

# NEBESNIY

— банкетный ресторан —





## Интерьер

Уникальные по форме колонны, хрустальные люстры и авторский дизайн ресторана создают особое настроение у гостей. Вы почувствуете атмосферу торжественности и праздничного настроения.

Просторный зал, высокие потолки, панорамный вид создают приятное ощущение легкости и воздушности пространства.

## Расположение

Удобное расположение ресторана на набережной сэкономит время. Вы быстро доберетесь в любую часть города даже если развели мосты. До первого и второго Дворца бракосочетания всего 15 минут.

## Возможности оформления

Лучшие декораторы города привносят модные европейские тренды свадебного декора.

Сегодня мы располагаем изящными вазами с декоративными цветами, подсвечниками, выполненными мастерами по эскизам талантливых художников, идеально подобранными по цвету салфетками и скатертями «в пол», зеркальными столешницами на столы, единственным в городе овальным столом для молодоженов. Мы предложим стильную сервировку и возьмем рассадку гостей на себя

## Вместимость

От 30 до 230 гостей при банкетной рассадке и до 400 человек при фуршете.

Площадка прекрасно трансформируется: от уютного семейного торжества до грандиозного мероприятия для большой компании



## Фото зона

Красочные фото с праздника – идеальное развлечение для нарядных гостей. Выездные церемонии для молодоженов – прекрасная идея, не требующая дополнительных затрат.

Зеркальные полигональные единороги, неоновые элементы, подиум создают эстетичный и оригинальный фон на снимках.

## Техническое оснащение

Площадка в максимальной технической комплектации: свет, звук, проекционные экраны, 20-метровый светодиодный танцпол, микрофоны.

Техническая служба на протяжении праздника управляет работой приборов и контролирует качество работы аппаратуры.

## Команда профессионалов

Коллектив ресторана Небесный состоит исключительно из дипломированных профессионалов.

Хореограф, регистратор торжественной церемонии, координатор свадебного дня, флорист-декоратор – это специалисты, которые помогут сделать торжество индивидуальным и захватывающим.





*Сергей Денисов*

Шеф-повар банкетного ресторана Небесный

#### **Дорогие друзья!**

Благодарю Вас за выбор ресторана, мы высоко ценим Ваше доверие и сделаем все, чтобы Ваш праздничный вечер стал особенным.

В процессе подготовки к празднику мы всегда ориентируемся на пожелания гостей и узнаём о впечатлениях после приема. Уверенно придерживаемся трех основных принципов успешного мероприятия:

- Непревзойденный вкус и высокое качество блюд
- Большой выбор по ассортименту
- Авторская подача

Качество, свежесть, вкус наше «ВСЕ» Только проверенные поставщики и соблюдение технологии приготовления приводит к достижению потрясающего результата.

Своевременная готовность блюд, как итог слаженной работы команды поваров. Банкетное меню ресторана Небесный – это всегда эффект «WOW»

Традиционно праздничный стол всегда отличался от повседневного своим объемом и изобилием. Событие, рассчитанное на шесть часов, и более предполагает постоянную смену блюд: приветственный фуршет, холодные закуски, горячие, основное блюдо, шоу-блюда и десерт.

Когда мы говорим «авторская подача», то речь идёт про эстетику внешнего вида как каждого отдельного блюда, так и праздничного стола в целом. Выбор посуды, цвет соусов, декор стола - вместе это органичная композиция, вызывающая восторг, аппетит и интерес.

В заключении о творчестве. Авторская кухня - это искусство для людей. Восторг гостей ни с чем не сравнимое удовольствие для Шеф-повара. Философия красивой, вкусной и доступной кухни наша цель, достигая ее мы чувствуем правильное спокойствие за то, чем занимаемся.





## Фуршет Light

Классический по ассортименту и демократичный по цене фуршетный сет станет вкусным началом торжества

- Тартинка с бужениной — **40 шт.**
- Шот с сёмгой и укропным соусом — **30 шт.**
- Канапе сыр/виноград — **30 шт.**
- Рулетики из ветчины с нежной сырной начинкой — **30 шт.**

**16 500 Р**  
стоимость сета

Рекомендовано на 30 персон  
Общий вес 3 300 гр.

## Furshet set

от шеф-повара Сергея Денисова



# Шеф-фуршет

Сет состоит из премиальных позиций фуршетного меню. Закуски подаются на стильных многоуровневых стойках. Шеф-повар лично открывает фуршет ярким запуском фуршетного стола.

1. Канапе сливочный сыр с клубникой 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
2. Канапе с тигровой креветкой и томатами черри 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
3. Канапе с икрой форели 20 гр. — **4 шт./8 шт.**
4. Семга слабого посола с кремом из укропа 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
5. Тартар из лосося в хрустящих рожках с крем чизом 60 гр. — **4 шт./8 шт.**
6. Тартар из говядины с перепелиным яйцом 50 гр. — **4 шт./8 шт.**
7. Тартар из телятины в хрустящих рожках с сырным кремом 60 гр. — **4 шт./8 шт.**
8. Розовая говядина с кремом из сметки 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
9. Хамон иберико с томленой грушей 30 гр. — **4 шт./8 шт.**
10. Свиной окорок со сливочно-горчичным кремом 55 гр. — **4 шт./8 шт.**
11. Телячий язык со свежим огурцом и пастой из хрена 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
12. Копченая утиная грудка с лесными ягодами 35 гр. — **4 шт./8 шт.**
13. Хрустящие овощи с укропно-чесночным майонезом 45 гр. — **4 шт./8 шт.**
14. Брускетта с норвежским лососем и тигровой креветкой 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
15. Брускетта с камчатским крабом и гуакомоле из авокадо 40 гр. — **4 шт./8 шт.**
16. Салат греческий в мини дюни 50 гр. — **4 шт./8 шт.**
17. Салат оливье с копченой индейкой и перепелиным яйцом 50 гр. — **4 шт./8 шт.**

**21 500 Р**  
стоимость сета

Рекомендовано на 30 персон  
Общий вес 2 740 гр.

**30 500 Р**  
стоимость сета

Рекомендовано на 50 персон  
Общий вес 5 480 гр.



Шеф-повар  
рекомендует



# Snack bar

Сет рассчитан на молодежную аудиторию, которая хорошо ориентируется в современном стритфуде. Внимание: сет имеет высокую калорийность.

1. Лангустины в хрустящей темпуре с лаймом — **4 шт./6 шт.**
2. Мини «Бао» с гуакамоле, мясом камчатского краба и перепелиным пашотом — **4 шт./6 шт.**
3. Чёрные мини бургеры с мраморной говядиной и хрустящим салатом — **6 шт.**
4. Гриссини с Пармской ветчиной и вялеными томатами — **4 шт./6 шт.**
5. Мини такос с ростбифом, свежими овощами и кинзой с тайским соусом и кунжутным маслом — **4 шт./6 шт.**
6. Красные мини бургеры с сочной котлетой из индейки и свежими овощами — **4 шт./6 шт.**
7. Мини сэндвич с цыплёнком, хрустящим салатом и соусом из анчоусов — **4 шт./6 шт.**
8. Корн-доги с горчичным кремом — **4 шт./6 шт.**
9. Хрустящие снеки из картофеля в кульке с соусом карри — **300 гр**
10. Сладкий лучок фри с томатным соусом — **300 гр.**

**18 500 Р**  
стоимость сета

Рекомендовано на 30 персон  
Общий вес 3 500 гр.

