЛЕНОЙ СВИНИНЫ С рукколой, дыней и клубникой под оливковым маслом	100	230
«НОВАЯ СТОЛИЦА» Классический салат с зеленым горошком и филе цыпленка	100	120
«ЭКВАДОР» Слайсы карбоната и ломтики куриной печени с нежными листьями салата «Ромен» и «Лолло-Россо» в оливково-соевой заправке	100	160
САЛАТ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ С запеченными томатами	100	200
«ГРЕЧЕСКИЙ» Свежие овощи с козьим сыром под оливковым маслом	100	120
СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»	100	110
«ПАРАДИЗ» Салат из кальмаров, креветок, мидий в легком сливочном соусе	100	240
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С мини кальмарами, томатами «черри» под сыром «Пармезан»	100	290
ТУНЕЦ С САЛАТОМ «РОМЕЙН» И «МАШЕ» Под оливковым маслом	70	330
«ПОСЕЙДОН» Пестрый салат из отварного лосося, салатных креветок, дикого риса с перепелиным яйцом, под сливочно-лаймовой заправкой	100	320

Наименование

Выход (гр.)

Цена
(руб.)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• ЗАКУСКА «ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»	100	210
Из баклажанов, томатов и мацарелло «Буфалло» с оливковым маслом		
• КАСКАД ШАШЛЫЧКОВ	100	310
Из семги и филе цыпленка с соусом «Карри»		
• РАКУШКА СВЯТОГО ЖАКА	1 шт./50	250
Морской гребешок, запеченный в раковине, с чесноком и оливковым маслом		
• «ПОМИТО» В ХРУСТЯЩЕМ БЕКОНЕ	100	190
Томаты в лепестках бекона, приготовленные на гриле в кунжутных семечках		
• «ПРЕЗЕНТ»	100	260
Чашечки томатов, с мясом камчатского краба, сыром и овощами, запеченные в духовке до румяной корочки		
• БЛИНЧИКИ «ПО-ПЕТРОВСКИ»	60	80
Блинчики, начиненные мясом и грибами, запеченные в сыре		
• КРЫЛЫШКИ «БАРБЕКЮ»	100	120
Куриные крылышки под чесночным соусом и рубленой зеленью, запеченные до золотистой корочки		
• «СЮРПРИЗ»	100	220
Филе судака, маринованное в специях и белом вине. Готовится в кипящем оливковом масле. Подается с зеленым дрессингом и зернами граната		
• «ДЫМОК»	100	190
Нежная печень цыпленка, обернутая беконом и зажаренная на гриле. Подается с острым соусом		
• «АДАМ»	50	150
Сердечки петушков в остром маринаде. Жарятся и подаются на буковых шпажках		
• КОКОТ ИЗ КУРЫ	1/65	90
Филе в сливочном соусе с пряностями		
• КОКОТ ИЗ ГРИБОВ	1/65	90
Шампиньоны, томленные в сливках под горячей сырной шапкой		
• КОКОТ ИЗ ЛОСОСЯ	1/65	180
Кусочки розового лосося, запеченные в сливочном соусе под сырной корочкой		

Наименование	Выход (гр.)	Цена (руб.)
• КОКОТ ИЗ КРЕВЕТОК Салатные креветки в сливках и белом вине под золотистым сыром	1/65	140
• «ЛАГУНА» Креветки, лосось, морской гребешок на шампуре с соусом «1000 островов»	100	440
• БАЛТИЙСКИЙ ШАШЛЫЧОК Лосось в беконе с печеными овощами на древесной шпажке	100	320

