

Радость

кейтеринг

Банкет **Стоимость на одну персону 2200 р.**

Холодные закуски

Рисовые спринг-роллы со сладким чили соусом	1/60
Сыр «камамбер» в фисташковой крошке с клубникой.....	1/40
Обжаренный французский багет с гуакамоле, лососем и перепелиным яйцом.....	1/50

Салат (один на выбор)

«Цезарь» с цыпленком, листьями салата айсберг, томатами черри, багетными крутонами и классической заправкой.....	1/80
--	------

или

«Трио ди паста» с тунцом, шпинатной, томатной и классической пастой, кукурузой, красным луком и болгарским перцем.....	1/80
--	------

Основное блюдо

Стейк из индейки с прованскими травами, запеченными овощами и томатным соусом.....	1/250
--	-------

Десерт

Сезонные фрукты и ягоды.....	1/200
------------------------------	-------

Буфет

Минеральная вода (с лимоном и мятой)	1/500
Лимонад «Мохито»	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет **Стоимость на одну персону 2500 р.**

Холодные закуски

Бельгийская вафля с оливковым тапенадом и козым сыром с прованскими травами.....	1/60
Айва с творожным сыром, утиной грудкой «Магре» и семенами чиа.....	1/40
Тарталетки с тартаром из лосося и крем-чизом с мелиссой.....	1/50

Салат (один на выбор)

«Цезарь» с креветками, листьями салата айсберг, томатами черри, багетными крутонами и классической заправкой.....	1/80
или	
Салат из запеченных овощей с бэби моцареллой и копченой говяжьей грудинкой.....	1/80

Основное блюдо

«Рыбный дуэт» (филе лосося и филе судака с овощным спагетти и сливочным соусом с базиликом и пармезаном.....)	1/250
--	-------

Десерт

Сезонные фрукты и ягоды.....	1/200
------------------------------	-------

Буфет

Минеральная вода (с лимоном и мятой)	1/500
Лимонад на выбор	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет

Стоимость на одну персону 2800 р.

Холодные закуски

Карамелизованный нектарин с копченой утиной грудкой	1/60
Тигровые креветки в «Панко» панировке с ароматными специями.....	1/40
Мини-ролл из свекольных блинчиков с крем-чизом и слабосоленым лососем.....	1/40
Брускета «Карпезе» с томатами черри, моцареллой и соусом «Песто».....	1/50

Салат (один на выбор)

Салат из копченной индейки с запеченными овощами, свежими томатами черри и листьями «Романо».....	1/80
или	
Салат «Нисуаз» с тунцом, бэби-картофелем, стручковой фасолью и томатами черри.....	1/80

Основное блюдо

Стейк из лосося с гарниром из картофельного пюре с фундуком и сливочно-икорным соусом.....	1/250
--	-------

Десерт

Сезонные фрукты и ягоды.....	1/200
Клубника в молочном шоколаде.....	1/50

Буфет

Минеральная вода (с лимоном и мятой)	1/500
Лимонад из красного апельсина с мелиссой	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет

Стоимость на одну персону 3100 р.

Холодные закуски

Ростбиф с припущенной спаржей на злаковом тосте	1/50
Чизкейк с форелью шеф-посола и тимьяном	1/50
Эклеры с козым сыром, вялеными томатами и фисташкой	1/60
Садовые овощи с йогуртовым дипом (морковь, паприка, редис, сельдерей, брокколи, томаты, зелень)	1/80/20

Салаты

Салат с тунцом, кукурузой, томатами черри и молодым шпинатом	1/100
Салат с языком, корнишонами, айсбергом и медово-горчичной заправкой	1/100

Горячая закуска

Жульен с цыпленком и шампиньонами	1/80
---	------

Горячие блюда на выбор (одно на выбор)

Ролл мопс из судака с запечёнными овощами	1/330
Утиная ножка конфи с картофельным гратеном и соусом из красной смородины.....	1/330

Десерт

Шоколадный брауни с орехами	1/50
-----------------------------------	------

Буфет

Минеральная вода	1/500
Морс на выбор	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет

Стоимость на одну персону 3500 р.