**22 500 Р**  
стоимость сета

Рекомендовано на 50 персон  
Общий вес 4 500 гр.



Правильный выбор



# Tapas bar

Тапас – это яркое разнообразие закусок с испанским духом веселых встреч и теплого общения с бокалом вина.

1. С творожным сыром, вяленными томатами и базиликом — **4 шт./6 шт.**
2. С Гуакамоле, тунцом и жареным кунжутом — **4 шт./6 шт.**
3. С паштетом из печени утки и мармеладным лучком — **4 шт./6 шт.**
4. С сыром Рикотта, лососем шеф-посола и оливкой — **4 шт./6 шт.**
5. С сыром Мончего, пармской ветчиной и рукколой — **4 шт./6 шт.**
6. С тигровой креветкой, крем-чизом, рубленными томатами и картофельным чипсом — **4 шт./6 шт.**
7. С овощами на гриле, кунжутным маслом и пряной кинзой — **4 шт./6 шт.**
8. С Чоризо, корнишоном и сыром Фета — **4 шт./6 шт.**
9. С ростбифом, рукколой и бальзамическим кремом — **4 шт./6 шт.**
10. С соусом «Песто», моцареллой «Буффало» и томатами — **4 шт./6 шт.**

**19 500 Р**  
стоимость сета

Рекомендовано на 30 персон  
Общий вес 2 800 гр.



Идеальное решение

**23 500 Р**  
стоимость сета

Рекомендовано на 50 персон  
Общий вес 3 600 гр.



## Sea food bar

Фуршетный сет порадует своими фактурными вкусами любителей свежайших морепродуктов и рыбных закусок. Сет способен не только поднять настроение гостей за счет природных свойств морепродуктов, но и повысить уровень самого мероприятия, придав богемного флера событию.

1. Устрицы приморские 80-100 гр. — **5 шт.**
2. Закуска из камчатского краба с гуакамоле и тартаром из абрикоса 50 гр. — **5 шт.**
3. Мидии «Грея» на створке с чесночным кремом и тартаром из малосольного огурца по 20 гр. — **20 шт.**
4. Риет из сёмги с копчёным сыром и свежим огурцом 40 гр. — **5 шт.**

### Сашими:

1. Сашими из угря с икрой кижуча 30 гр. — **5 шт.**
2. Сашими из тунца с имбирным соусом 30 гр. — **5 шт.**
3. Сашими из лосося с лаймом и васаби 30 гр. — **5 шт.**
4. Сашими из гребешка на створке с соевым соусом 30 гр. — **5 шт.**
5. Сашими из тигровой креветки с маринованным редисом 30 гр. — **5 шт.**

### Суши:

1. Суши с лангустином и икрой Тобико 30 гр. — **5 шт.**
2. Суши с лососем и икрой нерки 30 гр. — **5 шт.**
3. Суши с тунцом и лаймом 30 гр. — **5 шт.**
4. Суши с угрём и жареным кунжутом 30 гр. — **5 шт.**
5. Суши с морским окунем и перчиком чили 30 гр. — **5 шт.**

### Соусы по 100 мл:

- |             |                 |                                 |
|-------------|-----------------|---------------------------------|
| 1. Имбирный | 2. Сладкий чили | 3. Винный уксус с луком шалотом |
| 4. Терияки  | 5. Унаги        | 6. Соевый                       |



**34 500 Р**  
СТОИМОСТЬ СЕТА



Для гурманов

Рекомендовано на 30-40 персон  
Общий вес 3 450 гр.

# Сырный стол

Популярный дуэт игристого вина и сыра гармоничен на фуршете. Мы предложим сыры разной текстуры: от мягких до твердых сортов. Сыры с ярким насыщенным вкусом и нежные сливочные сорта подаются со свежими ягодами, орешками, крекером и медом.

- Бри
- Чеддер
- Сыр с голубой плесенью – «Горгонзола»
- Пармезан
- Моцарелла «Буффало»

**16 500 P**  
СТОИМОСТЬ СЕТА

общий вес 1500 г



# Лимонадный стол

Свежие, прохладные домашние лимонады, приготовленные из натуральных ингредиентов. Лимонадный бар это не только 13, 5 литров любимых вкусов, но и красочная подача напитков на вашем празднике

- Тархун с киви и розмарином
- Классический мохито с мятой, апельсином и лаймом
- Дюшес с клубникой и льдом

**15 500 P**  
СТОИМОСТЬ СЕТА



Создает настроение



# Candy bar

Не дожидаясь свадебного торта ваши гости смогут побаловать себя сладостями и насладиться элегантной подачей десертов ручной работы на многоуровневой посуде

- Французские пирожные Макарон, состоящие из двух половинок печенья на основе взбитого с сахаром белка и миндальной муки, которые соединены между собой кремовой начинкой с различными вкусами
- Ассорти мини-пирожных с свежими ягодами (торт «Сметанник», пирожное «Морковное», пирожное «Карамельно-ореховое»)
- Ассорти чизкейков (чизкейк «Нью-Йорк», чизкейк «Шоколадный», чизкейк «Клубничный»)
- Медовый зефир по старинному русскому рецепту из антоновки
- Воздушная ягодная пастила маршмэллоу
- Швейцарские меренги

**23 500 Р**  
СТОИМОСТЬ СЕТА

Рекомендовано на 50 персон  
общий вес 3450 гр



Banket set



# 3500

рублей на персону

## Холодные закуски:

1. Тар-тар из форели .....40 гр.  
с сырным муссом на пшеничной гренке
2. Филе поросёнка су-вид .....70 гр.  
с горчичным соусом и хрустящим тестом катаифи
3. Капрезе с мини-моцареллой .....80 гр.  
томатами черри и базиликом
4. Ролл из цыплёнка су-вид с крем-чизом .....40 гр.  
грецким орехом и тартаром из огурца
5. Антипасти .....100 гр.  
(ассорти благородных сыров, мясные деликатесы, орешки, оливки, виноград)
6. Домашние соленья.....100 гр.  
(маринованные томаты черри, малосольные огурцы, маринованный перец, зелень)
7. Свежие овощи .....100 гр.  
с нежным французским соусом и душистой зеленью
8. Салат с жареным цыплёнком .....100 гр.  
цитрусами, свежими овощами в азиатской заправке  
(жареное филе бедра цыплёнка, свежий огурец, китайская капуста, болгарский перец, мандарин, апельсин, сыр Фета, сладкий соус чили/унаги/терияки, кунжут)
9. Оливье с ветчиной из индейки и перепелиным яйцом .....100 гр.  
(ветчина из индейки, печёный картофель, печёная морковь, свежий огурец, солёный огурец, куриное яйцо, зелёный горошек, домашний майонез, специи)

## 10. Горячая закуска

- Запечённые лесные грибы в сливках с филе цыплёнка .....120 гр.  
и сыром Моцарелла в хрустящем воловане

## 11. Горячее блюдо на выбор:

- Филе судака .....300 гр.  
с картофельным кремом и сливочно-винным соусом
- Медальоны из свиной вырезки в беконе .....300 гр.  
с печеным картофелем и соусом демигляс
- Филе цыплёнка су-вид.....300 гр.  
с печёными овощами с соусом унаги

12. Хлебная корзина .....120 гр.  
(пшеничная и ржаная булочка)

## 13. Напитки:

- Вода с дольками лимона и свежей мятой .....200 мл.
- Морс ягодный .....200 мл.



