

CHEFS
EATERTAINMENT

МЕНЮ



2025

Соберите меню для вашей вечеринки

Выберите 3 или 4 блюда, которые вы приготовите
вместе с шеф-поваром

Приветственные закуски 3

Будут готовы к началу мероприятия

Дополнительный Welcome 4

Чтобы разнообразить приветственный фуршет

Выберите 1-2 стартовых блюда:

Холодные закуски 5

Салаты 6

Горячие закуски 7

Супы 8

Выберите 1 основное блюдо:

Блюда из птицы 9

Блюда из рыбы 10

Блюда из мяса 11

Паста, лапша и ризотто 11

Выберите 1 десерт:

Десерты 12

Вы можете предложить что-то свое — и мы разработаем меню
вечеринки специально под вас.

[Видео-инструкция от шефа](#)

Welcome



Эти легкие закуски будут готовы к началу мероприятия, чтобы гости могли немного перекусить перед тем, как приступить к приготовлению блюд

*подаем чуть больше, чем количество ваших гостей
— например, на 20 персон подадим по 25 закусок каждого вида*

Паштет из печени цыпленка
с портвейном на ржаном багете

.....

Брускетта с хумусом и маринованным
в азиатском стиле баклажаном

.....

Брускетта с печеными перцами
и муссом из брынзы

.....

Брускетта с томатами, соусом песто
и сыром пармезан

.....



Дополнительный Welcome



Чтобы разнообразить приветственный фуршет

Устрицы (розовая джоли) 6 900 p
с соусом «миньонет» 12 шт.

.....

Крудо из дикого сахалинского 440 p
гребешка 40 г.

.....

Севиче из тигровой креветки 40г. 390 p

.....

Татаки из лосося 40 г. 440 p

.....

Тартар из говядины с пармезаном 40 г. 390 p

.....

«Вителло - тоннато» 40 г. 390 p

.....

Фреш-роллы с овощами / креветкой, 340 p
фунчозой, мятой и кинзой 60 г.

.....

Спринг-роллы с овощами / 340 p
говядиной и соусом свит чили 60 г.

.....

Салат с ростбифом, трюфельным 590 p
айоли и имбирными огурцами
(фуршетная подача в бокале) 120 г.

.....

Салат Нисуаз со стейком из тунца, 590 p
яйцом и горчичным соусом
(фуршетная подача в бокале) 120 г.

.....



Стартовые блюда



Выберите одно или два блюда из всего раздела стартовых блюд (стр. 5-8)

Холодные закуски

Тартар из тунца с кедровым орехом, лимонным кремом и карамелизованным имбирем 🍷

.....

Тартар из говядины с белыми грибами и пармезаном

.....

Тартар из оленины, с вымоченным в вине изюмом и маринованной свеклой 🍷

.....

Фреш-ролл с креветкой и манго

Легкая закуска с нотками пряной мяты и кинзы идеальна для лета. Подается с соусом понзу, который подходит ко всему и делается за 5 мин.

.....

Крудо из сахалинского гребешка с лимонным кремом и яблоком в вине 🍷

.....



Любимое блюдо Егора



FANCY (изысканный вкус)

Стартовые блюда

Салаты

Салат с грушей фламбе,
муссом из горгонзолы и копченой уткой 🔥

Салат с ростбифом, трюфельным айоли
и имбирными огурцами

Салат с копченой форелью, шпинатом,
обожженным картофелем и яйцом пашот ★👃

*Коптить в духовке? Да. Коптить не только рыбу?
Конечно. Научимся делать яйца пашот
в промышленных масштабах.*

Нисуаз со стейком из тунца, яйцом
пашот и горчичным соусом 🍷

Салат цезарь с соусом из анчоусов и креветкой 🍷

Салат с хрустящим баклажаном, соусом
чимичурри и сливочным муссом

Салат с хумусом, киноа и опаленным кальмаром

- 🔥 FLAME (будем фламбировать)
- ★ HIT (пользуется популярностью)
- 👃 SMOKE (будем коптить)
- 🍷 CLASSIC (классический рецепт)



Стартовые блюда

Закуски горячие

Соте из мидий с соусом из горгонзолы и багетом 

.....

Пармеджана ди Миланзана  

.....

Обжаренный гребешок с кремом из сельдерея и фундучным молоком 

Небольшая закуска для ценителей этого деликатного морепродукта и необычных сочетаний

.....

Равиоли с креветкой в соусе биск с томленным в шафране фенхелем 

Лепка равиоли с друзьями - это увлекательно, особенно если тесто заранее подготовлено и имеется электрическая машинка для раскатки теста. Машинка есть, тесто подготовим

.....

Равиоли с утиной ножкой конфи и соусом из пармезана и вяленых томатов

.....