Холодные закуски

Баклажаны гриль с ореховой пастой.....	1/40
Брускетта с пастроми и вялеными томатами.....	1/40
Оладьи из цуккини с форелью и сливочным сыром.....	1/50
Шу с паштетом из печени индейки с миндалем	1/40

Салаты (подаются в общих блюдах)

Салат с говядиной, болгарским перцем, огурцом, соевой заправкой и кунжутом.....	1/100
Салат с запеченной тыквой, кедровыми орехами и ежевикой	1/100

Горячая закуска

Блинчики с кроликом.....	1/80
--------------------------	------

Горячее блюдо с гарниром (одно на выбор)

Филе цыпленка с запеченным бэби картофелем	1/330
Филе судака с припущенными овощами.....	1/330

Буфет

Хлебная корзина со взбитым маслом песто	1/120/20
Минеральная вода с лимоном и мятой	1/500
Морс на выбор	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет

Стоимость на одну персону 3800 р.

Холодные закуски

Козий сыр в фисташковой крошке.....	1/30
Шпинатные вафли с форелью и цитрусовым крем-сыром.....	1/50
Свекольный хумус с обжаренной питой.....	1/40
Кукурузная тортилья с креветочным салатом.....	1/50

Салаты (подаются в общих блюдах)

Салат с чикенболами, бэби моцареллой, томатами черри и соусом песто.....	1/100
Салат с копченой говяжьей грудинкой, овощами и ореховой заправкой.....	1/100

Горячая закуска

Греческая мусака.....	1/100
-----------------------	-------

Горячее блюдо с гарниром (одно на выбор)

Рулет из индейки с запеченными овощами и винным соусом.....	1/330
Филе лосося с рисом жасмин и сливочным соусом.....	1/330

Буфет

Хлебная корзина со взбитым маслом песто.....	1/120/20
Минеральная вода с лимоном и мятой.....	1/500
Морс на выбор.....	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор.....	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет **Стоимость на одну персону 4000 р.**

Холодные закуски

Эклеры с козым сыром, вялеными томатами и фисташкой	1/50
Брускетта с пастроми и вялеными томатами	1/40
Шпинатные вафли с лососем шеф посола и сливочным сыром.....	1/50
Шу с паштетом из печени индейки с миндалем.....	1/40

Салаты (подаются в общих блюдах)

Салат с говядиной, болгарским перцем, огурцом, соевой заправкой и кунжутом.....	1/100
Салат с запеченной тыквой и кедровыми орехами.....	1/100

Горячая закуска

Жульен с цыпленком и шампиньонами	1/80
---	------

Горячие блюда на выбор (одно на выбор)

Ролл мопс из судака с запечёнными овощами и картофельным gratenом	1/330
Утиная ножка конфи с картофельным gratenом и соусом из красной смородины.....	1/330

Десерт

Шоколадный брауни с орехами	1/50
-----------------------------------	------

Буфет

Минеральная вода	1/500
Морс на выбор	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет

Стоимость на одну персону 4500 р.

Холодные закуски

Оливковые вафли с лососем шеф посола и лимонным кремом.....	1/50
Чикенбол из филе цыпленка с базиликом и маскарпоне.....	1/30
Татаки из тунца с луковым мармеладом.....	1/30
Шу с паштетом из печени индейки с ягодным конфитюром.....	1/40
Френч-тост с говядиной и гуакамоле	1/50
Террин из утки в ягодной глазури.....	1/40

Салаты (подаются в общих блюдах)

Салат с цыпленком, грибами, пекинской капустой и ореховым соусом	1/100
Салат с ветчиной и запеченными овощами.....	1/100

Горячая закуска

Блинчики с палтусом в копченых сливках.....	1/90
---	------

Горячее блюдо с гарниром (одно на выбор)

Филе цыпленка с орехами и базиликом с кремом из батата	1/330
Говяжий язык в глазури с попкорном из гречи и картофельным gratenом.....	1/330

Буфет

Хлебная корзина со взбитым маслом песто	1/120/20
Минеральная вода с лимоном и мятой	1/500
Морс на выбор	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет

Стоимость на одну персону 5750 р.

Холодные закуски:

Хумус с запеченным бататом и питой на гриле	1/60/20
Мини чизкейк с лососем шеф посол.....	1/60
Икра щуچья, икра красная лососевая (подается с пшеничными и гречневými оладьями со взбитым сливочным маслом.....	1/20/40/20
Припущенные овощи в рисовой бумаге с унаги-чили соусом.....	1/80/10
Двойное «Шу» с паштетом из печени индейки и томатами конкасе	1/35/10
Тигровые креветки с тартаром из манго	1/35

Салат:

Салат из прошутто с карамелизованным персиком и страчателлой.....	1/100
---	-------

Горячая закуска:

Жульен из цесарки с белыми грибами.....	1/100
---	-------

Горячее блюдо (одно на выбор)

Утиная ножка конфи с ягодным соусом	1/150
Треска на пару с соусом «Беарнез».....	1/150

Гарнир

Картофельный гратен.....	1/150
--------------------------	-------

Буфет:

Морс на выбор.....	1/200
Чай зеленый/черный или кофе заварной Lavazza на выбор	1/180
Хлебная корзина.....	1/100
Минеральная вода.....	1/500

- В стоимость включено обслуживание официантами, посуда, стекло для напитков гостя, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.
- Вариант меню имеет рекомендательный характер и может быть изменено по Вашему желанию с сохранением или перерасчетом стоимости.