# 4000

рублей на персону

## Холодные закуски:

1. **Форель шеф-посола** .....40 гр.  
с сыром Пекорино и сливочным муссом-песто
  2. **Кростини с ростбифом из телятины** .....40 гр.  
корнишоном и пармезаном
  3. **Филе поросёнка су-вид** .....50 гр.  
с имбирной заправкой и грибами еринги
  4. **Цыплёнок су-вид с кремом-васаби** .....40 гр.  
и сеном из лука порея
  5. **Антипасти** .....80 гр.  
(ассорти благородных сыров, мясные деликатесы, орешки, вяленые томаты, оливки)
  6. **Холодец из поросёнка** .....100 гр.  
со сливочным хреном и ржаными гренками
  7. **Свежие овощи** .....100 гр.  
с нежным французским соусом и душистой зеленью
  8. **Домашние соленья** .....80 гр.  
(томаты черри, маринованный перец, зелень)
  9. **Оливье с телячьим языком и перепелиным яйцом** .....100 гр.  
(печёный картофель, отварная морковь, свежий огурец, солёный огурец, яйцо куриное, яйцо перепелиное, отварной телячий язык, зелень, домашний майонез, консервированный горошек)
  10. **Салат с цыплёнком, маринованными грибами, томатами** .....100 гр.  
сыром Манчего и гренками из чабатты (филе цыплёнка су-вид, томаты, салат айсберг, маринованные грибы, домашний майонез, гренки из чабатты, сыр Манчего)
  11. **Салат с форелью с/с, творожным сыром** .....100 гр.  
хрустящим салатом и миндалём (форель шеф-посола, творожный сыр, микс из салатных листьев, цитрусовые дольки, свежий огурец, жареный миндаль, печёный сладкий перец, соус цитронет)
- ## 12. Горячая закуска на выбор:
- Запечённые лесные грибы** .....120 гр.  
в сливках с филе цыплёнка и сыром Чеддер в хрустящем воловане

- Спринг-роллы с филе судака** .....120 гр.  
овощами и соусом унаги
- Закуска из перца с подкопчённым сырным муссом** .....120 гр.  
беконом и хрустящим сеном из лука порея

## 13. Горячее блюдо на выбор:

- Филе форели** .....300 гр.  
с овощной сальсой и сливочным соусом
- Свиная шейка конфи** .....300 гр.  
с картофельным кремом, печёной сливой и соусом Порто
- Филе индейки су-вид с цуккини** .....300 гр.  
печёным перцем, пармезаном и трюфельным соусом
- ## 14. Хлебная корзина
- .....120 гр.  
(пшеничная и ржаная булочка)
- ## 15. Напитки:
- Вода с дольками лимона и свежей мятой** .....200 мл.
- Морс ягодный** .....200 мл.



# 4500

рублей на персону

## Холодные закуски:

- 1. Брускетта с тунцом блюфин** .....30 гр.  
гуакамоле и жареным кунжутом на ржаном багете
- 2. Севиче из форели** .....40 гр.  
с мармеладом-манго и свежим огурцом
- 3. Паштет из печени цыплёнка** .....40 гр.  
с луковым джемом на пшеничной гренке
- 4. Вителло тонато с каперсами** .....50 гр.  
и вялеными томатами
- 5. Глазированный баклажан** .....50 гр.  
в кисло-сладкой глазури
- 6. Антипасти** .....80 гр.  
(ассорти благородных сыров, мясные деликатесы, орешки, оливки, виноград)
- 7. Свежие овощи с нежным французским соусом** .....100 гр.  
и душистой зеленью
- 8. Домашние соленья** .....100 гр.  
томаты черри, малосольные огурцы, маринованный перец, зелень
- 9. Салат с телятиной и перепелиным яйцом**.....100 гр.  
(печёный картофель, жареные шампиньоны, жареный лук, солёный огурец, куриное яйцо, перепелиное яйцо, отварная телятина, зелень, домашний майонез, консервированный горошек)
- 10. Салат с тигровыми креветками, рукколой, цитрусами** .....100 гр.  
и заправкой цитронет (тигровые креветки, руккола, микс салатных листьев, сегменты цитрусов, свежий огурец, соус цитронет)
- 11. Салат с цыплёнком, маринованными грибочками** .....100 гр.  
томатами, сыром Манчего и гренками из чабатты (филе цыплёнка су-вид, томаты, салат айсберг, маринованные грибы, домашний майонез, гренки из чабатты, сыр Манчего)
- 12. Оливье с копчёным лососем и икрой масаго** .....100 гр.  
(лосось горячего копчения, икра масаго, печёный картофель, отварная морковь, свежий огурец, солёный огурец, куриное яйцо, перепелиное яйцо, зелень, домашний майонез, консервированный горошек)

## 13. Горячая закуска на выбор:

- Запечённые лесные грибы в сливках** .....120 гр.  
с филе цыплёнка и сыром Чеддер в хрустящем воловане
- Филе форели на шпажке** .....120 гр.  
с цукини и сладким перцем
- Роллы из цыплёнка в беконе**.....120 гр.  
с овощами и соусом терияки

## 14. Горячее блюдо на выбор:

- Стейк из форели** .....300 гр.  
с птитимом, печёными овощами и сливочным соусом
- Томлёная шейка телёнка** .....300 гр.  
с кремом из копчёного картофеля, соусом демиглас и брусникой
- Утиная ножка конфи** .....300 гр.  
с пьяной грушей и вишнёвым соусом
- 15. Хлебная корзина** .....120 гр.  
(пшеничная и ржаная булочка)

## 16. Напитки:

- Вода с дольками лимона и свежей мятой** .....200 мл.
- Морс ягодный** .....200 мл.