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• СТЕЙК «ЗАМОРСКИЙ» Филе лосося в креветочном соусе. Подается с кольцами кальмара	150/100	620
• МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С нежными печеными шампиньонами под классическим мясным соусом	120/80	440
• БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ С баклажанами и перцем гриль	150/100	750
• ФИЛЕ СУДАКА В ТАМПУРЕ С печеными грибами и картошкой «Айдахо», на сливочном соусе	150/100/50	340
• «КУРОЧКА РЯБА» Филе цыпленка в сливочном соусе с диким рисом	150/100	290
• ЭСКАЛОП «МАНЕ» Свинная корейка с печеным сладким перцем и картофельными дольками в кожуре	150/100	370
• МЕДАЛЬОН ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ с печеными грибами и картофельными дольками	150/120	410
• УТИНАЯ ГРУДКА «КОНФИ» С брусничным соусом	150/50	340
• «БУРЖУА» Говядина с соусом «Демигляс», брюссельской капустой и жареными шампиньонами	100/80	410
• ДОРАДО ЗАПЕЧЕННАЯ Подается с овощами-гриль и соусом «тар-тар»	200/100	510
• СИБАС «БЕЗ ПРИКРАС» Запеченный с лимоном и специями	200/100	510
• ФИЛЕ СУДАКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА	120/100	320
• «ЛОСОСЬ «ЛА МАРЕ» Приготовленный на гриле лосось, в шпинатовом соусе с диким рисом и физалисом	150/100	550

- | | | |
|-----------------------------------|----------------|------------|
| • ПЕРЕПЕЛКА «ПО-ОХОТНИЧЬИ» | 120/100 | 260 |
|-----------------------------------|----------------|------------|

Под клюквенным соусом с отварным картофелем и грибами

Наименование	Выход (гр.)	Цена (руб.)
• БАВАРСКИЙ СВИНОЙ ЭСКАЛОП НА КОСТИ	150/100	350
Приготовленный на гриле. Подается с овощами		
• ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	150/150	340
С овощами рататуй		
• ГОВЯДИНА ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ С ДРАНИКАМИ	100/80	410
• КОТЛЕТА «ПО-КИЕВСКИ»	210/60/50	410
С диким рисом и томатами		

ГАРНИРЫ

• РИС «ЭКЗОТИКА»	100	60
• КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»	100	70
• КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»	100	80
• ПРИПУЩЕННЫЕ ОВОЩИ С МАСЛОМ	100	100
• КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ	150	70

кондитерские изделия

• Торт «Медово-миндальный»	1 000	720
• Торт «Вишневый» со сливками	1 000	590
• Торт «Бисквитный» с зефирным кремом и фруктами	1 000	610
• Торт «Наполеон»	1 000	520
• Торт «Сметанный»	1 000	330
• Чизкейк «Нью-Йорк»	100	190
• Бисквитное пирожное «Буше»	50	50
• Корзиночка с фруктовой начинкой и сливками	50	50
• Пирожное заварное со сливками	50	50

Наименование	Выход (гр.)	Цена (руб.)
• Пирожное-безе «Морская жемчужина»	50	50
• Свадебный каравай «Совет да Любовь»	2 000	500
• Пирожковая корзина С мясом, грибами, картошкой	90	60
• Хлебная булочка с кунжутом	30	10
• Марципаны Для украшения тортов	1 шт.	50

ДЕСЕРТЫ

• «РАЙСКИЙ САД» Ассорти из груш, мандаринов, и винограда	100	60
• ЯГОДНОЕ АССОРТИ Клубника, виноград, красная смородина, ежевика, малина, мята	100	350
• МОРОЖЕНОЕ На выбор: с сиропом, шоколадом	100/20	90
• АНАНАС СВЕЖИЙ	1 шт./1 кг.	350
• КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ	100/75	190
• «ТУТТИ-ФРУТТИ» Фрукты со сливками	100/50	90
• «ЗАГАДКА» Кофейный мусс	120	90
• «РУБИН» Гранатовое желе	120	90
• ДЕСЕРТ В АПЕЛЬСИНЕ	150	90

- Продолжительность банкета - 4 часа, без оплаты аренды зала.
- Заказ принимается от 2 000 рублей на одну персону, без напитков.
- К сумме заказа добавляется % за обслуживание, согласно прейскуранту для зала, в котором проходит банкет.