Равиоли с рикоттой, шпинатом и соусом с шалфеем

.....

 CLASSIC (классический рецепт)

 BIG (большая порция)

 FANCY (изысканный вкус)

Стартовые блюда

Закуски горячие

Пельмени с ладожским судаком и укропным песто

Самое интересное в блюде - это заварное тесто (с ним легко работать и тяжело передержать), а также соус из укропа и семян подсолнечника

Паровые вонтоны с креветкой, свининой, соусом гамадари

Спринг-роллы с говядиной

Хачапури по-аджарски

Паровая булочка бао с томлеными говяжьими хвостами и соусом хойсин

Супы

Марсельская уха «Буй-абес»

Фо Бо с говяжьей вырезкой

И первое, и второе одновременно - порция будет большой. Научимся варить бульоны, пожжем горелкой, поговорим про специи

Том ям с морепродуктами

Том ям — он как борщ, и кислый, и сладкий, и соленый одновременно. Легко сможете повторить его дома

 CLASSIC (классический рецепт)

 BIG (большая порция)

 Любимое блюдо Петра



Основные блюда



Основные блюда из птицы

Цыпленок, глазированный в ликере «Лимончелло», со сливочной полентой и фламбированной сливой 🔥

.....

Утиная грудка, маринованная в апельсине, с кремом из карамельной моркови и с соусом из клюквы

Утиная грудка прожарки medium с кремом из карамельной моркови, который можно сделать вкусным

.....

Нежный индийский карри с цыпленком и пряным рисом жасмин 🍲 🍛

.....

Кордон блю из цыпленка с тархуном и мятым картофелем с лимоном и оливками

.....

🍲 CLASSIC (классический рецепт)

🍲 BIG (большая порция)

🔥 FLAME (будем фламбировать)

Основные блюда

Основные блюда из рыбы

Папильот с ладожским судаком и сезонными овощами

Нежный ладожский судак, запеченный в пергаменте с бланшированными овощами

.....

Филе трески / камбалы с кремом из цветной капусты и копченой вешенкой 🍷👤

.....

Стейк из тунца с овощами в соусе тонкацу, грибами шиитаке и соусом «гаспачо» 🍷

.....

Мурманский палтус, запеченный в соляной корочке, с обожженными овощами и соусом из шпината, подается с фламбированием корочки водкой ★🍷 +1 000 p

.....

Филе мурманского палтуса, глазированный мисо, с картофельным пюре, ароматизированным васаби и брокколи 🍷 +1 000 p

.....

Стейк из лосося с соусом из красной икры и сливок +1 500 p

.....

🍷 FANCY (изысканный вкус)

★ HIT (пользуется популярностью)

👤 SMOKE (будем коптить)



Основные блюда



Основные блюда из мяса

Филе миньон под корочкой из костного мозга +1 000 р
с французским картофельным пюре ★

Поговорим про мясо для стейков, научимся выбирать мясо и приготовим классический филе миньон, дополнив его корочкой из костного мозга — и хоть это звучит страшновато, на деле это безумно вкусно

.....

«Beef Wellington» - ростбиф с грибами +1 000 р
и пармской ветчиной, запеченный в тесте с картофельным пюре и соусом демиглас ★

.....

Каре барашка с баклажаном, фаршированным +1 500 р
зеленым кускусом и соусом дзадзики

.....

Тальята из говядины с трюфельным песто
и соусом из горгонзолы

.....

Пирог с ягненком

.....

★ HIT (пользуется популярностью)

Основные блюда

Паста, лапша и ризотто

Тальятелли с креветками, кальмаром, вонголе и томатным соусом 🍲

Карбонара без сливок 🍲

Тальятелли с утиной ножкой конфи и вялеными томатами

Тальятелли с креветками и цуккини в соусе биск

Лазанья Болоньезе из мраморной говядины 🍲 🍲

Порция запеченной домашней пасты с соусом бешамель и болоньезе

Пад тай с морепродуктами 🍲

Большая порция тайской лапши с морепродуктами, соусом на основе тамаринда, ростков сои и арахиса

Ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы 🍲

Зеленое базиликовое ризотто со страчателлой 🍲

Ризотто с белыми грибами

Используем настоящий итальянский сыр и рис для ризотто vialone nano

Ризотто с грушей и горгонзолой

🍲 FANCY (изысканный вкус)

🍲 CLASSIC (классический рецепт)

🍲 BIG (большая порция)



Десерты



Мильфей с клубничным кули, сублимированной малиной и кремом из белого шоколада 🍷

Тарт с творожным кремом и грушей, томленной в вине

Венский штрудель со сливочным мороженым 🍷★

Тесто для нашего штруделя мы растянем руками так тонко, что через него можно будет читать газету. В это тесто завернем начинку из яблок с корицей и вяленой клюквой. Подадим с мороженым.