# 5000

рублей на персону

## Холодные закуски:

1. **Лангустин в тесте** .....40 гр.  
катаифи с кисло-сладким соусом
2. **Севиче из лосося** .....40 гр.  
с трюфельным дрессингом
3. **Паштет из печени утки** .....50 гр.  
с копчёной вишней на бриоши
4. **Филе говядины с грибами шимеджи**.....50 гр.  
свежим огурцом и азиатским соусом
5. **Сыровяленая свиная шейка** .....40 гр.  
с камамбером и томлёной грушей
6. **Закуска из баклажана** .....70 гр.  
с кинзой и томатами в азиатской заправке, с чесночными гренками из чабатты
7. **Свекольный каннеллони** .....40 гр.  
со сливочным сыром и копчёной угольной рыбой
8. **Антипасти** .....80 гр.  
(ассорти благородных сыров, мясные деликатесы, орешки, оливки, виноград)
9. **Домашние соления** .....100 гр.  
(томаты черри, малосольные огурцы, маринованный перец, зелень)
10. **Свежие овощи** .....100 гр.  
с нежным французским соусом и душистой зеленью
11. **«Оливье» с телятиной, уткой конфи и цыплёнком** .....100 гр.  
(печёный картофель, отварная морковь, свежий огурец, солёный огурец, куриное яйцо, перепелиное яйцо, отварная телятина, утиный окорок конфи, цыплёнок су-вид, зелень, домашний майонез, консервированный горошек)
12. **«Цезарь» с лангустинами сыром Грана Подано и гренками из чабатты** .....100 гр.  
(жареные лангустины, салат айсберг, соус Цезарь, томаты черри, сыр Грана Подано, гренки)
13. **Салат с телячьим язычком, фасолью, кинзой и азиатской заправкой** .....100 гр.  
(отварной телячий язык, свежий огурец, ялтинский лук, фасоль консервированная, кинза, соус сладкий чили, соус терияки)
14. **Салат со страчателлой, томлёной грушей и миксом из салатных листьев**.....100 гр.  
(томлёная с мёдом груша, сыр страчателлой, микс листьев салата, соус цитронет, жареный арахис)

## 15. Горячая закуска на выбор:

- Запечённые лесные грибы в сливках** .....120 гр.  
с филе цыплёнка и сыром Чеддер в хрустящем воловане
- Роллы из говяжьей вырезки** .....120 гр.  
в беконе с хрустящими овощами и соусом Терияки
- Форель шеф посола** .....120 гр.  
с картофелем Рёшти и сливочным муссом

## 16. Горячее блюдо на выбор:

- Филе форели** .....300 гр.  
с морковно-кофейным кремом, сыром Грана Падано и икорным соусом
- Филе Миньон из говядины** .....300 гр.  
с бэби картофелем и соусом Порту
- Телячьи щёчки**.....300 гр.  
с кремом из сельдерея и соусом демиглас
- Филе утки су-вид** .....300 гр.  
с тыквенным кремом, яблочным чатни и брусничным соусом

- 17. **Хлебная корзина** .....120 гр.  
(пшеничная и ржаная булочка)

## 18. Напитки:

- Вода с дольками лимона и свежей мятой** .....200 мл.
- Морс ягодный** .....200 мл.
- Чай/кофе** .....200 мл.





# Детское меню

# 1800

рублей на персону

## Холодные закуски:

- 1. Салатик «Оливье» с цыплёнком.....150 гр.
- 2. Хрустящие овощные палочки .....50 гр.  
с французским соусом
- 3. Ассорти сезонных фруктов и ягод.....100 гр.

## Горячая закуска:

- 4. Бургер с говяжьей котлеткой и сыром Чеддер.....100/50/30 гр.  
с картофелем фри и томатным соусом

## Горячее блюдо на выбор:

- Шашлычок из цыплёнка .....230 гр.  
с картофелем по-деревенски и томатным соусом
- Котлетки из индейки на пару .....230 гр.  
с картофельным кремом
- Наггетсы из цыплёнка.....230 гр.  
с картофелем фри и сырным соусом

## Десерт:

- Вафли с мороженым и ягодным соусом.....170 гр.

## Напитки:

- Морс ягодный.....200 мл

## Хлеб:

- Ржанная булочка.....30 гр.



## Авторская кухня

Имиджевое шоу от Шеф-повара повысит уровень торжества. Шоу-кухня как часть праздничного ужина особенный сюрприз вечера, а высочайший уровень мастерства поваров впечатлит гостей.

# Sea food bar

## Шоу фуршет

Мастер класс от шеф-повара идеально подойдет на время сбора гостей. Шоу фуршет с изысканной подачей свежайших морепродуктов и интерактивное общение с гостями. Мы покажем, как правильно обращаться с устрицами и расскажем об уникальных свойствах икры морских ежей.

1. Икра морского ежа со снегом из лаймового крема 1000 гр. — **8-10 шт.**
2. Тартар из подкопчённого тунца с авокадо, с луковым кремом и морковным маслом 40 гр. — **10 шт.**
3. Приморские устрицы с чёрной осетровой икрой 80-100 гр. — **10 шт.**
4. Закуска из камчатского краба с гуакамоле и тартаром из абрикоса 50 гр. — **5 шт.**
5. Мидии - Грея на створке с чесночным кремом 30 гр. — **10 шт.**
6. Риет из сёмги с копчёным сыром и малосольным огурцом и чёрной икрой осётра 40 гр. — **10 шт.**

## Сашими:

1. Сашими из угря с икрой кижуча 30 гр. — **7 шт.**
2. Сашими из тунца с имбирным соусом и чёрной икрой осётра 30 гр. — **7 шт.**
3. Сашими из лосося с лаймом и васаби 30 гр. — **7 шт.**
4. Сашими из гребешка на створке с соевым соусом и чёрной икрой осётра 30 гр. — **7 шт.**
5. Сашими из тигровой креветки с маринованным редисом 30 гр. — **7 шт.**

## Суши:

1. Суши с лангустином и икрой Тобико 30 гр. — **7 шт.**
2. Суши с лососем и икрой нерки 30 гр. — **7 шт.**
3. Суши с тунцом и лаймом 30 гр. — **7 шт.**
4. Суши с угрём и жареным кунжутом 30 гр. — **7 шт.**
5. Суши с морским окунем и перчиком чили 40 гр. — **7 шт.**



## Соусы по 100 мл:

- |             |                 |                                 |
|-------------|-----------------|---------------------------------|
| 1. Имбирный | 2. Сладкий чили | 3. Винный уксус с луком шалотом |
| 4. Терияки  | 5. Унаги        | 6. Соевый                       |

**48 000 Р**  
СТОИМОСТЬ СЕТА

Рекомендовано на 50-60 персон  
Общий вес 5 790 гр.

# Ростбиф

Из мраморной говядины

Авторская подача горячей закуски.

Это динамичный номер под музыку с ароматом розмарина, тимьяна и специй.

Блюдо готовится в зале при гостях с применением жидкого азота.

Шеф-повар фламбрирует ростбиф коньяком, благодаря чему мясо становится сочным и ярким по вкусу.

Мраморная говядина гарнируется с овощами, приготовленными на гриле.

С помощью азота готовится мороженое из горчицы и васаби.

Принимаем заказ от 2-х кг ростбифа, рекомендовано на 30-40 персон.