Тел: 920-01-07

Радость

кейтеринг

Банкет Стоимость на одну персону 7500 р.

Специалитеты камчатского богатства

Устрицы с коралловым бальзамическим соусом.....	1/1 шт
Морские ежи с перепелиным яйцом, осетровой икрой и сусальным золотом	1/1 шт
Тартар из морского гребешка с мускатной клубникой и райхоном.....	1/40

Террин из цесарки с пеканом и вяленым инжиром.....	1/40
Тарт татен из артишоков с фенхелем, креветкой и филе красного апельсина	1/60
Пастроми су-вид рассольной выдержки из Новозеландского бычка.....	1/40

Салаты

Средиземноморский кальмар в глазури «Унаги» с сырной эспумой	1/100
Сферический салат «Шато» с фазанчиком под медово-морковной заправкой «Муретти»	1/100

Горячая закуска

Сувлак из осетрины с трюфельно-икорным соусом	1/120
---	-------

Горячее блюдо (одно на выбор)

Свинные ребрышки в вискарной глазури.....	1/250
Баранья корейка, маринованная в зеленом чае с мелиссой.....	1/250

Гарнир

Овощи гриль (болгарский перец, цуккини, баклажан, вешенки, шампиньоны, томаты черри).....	1/150
Пита с орегано	1/50
Соус «Маринара».....	1/50



Радость

кейтеринг

Банкет

Стоимость на одну персону 8250 р.

Холодные закуски

Французская тарелка (ростбиф, паштет из утиной печени, грудка утиная, джем	1/60/20
Крабовые фаланги.....	1/60
Устрица с янтарным бальзамическим соусом.....	1 шт.
Морской гребешок с тартаром из клубники с базиликом.....	1 шт.
Королевская креветка с малиновым соусом.....	1/25/10
Щупальце осьминога с оливкой каламата и вяленым томатом	1/60
Татаки из тунца с обожжённым ананасом.....	1/35
Овощная грядка.....	1/150
Сырная горка (ассорти из благородных сыров, виноград, мёд, орехи)	1/60

Салат

Салат из запеченной медовой тыквы с пеканом, ежевикой и козым сыром.....	1/100
Буррата «Капрезе» с ароматными томатами кумато.....	1/100

Горячая закуска

Сливочное стю из кролика в запеченном яблоке.....	1/120
---	-------

Горячее блюдо (одно на выбор)

Папильот с сибасом и овощным рататуем.....	1/300
Прессованная баранья лопатка с полентой и муссом из печеной паприки.....	1/300

Десерт

Сезонные ягоды и фрукты.....	1/200
------------------------------	-------

Радость

кейтеринг

Банкет
Стоимость на одну персону 10500 р.

Холодные закуски

Специалитет «Российский»

Три вида икры (черная осетровая, красная лососевая, белая щучья)	1/40
Оладьи пшеничные, оладьи гречневые	1/45
Взбитое сливочное масло с водорослями.....	1/25

Мини эклеры из печени дичи со сливочно-инжирным кремом и миндалем... ..	1/40
Бакинские томаты с рассольным фермерским сыром и зеленью.....	1/50/30/10
Вителло-танато (телятина, соус из тунцовой стружки)	1/50

Салаты

Татаки из тунца с обжаренным молодым картофелем и стручковой фасолью	1/150
Ростбиф с маринованным цуккини и свежим анисовым корнем с кунжутной заправкой «Гомодари».....	1/150

Горячая закуска

Филе индейки с прованскими травами.....	1/120
---	-------

Горячее блюдо (одно на выбор)

Медальоны из телячьей вырезки в винном маринаде.....	1/120
Филе осетра с трюфельно-икорным соусом.....	1/120

Гарнир

Овощи гриль (болгарский перец, цуккини, баклажан, вешенки, шампиньоны, томаты черри).....	1/150
Пита с орегано	1/50
Соус «Маринара».....	1/50