

Ресторан «Изюм»

Захарьевская ул. д14

Телефон: (921)9392576
(812)5796516

Эл почта: 9392576@mail.ru
café-izum.com

Банкетное предложение

Мероприятие рассчитано на три этапа

Встреча гостей

Зал накрыт и готов к приему гостей. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки (если заказаны, то и канapé / закуски) предлагаются гостям перед началом мероприятия.

Основная часть

Столы сервированы холодными закусками, салатами и фруктами. Гости могут насладиться прекрасно приготовленными блюдами по заранее оговоренному меню.

Горячие блюда сервируются как порционно так и в общем блюдами и подаются через 1,5-2 часа после начала основной части банкета. По просьбе гостей официанты помогут сделать выбор в пользу того или иного блюда. Напитки сервируются в стол.

Сладкая часть

Гостям предлагается десерт. В баре готов свежесваренный кофе и ассортимент чаев.

Рассадка

Предлагается рассадка за прямоугольные столы (схема расстановки столов и рассадки гостей подготавливается индивидуально для каждого торжества).

МЕНЮ БАНКЕТА:

Холодные закуски:

(550 гр. на персону)

Мясное ассорти

Сочная мясная тарелка: язык телячий отварной, нежная буженина, куриный рулет, бастурма домашняя, суджук своего приготовления, балык. Подается с маслинами, каперсами, помидорками черри, кинзой, веточками петрушки и традиционными соусами - домашней горчицей и сливочным хреном.

Сырное ассорти

Деликатесные сыры на одной тарелке: мягкий французский сыр Бри, немецкий пряный сыр Дор Блю, итальянский твердый сыр пармезан, Андалузский козий сыр в сочетании с виноградом, грецкими орехами и ароматным медом. Подобное сочетание сыров несомненно усилит вкус хорошего вина.

Ассорти Кавказских сыров

Сырная тарелка с традиционными сырами Кавказа: рассольный и копченый сулугуни, кубики домашней брынзы. Блюдо украшено веточками свежей зелени.

Баклажаны по-Хански

(баклажаны фаршированные с грецким орехом и чесночком)

Ассорти из зелени

Популярное блюдо грузинской кухни из красной фасоли с жаркой из свежих томатов, репчатого лука, чеснока на оливковом масле. При подаче оформляется кольцами красного лука и веточками свежей кинзы.

Овощное ассорти

Тонко нарезанные огурцы, свежие помидоры, редис, болгарский красный перчик, ароматный стебель сельдерея, микс листового салата. Тарелка со свежими овощами дополняется оригинальным соусом "Коктейль" и пряным растительным маслом.

Рыбное ассорти

Рыбная тарелка от шеф-повара: кусочки лосося специального посола, семга холодного копчения на листе салата Айсберг, масляная рыба, острые каперсы. Подается с крупными маслинами, соусом "Тар-тар", тонкими дольками лимона, в обрамлении свежей зелени.

"Соленья по-домашнему"

Пряные соленья: капуста квашенная, хрустящие малосольные огурцы и помидорки черри, морковь по-корейски, черемша, перец соленый.

Селдь с картофелем

(сельдь, картофель отварной, лук репчатый, масло растительное)

Оливки, маслины, лимон

Салаты:

(280 гр. на персону)

Цезарь с курицей

Филе курицы, сыр пармезан, микс салата, пшеничные гренки, фирменный соус Цезарь, подается с веточкой свежей петрушки и дольками помидоров черри.

Птичье гнездо

(отварной язык, филе курицы, перепелиные яйца, томаты Черри)

Салат с семгой

(Семга с/с, яйцо, огурцы, картофель, заправляется сливочным соусом)

Горячие закуски:

(170 гр. на персону)

Хачапури по-Мегрельски

Традиционная выпечка кавказской кухни. Ароматная лепешка, запеченная на сливочном масле, со свежим домашним сыром сулугуни. Подается с веточками зелени.

Кутабы с зеленью, с сыром, с мясом

Традиционная выпечка азербайджанской кухни. Обжаренные тонкие пирожки с начинкой из сочной баранины. Подаются с кольцами свежего красного лука и посыпаются зеленью.

Или

Жулень и Долма

Горячие блюда:

(400 гр. на персону)

Шашлык из курицы

Филе куриных бедрышек, приготовленное на мангале в традиционном маринаде с табаско и чесноком. Подается со свежими овощами и специальным соусом гриль.

Шашлык из свинины

Сочная свинина, приготовленная на мангале в легком винном маринаде с ароматным тимьяном. Подается со свежими овощами и специальным соусом гриль.

Шашлык из баранины

Мякоть баранины, приготовленная на мангале в кисло-сладкой цитрусовой заправке. Подается со свежими овощами и специальным соусом гриль.

Шашлык из телятины

Деликатесная телятина, выдержанная на мангале в легком винном маринаде с ароматным тимьяном. Подается со свежими овощами и специальным соусом гриль.

Шашлык из лосося

Филе норвежского лосося, маринованное в соевом соусе с лимоном и пряностями, запеченное на мангале под нежным соусом "Тар-тар", гарнируется свежими овощами.

Люля-кебаб из баранины

И

Блюда в садже «Садж-кебаб»

Садж-древнее блюда Азербайджана. Плоская над горящими углями с кусочками жареного мяса, украшенная баклажанами, картофелем, помидором, грибами, усыпанная рубиновыми зернами граната, создаст тончайшее ощущение восточного вкуса

Садж-с курицей, Садж-с бараниной, Садж-с телятиной, Садж-с лососем, Садж-с свининой

или

Стейк из лосося

Нежный стейк из норвежского лосося, обжаренный на гриле. Подается с чесночным соусом "Айоле", ломтиками лимона и маслинами.

Стейк из телятины

Деликатесная телятина, выдержанная в оливковом масле с чесноком и розмарином, в сочетании со свежими овощами и хрустящим картофелем фри, подается с соусом барбекю и соусом гриль.

Свинные ребрышки барбекю

Самый классический стейк - свиной стейк на ребрах, с легкой, хрустящей корочкой. Обжаренные кольца репчатого лука, острый томатный соус. Подается со свежими овощами.

Гарниры

(80 гр. На персону)

Овощной микс на гриле

Запеченные на гриле баклажаны, цукини, сладкий перчик, кольца красного лука.

Картофель айдахо с зеленью

Запеченные ломтики молодого картофеля с тонкой шкуркой. Тающая мякоть картофеля и хрустящая аппетитная корочка посыпается зеленью.

Хлебная корзина

Десерт:

Фрукты (120 гр. на персону)

Напитки:

Соки в ассортименте / Морс / Минеральная вода (0,5 л. на персону)

Чай / кофе эспрессо (0,2 л. на персону)

Общий выход на персону - 1600 гр. -1800 руб с человека+10% за обслуживание
Алкогольные напитки обсуждается