Продолжительность шоу 15 мин.

**14 500 р/кг**

СТОИМОСТЬ СЕТА



# Филе форели

В соли

Горячая закуска готовится перед гостями. Шеф-повар фламбирует рыбу абсентом, что придает рыбе особенный вкус. Форель подается с хрустящим салатом, мороженым из хрена и овощами,приготовленными на гриле.

Продолжительность шоу 15 мин

Принимаем заказ от 2-х кг форели.

Рекомендовано на 30-40 персон.

**14 500 р/кг**  
стоимость сета



# «Сладкая картина»

## Шоу-десерт

Имиджевое шоу для ценителей сладостей, как оригинальная альтернатива праздничному тарту. Это блюдо готовится перед гостями.

Продолжительность около 15 минут.

Используются:

- Соусы и крема: манго, клубника, киви
- Сметанник с клубничной прослойкой
- Чизкейк Нью-Йорк клубничный
- Профитроли в шоколаде со сливочным кремом
- Фруктовое суфле по классическому французскому рецепту
- Фруктово-ягодный мармелад
- Макаруны
- Клюква в сахаре
- Меренги
- Шоколадная крошка
- «Снег» из крема (готовится с применением азота)
- Декор розы в финале номера

**27 500 Р**

стоимость сета

Рекомендовано на 50-70 персон  
Общий вес 5 000 гр.

**38 500 Р**

стоимость сета

Рекомендовано на 100-120 персон  
Общий вес 9 000 гр.



# Стерлядь

фаршированная томатами черри и шампиньонами с цитрусами

Подается рыба, как холодное блюдо.

Цельная рыба, декорируется свежими цветами и цитрусами

**13 500 Р**  
за одну рыбу

Одна стерлядь стартует от 2,5 кг  
рассчитана на 10-15 порций

# Судак

фаршированный сёмгой украшенный цитрусами и цветами

Подается как холодное блюдо.

Цельная рыба, декорируется свежими цветами и цитрусами

**13 500 Р**  
за одну рыбу

Судак весом 2,5 кг  
рассчитана на 10-15 порций



## Дополнительные возможности



1. Свадебный каравай 1200 гр. — **2 200 Р**
2. Праздничный торт 1000 гр. — от **3 500 Р**
3. Фруктовая тарелка 1000 гр. — **1 800 Р**
4. Морс ягодный 1 л — **450 Р**
5. Вода с лимоном и мятой 1 л — **400 Р**
6. Staff питание — **800 Р** (для артистов, фото и видео специалистов)
7. Шоколадный фонтан — **14 500 Р**  
(бельгийский молочный шоколад 3000 гр., фрукты 1500 гр.)
8. Чайно-кофейная «безлимитка» — **200 Р** на персону (чай, кофе без ограничения на протяжении всего мероприятия)
9. Чай в чайнике 300 мл — **250 Р** (черный, зеленый, фруктовый)
10. Кофе 200 мл — **250 Р** (эспрессо, американо, капучино)
11. Горка шампанского — **10 500 Р** (пирамида из бокалов с коктейльной вишней. Подается на светящемся столе с сухим льдом. С вас только шампанское)
12. Сервис по подаче привезенного Вами торта — **3 500 Р**  
(приемка, хранение, подача со свечами-фейерверками, сервировочный нож и лопатка)

13. Сервис по работе с привезенными Вами фруктами — **3 500 Р**  
(приемка, обработка, подача в зал)

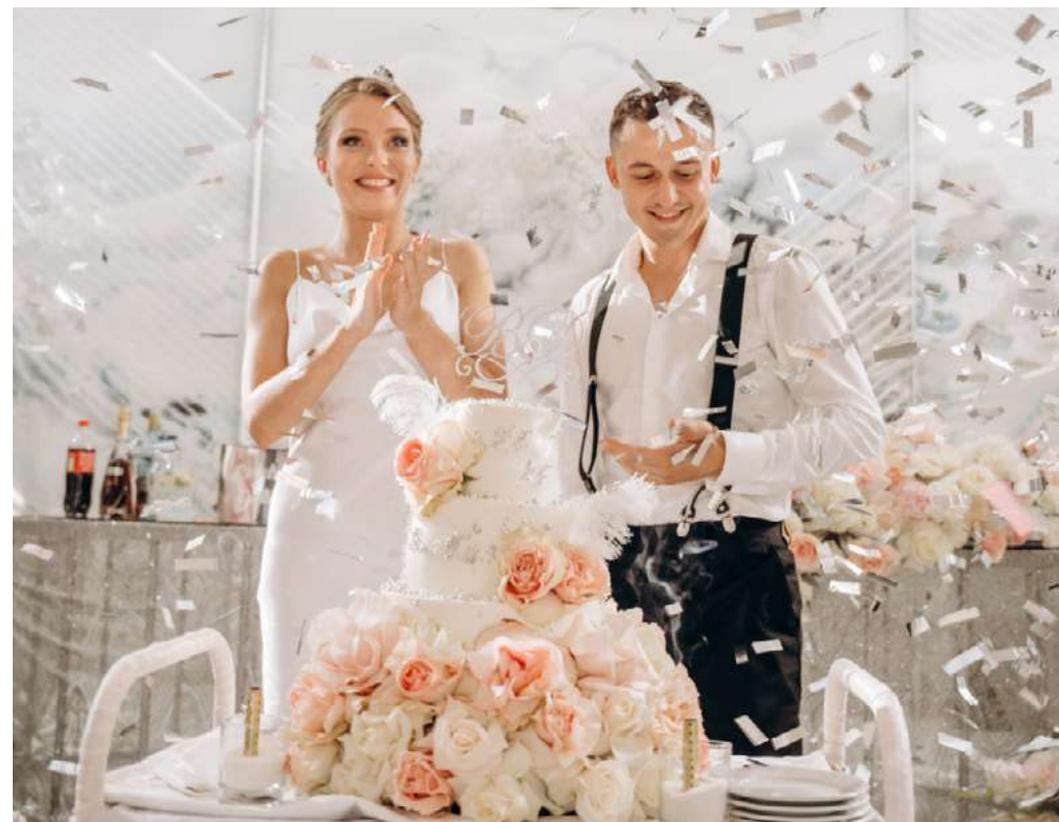
14. Бережная упаковка оставшихся закусок в ланч-боксы — **1 800 Р**  
(вне зависимости от объема)

15. Постановка свадебного танца — **8 000 Р**  
(4 часовых занятия, помощь в подборе и редактированию музыкальной композиции), дополнительный час — **2 500 Р**

16. Тяжелый дым (спецэффект во время свадебного танца) — **6 500 Р**  
тяжелый дым с пиротехническими фонтанами - **10 500 Р** (4 фонтана)

17. Регистратор торжественной церемонии бракосочетания — **15 000 Р**  
(проведение церемонии по индивидуальному сценарию)