Шоколадный фондан из бельгийского шоколада со сливочным мороженым 🍷★

Меренговый рулет с пряной клюквой и муссом из белого шоколада

Разобраный чизкейк с миндальным кранблом и малиново-тархуновым соусом

Французский крем-брюле с карамельной корочкой и свежими ягодами

К любому десерту (особенно хорошо с горячими десертами) можем добавить шоу-приготовление домашнего мороженого с небанальным вкусом с помощью жидкого азота + 10 000р. (на любую компанию)

🍷 CLASSIC (классический рецепт)

★ HIT (пользуется популярностью)

🍷 FANCY (изысканный вкус)



Рекомендуем дополнительно заказать



Мясные, рыбные тарелки, антипасти, фрукты

Сезонные фрукты 2 кг	5 900 р
----------------------	---------

Свежие ягоды 500 г	3 900 р
--------------------	---------

Итальянские антипасти (сыры, оливки, артишоки, прошутто) 500 г	3 900 р
--	---------

Итальянские сыры (грано падано, горгонзола) 500 г	4 900 р
---	---------

Мясное ассорти буженина, язык, ростбиф, горчичный соус 1.000 г	5 900 р
--	---------

Рыбное ассорти (форель холодного копчения, форель слабой соли, масляная рыба холодного копчения) 1.000 г	5 900 р
--	---------

Ассорти под водку	3 900 р
-------------------	---------

мусс из копченой скумбрии на тосте, сало, селедка на тосте с маринованным луком (1 сет: 10 канапе с селедкой 250г, 10 канапе с муссом из скумбрии 250г, сало 200г)

Рекомендуем дополнительно заказать



Хлебная корзина, б/а напитки

Хлебная корзина: чиабатта, ржаной багет, ароматное масло	390 р
--	-------

Лимонад цитрусовый <i>кувшин 1,2 л</i>	1 190 р
--	---------

Лимонад манго-маракуйя <i>кувшин 1,2 л</i>	1 190 р
--	---------

Лимонад клубника-базилик <i>кувшин 1,2 л</i>	1 190 р
--	---------

Безалкогольный мохито <i>кувшин 1,2 л</i>	1 190 р
---	---------

Минеральная вода San Benedetto газированная / негазированная <i>0,75 л</i>	590 р
--	-------

Соса Cola, тоник, соки в стеклянных бутылках <i>0,33/0,25 л</i>	390 р
---	-------



Как рассчитать стоимость праздника?

Определитесь с количеством блюд:

3 блюда (стартовое, основное и десерт)	6 500₽ с персоны
--	------------------

4 блюда (два стартовых, основное и десерт)	7 500₽ с персоны
--	------------------

Что входит в эту сумму, помимо блюд:

Приветственные закуски из раздела Welcome (стр. 3)
--

Безалкогольные напитки без ограничений <i>домашний морс, вода без газа, чай и кофе</i>

Аренда площадки

Как рассчитать стоимость праздника?

Алкоголь по бутылкам из нашей винотеки
см. Барную карту

Опция «Винный безлимит»

*вино без ограничений на протяжении 5 часов
(игристое, белое, красное)
+ вы можете принести с собой
крепкие напитки без пробкового сбора*

Сет №1: 3 490₽ / персона

Сет №2: 4 990₽ / персона

Пакет «60 коктейлей»

4 коктейля на выбор

50 000₽

Опция «Коктейльный безлимит»

*для компаний от 12 человек
вино игристое, белое, красное (сет №1) и 5 коктейлей на
выбор без ограничений на протяжении 5 часов
+ вы можете принести с собой крепкие напитки без
пробкового сбора*

6 900₽ / персона

Мастер-класс по приготовлению коктейлей

*можно приобрести дополнительно к пакету
«60 коктейлей» или к опции «Коктейльный безлимит»*

20 000₽ / 2 часа

Пробковый сбор (принести алкогольные напитки с собой)

за бутылку вина (0,75 л) — 750₽

за бутылку крепких напитков (до 0,75 л) — 1 000₽

К получившейся стоимости мероприятия нужно прибавить сервисный сбор: 10%.

**Мы с удовольствием произведем все необходимые расчеты
и поможем определиться с меню для вашего праздника.**

Как рассчитать стоимость праздника?

Определитесь с количеством блюд:

3 блюда (стартовое, основное и десерт)	6 500₽ с персоны
--	------------------

4 блюда (два стартовых, основное и десерт)	7 500₽ с персоны
--	------------------

Что входит в эту сумму, помимо блюд:

Приветственные закуски из раздела Welcome (стр. 3)
--

Безалкогольные напитки без ограничений <i>домашний морс, вода без газа, чай и кофе</i>

Аренда площадки