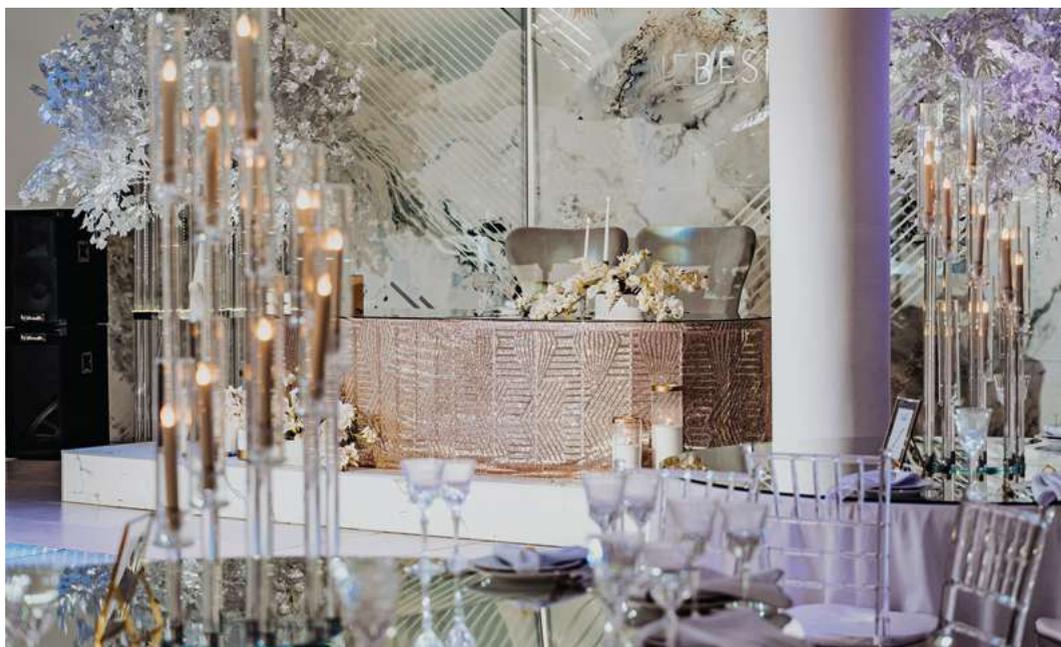
18. Продление зала — **10 000 Р/час**



# Пакет оформления «Зеркальный»

Авторские идеи топовых декораторов и модные тенденции свадебного дизайна помогли нам создать готовое решение для праздничного оформления вечера.

Сегодня Небесный располагает самым большим выбором декоративных аксессуаров, текстиля, сервировки среди площадок в городе. Все детали продуманы до мелочей: прекрасно сочетаются между собой в разных комбинациях и органично смотрятся в интерьере ресторана.



## Стол молодоженов:

Овальный стол с зеркальной столешницей

- декоративная пайеточная ткань (с серебряными и золотыми стразами)
- аксессуары (круглые зеркальные вазы с декоративными цветами, подсвечники в серебре, ассиметричные вазы с декоративными орхидеями, свечи в золотых подсвечниках, насыпные свечи в высоких вазах-колбах)
- два бархатных кресла с высокими спинками

## Зал:

- стулья «Кьявари» с белой подушкой
- атласные скатерти «в пол» белого, стального и цвета «тиффани»
- зеркальные столешницы на гостевые и фуршетные столы
- ассиметричные высокие вазы с декоративными цветами
- белоснежные каллы в модных акриловых вазах
- высокие подсвечники со светодиодными свечами
- хрустальные подсвечники
- вазы «линии» с розовыми кистями
- салфетки (белые, нежно-голубой, персиковые, шампань)
- держатели для салфеток (серебро, золото)
- таблички с нумерацией столов (серебро, золото)



## Сервировка:

- фарфоровые тарелки с изящной золотой окантовкой
- мраморные тарелки с золотой окантовкой
- подстановочные тарелки серебро
- столовые приборы LUXSTAHL в серебре и позолоте.
- хрустальные бокалы, бокалы с золоченым краем, барное стекло

План рассадки гостей – зеркало в золотом и белом багете, каллиграфия списка гостей

# Мобильный фуршет

## Chef original

— это идеально продуманный сервис доставки мобильных фуршетов для особенного случая:

- свадебные сборы или прогулка с гостями на теплоходе
- девичник в фотостудии
- день рождения или корпоратив в офисе
- кофе-брейк для бизнес партнеров

Вы сэкономите время и получите угощения из ресторана эстетично поданные и бережно упакованные.



## Готовые сеты рассчитаны на 10 человек

Доставка в любую точку по городу от 15 000 р. бесплатно.

Принимаем заказы за 24 часа до события

Срочные заказы обговариваются отдельно



# Сет «Start»

Сет рекомендован на 10 человек

## 1.Мясные закуски Premium 12 шт. 430 гр.

- рулет из розовой говядины с кремом из сметки 3 шт.
- хамон с пряной грушей 3 шт.
- утиная грудка с малиной и ягодным соусом 3 шт.
- телячий язычок со свежим огурцом и сливочным хреном 3 шт.

## 2.Рыбные деликатесы Premium 12 шт. 410 гр.

- тост с икрой лосося и крем-чизом 3 шт.
- тигровая креветка с томатами Черри и азиатским соусом 3 шт.
- семга шеф-посола с кремом из укропа 3 шт.
- брускетта с семгой и сливочно-имбирным кремом 3 шт.

## 3.Салаты в нежных булочках Шу 12 шт. 600 гр.

- салат с телятиной и маринованной паприкой 4 шт.
- салат с подкопченным лососем и соусом «Роуз» 4 шт.
- салат «Оливье» с цыплёнком 4 шт.

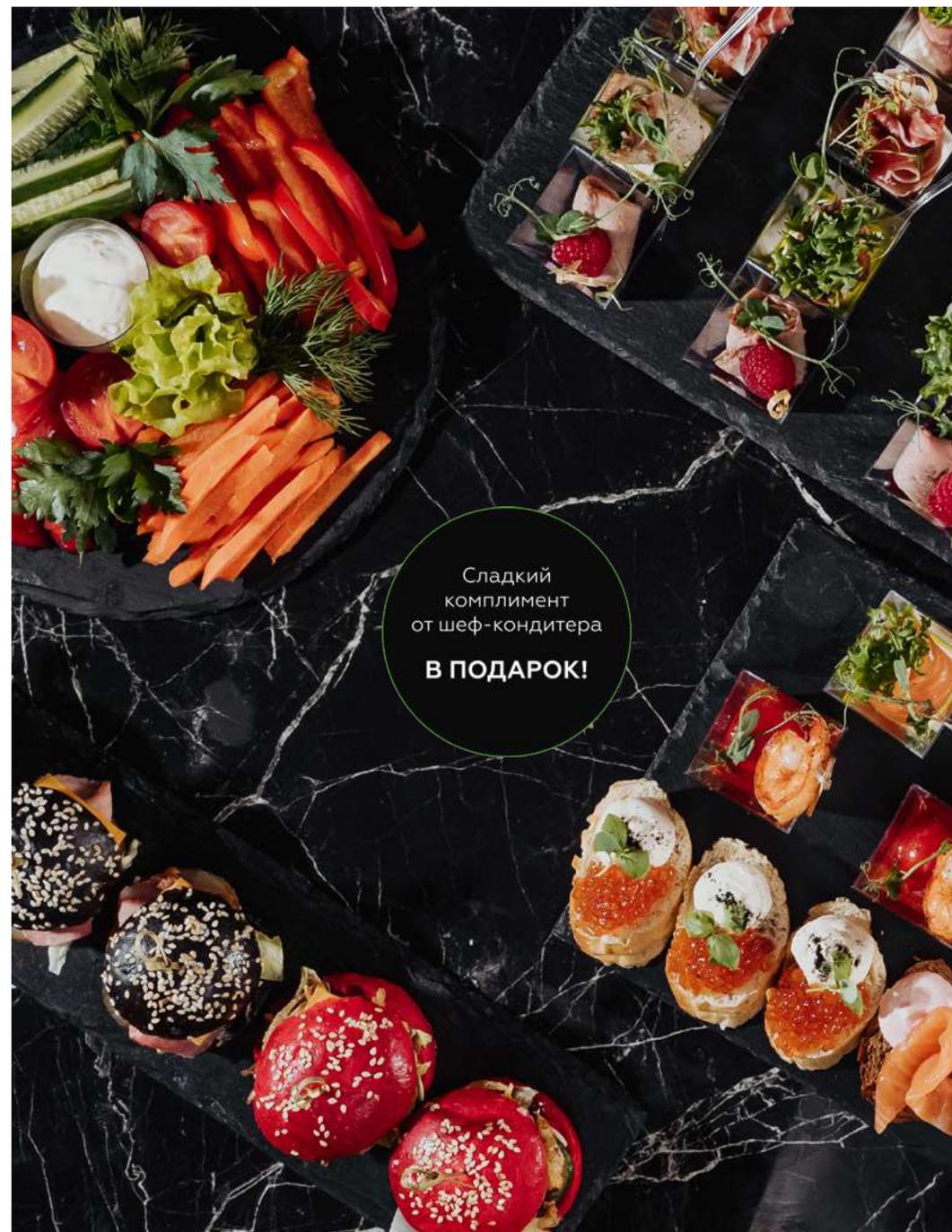
## 4.Мини-бургеры 12 шт. 960 гр.

- бургер с ростбифом, томатами и соленым огурчиком 4 шт.
- бургер с цыплёнком и хрустящим салатом 4 шт.
- бургер с сочной котлетой из говядины с сыром чеддер 4 шт

## 5.Свежие овощи и молодая зелень с нежным французским соусом 700 гр.

**11 800 Р**

Общий вес сета: 3100гр.



# Сет «Comfort»

Сет рекомендован на 10 человек

## 1. Мясные закуски Premium 24 шт. 860 гр.

- рулет из розовой говядины с кремом из сметки 6 шт.
- хамон с пряной грушей 6 шт.
- утиная грудка с малиной и ягодным соусом 6 шт.
- телячий язычок со свежим огурцом и сливочным хреном 6 шт.

## 2. Рыбные деликатесы Premium 24 шт. 820 гр

- тост с икрой лосося и крем-чизом 6 шт.
- тигровая креветка с томатами Черри и азиатским соусом 6 шт.
- семга шеф-посола с кремом из укропа 6 шт.
- брускетта с семгой и сливочно-имбирным кремом 6 шт.

## 3. Салаты в нежных булочках Шу 24 шт. 1200 гр

- салат с телятиной и маринованной паприкой 8 шт.
- салат с подкопченным лососем и соусом «Роуз» 8 шт.
- салат «Оливье» с цыпленком 8 шт.

## 4. Мини-бургеры 12 шт. 960 гр.

- бургер с ростбифом, томатами и соленым огурчиком 4 шт.
- бургер с цыплёнком и хрустящим салатом 4 шт.
- бургер с сочной котлетой из говядины с сыром чеддер 4 шт.

**15 400 Р**

Общий вес сета: 3840гр.



Сладкий  
комплимент  
от шеф-кондитера  
**В ПОДАРОК!**

# Сет «Maximum»

Сет рекомендован на 10 человек

## 1. Мясные закуски Premium 24 шт. 860 гр.

- рулет из розовой говядины с кремом из сметки 6 шт.
- хамон с пряной грушей 6 шт.
- утинная грудка с малиной и ягодным соусом 6 шт.
- телячий язычок со свежим огурцом и сливочным хреном 6 шт.

## 2. Рыбные деликатесы Premium 24 шт. 820 гр.

- тост с икрой лосося и крем-чизом 6 шт.
- тигровая креветка с томатами Черри и азиатским соусом 6 шт.
- семга шеф-посола с кремом из укропа 6 шт.
- брускетта с семгой и сливочно-имбирным кремом 6 шт.

## 3. Салаты с шотех «Duni» 12 шт. 600 гр.

- салат «Цезарь» с цыплёнком и с сыром «Грана-падано» 4 шт.
- салат с ростбифом и свежими овощами в азиатской заправке 4 шт.
- салат из свежих овощей с греческим сыром 4 шт.

## 4. Мини-бургеры 12 шт. 960 гр.

- бургер с ростбифом, томатами и соленым огурчиком 4 шт.
- бургер с цыплёнком и хрустящим салатом 4 шт.
- бургер с сочной котлетой из говядины с сыром чеддер 4 шт.

## 5. Элитные сыры с мёдом, малиной и орешками 500 гр.

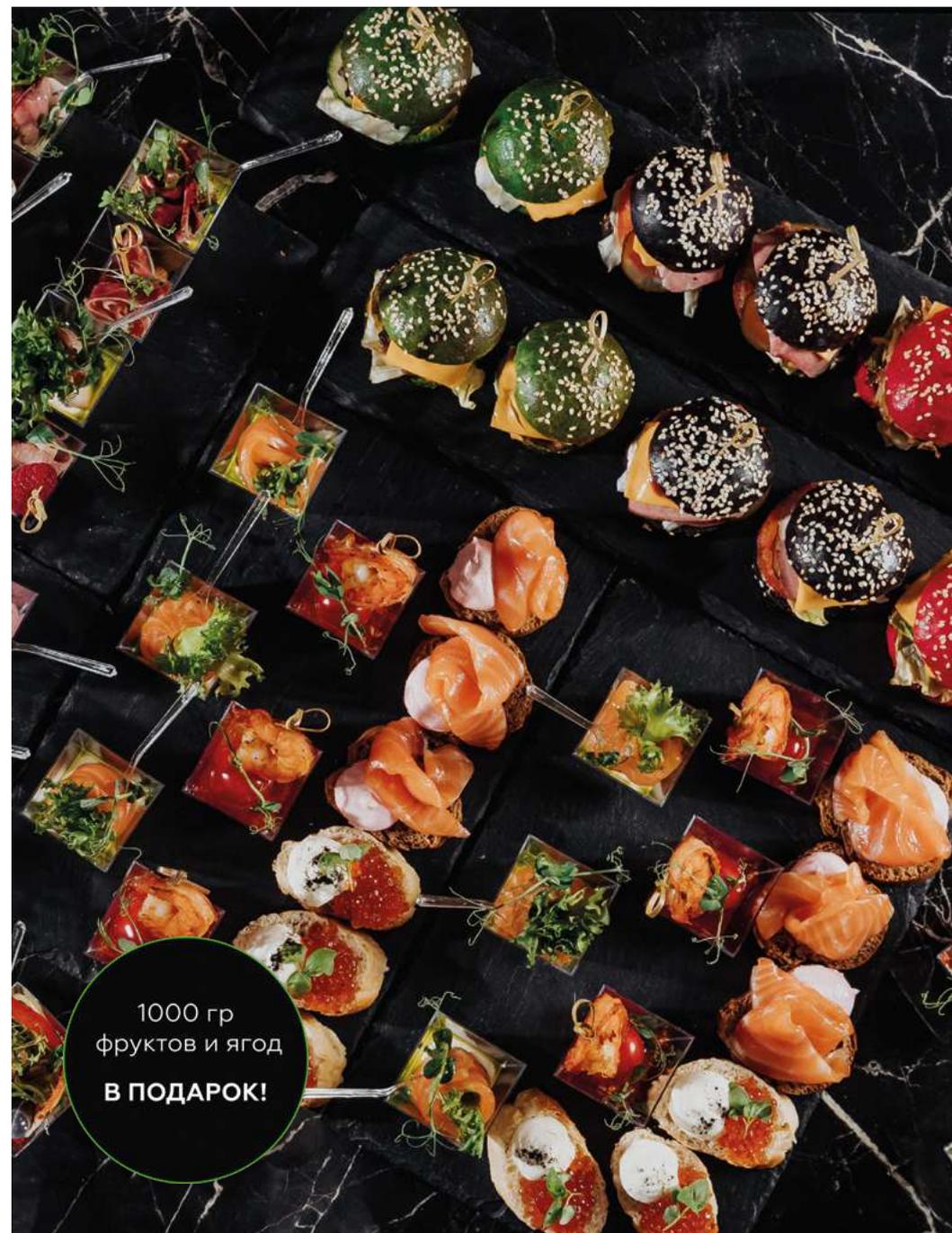
## 6. Свежие овощи и молодая зелень с нежным французским соусом 700 гр.

## 7. Десерты ручной работы от шеф-кондитера 12 шт. 600 гр.

- сметанник с ягодами 3 шт.
- фисташковый торт с клубникой 3 шт.
- морковный торт 3 шт.
- шоколадный «Брауни» с фундуком и карамелью 3 шт.

**18 700 Р**

Общий вес сета: 5040 гр.



# Сет «Свадебная прогулка»

Сет рекомендован на 10 человек

**1. Элитные сыры с мёдом, малиной и орешками 500 гр.**

**2. Мини-бургеры 12 шт. 960 гр.**

- бургер с ростбифом, томатами и соленым огурчиком 4 шт.
- бургер с цыплёнком и хрустящим салатом 4 шт.
- бургер с сочной котлетой из говядины с сыром чеддер 4 шт.

**3. Мини-сэндвичи 12 шт. 480 гр.**

- с подкопченный цыплёнок и хрустящим салатом 3 шт.
- с лососем и свежим огурцом 3 шт.
- с бужениной и маринованным огурчиком 3 шт.
- с ветчиной и сыром 3 шт.

**4. Фрукты и ягоды 1500 гр.**

**9 400 Р**

Общий вес сета: 3440 гр.



# Сет «Кофе-брейк»

Сет рекомендован на 10 человек

**1. Домашние пирожки 24 шт. 1440 гр.**

- с капустой и фермерским яйцом — 6 шт.
- с цыплёнком и сливочным соусом — 6 шт.
- с молодым картофелем и грибами — 6 шт.
- с яблоком и корицей — 6 шт.

**2. Десерты ручной работы от шеф-кондитера 12 шт. 600 гр.**

- сметанник с ягодами — 3 шт.
- фисташковый торт с клубникой — 3 шт.
- морковный торт — 3 шт.
- шоколадный «Брауни» с фундуком и карамелью — 3 шт.

**3. Мини-сэндвичи 24 шт. 960 гр.**

- с подкопченным цыплёнком и хрустящим салатом — 6 шт.
- с лососем и свежим огурцом — 6 шт.
- с бужениной и маринованным огурчиком — 6 шт.
- с ветчиной и сыром — 6 шт.

**9 400 Р**

Общий вес сета: 3000 гр.



# Подарки

при заказе свадебного торжества



## Candy bar в подарок

Не дожидаясь свадебного торта, гости смогут насладиться вкусовым разнообразием мини-десертов, эстетично поданных на отдельном столе.

Такая подача называется «Десертный стол» или «Candy bar», и мы используем для нее современную многоуровневую посуду, а также украшения, которые гармонично сочетаются с общим стилем оформления зала.

Наш Candy bar состоит из следующих кондитерских изделий:

- французские пирожные Макарон (разные вкусы)
- ассорти мини-пирожных («Сметанник», «Морковное», «Карамельно-ореховое»)
- ассорти чизкейков («Нью-Йорк», «Шоколадный», «Клубничный»)

## Фуршет в подарок

Фуршет — спланированное время сбора гостей и ожидания молодоженов. Шампанское, прохладительные напитки и легкие закуски — это классика банкетного приема.

- Семга Слабого посола с кремом из укропа 30 гр. **30 шт.**
- Канапе с сыром и виноградом 20 гр. **30 шт.**
- Тартинка с бужениной 30 гр. **30 шт.**

## Горка шампанского

Уже ставшее традиционным для петербургских свадеб событие — торжественное открытие вечера с замечательными фотографиями на память. С Вас только шампанское.

## Лимонадный стол

3 вида лимонадов, приготовленные нашим шеф-поваром исключительно из натуральных ингредиентов:

- Дюшес с клубникой и льдом
- Тархун с киви и розмарином
- Классический мохито с мятой, апельсином и лаймом

«Лимонадный стол» — продукт не только свежий (готовится непосредственно накануне праздника) но и элегантный в подаче: для этого предусмотрен отдельный стол с лимонадниками, оригинально оформленный фруктами и аксессуарами. Общий объем напитков составляет 13,5 литров.

## Час праздника в подарок

Мы предоставляем 6 часов праздника в рамках банкета, что, конечно, немало, но для веселых компаний порой и этого недостаточно. У нас Вы сможете продлить Ваше торжество и получить 1 час в подарок.





# NEBESNIY

— банкетный ресторан —

До встречи в Небесном #наберегунеба

Свердловская наб. 60, +7 (812) 985-83-83

9858383@mail.ru, www.zalnebesniy.ru



zalnebesniy