Банкетное меню №1

Салаты и Закуски

Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 гр
Масляная рыба холодного копчения	20 гр
Семга домашнего посола	20 гр
Террин из белых рыб со спаржей	20 гр
Куриный рулет с грецким орехом	20 гр
Буженина из свиной шеи	20 гр
Рулет из говядины со шпинатом	20 гр
Листовой салат с семгой домашнего посола, кунжутными семечками и бальзамическим соусом	80 гр
Салат с Воронежской говядиной	50 гр
Аджапсандал с душистыми травами	50 гр
Атлантическая сельдь с картофелем и пряным маслом	100 гр
Рулетик из ветчины с грибным муссом	50 гр
Маринованные лесные грибы	50 гр
Рулет из лаваша с пименто	50 гр
Соус хрен и горчица	20 гр

Основные блюда
(одно на выбор)

Куриное филе с овощами на пару и соусом из болгарского перца	160/120/50 гр
Филе судака запеченый под сырно-овощной корочкой с картофелем батат	160/80/30 гр

Десерты

Свежие булочки с маслом	80/20 гр
Сезонное фруктовое ассорти	120 гр

Напитки

Морс клюквенный	200 мл
Чай черный/кофе американо	150/150 мл

Стоимость: 8 000₽

Стоимость включает 22% НДС, но не включает 15% за обслуживание

Банкетное меню №2

Салаты и Закуски

Ассорти сыров (маасдам, чеддер, ламбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 гр
Кета слабосоленая	20 гр
Террин из мурманской семги	20 гр
Масляная рыба холодного копчения	20 гр
Куриный рулет с грецким орехом	20 гр
Балык свиной	20 гр
Копченое утиное филе	20 гр
Салаты с артишоками и зелёной спаржей	80 гр
Салат руккола с тигровыми креветками, кедровыми орешками и бальзамическим соусом	80 гр
Салат Оливье с копченой курицей и тигровыми креветками	50/30 гр
Ассорти фермерских овощей с зеленью	50 гр
Кулебяка из курицы с грибами	80 гр
Рулетик из баклажан с ризотто и сыром Пармезан	50 гр
Соус хрен и горчица	20 гр

Основные блюда
(одно на выбор)

Говяжья голяшка томленая с корневыми овощами	140/120 гр
Филе нерки на пару со смесью басмати, дикого риса и зеленой спаржи	140/80/60 гр

Десерты

Свежие булочки с маслом	80/20 гр
Сезонное фруктовое ассорти	120 гр

Напитки

Морс клюквенный	200 мл
Чай черный/кофе американо	150/150 мл

Стоимость: 9 500₽

Стоимость включает 22% НДС, но не включает 15% за обслуживание

Банкетное меню №3

Салаты и Закуски

Ассорти сыров (адыгейский, эмменталь, сулугуни) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 гр
Мидии киви маринованные	20 гр
Масляная рыба холодного копчения	20 гр
Семга домашнего посола	20 гр
Рулет из молочного поросенка	20 гр
Запеченный говяжий бок в душистом перце	20 гр
Копченое куриное филе	20 гр
Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Верде	80 гр
Салат из фермерских овощей с ароматным маслом	80 гр
Салат Цезарь с ломтиками жареной семги	50/30 гр
Говяжий язык со сливочным сыром и луком резанец	50 гр
Блинный рулетик с японским угрем, сливочным сыром и салатом руккола	50 гр
Ролл из огурца с яблоком, рукколой и манговым соусом	50 гр
Соус хрен и горчица	20 гр

Горячие закуски

Рулет из говяжьей вырезки с ветчиной и сыром, жульеном из овощей и соусом из красного кубанского вина	110 гр

Основные блюда
(одно на выбор)

Утиное филе с фламбе из сухофруктов, свежих ягод и фруктовым бальзамическим соусом	120/110/20 гр
Жареное филе сибаса с имбирным картофелем и соусом Терияки	260 гр

Десерты

Свежие булочки с маслом	80/20 гр
Сезонное фруктовое ассорти	120 гр

Напитки

Морс клюквенный	200 мл
Чай черный/кофе американо	150/150 мл

Стоимость: 11 000₽

Стоимость включает 22% НДС, но не включает 15% за обслуживание

Банкетное меню №4

Салаты и Закуски

Ассорти сыров (дор блю, пармезан, камамбер) с виноградом, грецкими орехами и медом	60/20/10/10 гр
Осетрина горячего копчения	20 гр
Семга домашнего посола	20 гр
Угорь унаги	20 гр
Пармская ветчина	20 гр
Ростбиф в дижонской горчице	20 гр
Отварной говяжий язык	20 гр
Листовой салат с говяжьей вырезкой, корнишонами и вялеными помидорами черри	80 гр
Салат Греческий с оливками Каламата	80 гр
Салат Оливье с коктейльными и тигровыми креветками	50/30 гр
Блинный рулетик с японским угрем, сливочным сыром и салатом руккола	50 гр
Пармская ветчина с медовой дыней	50 гр
Маринованные патиссоны	20 гр
Соус хрен и горчица	20 гр

Горячие закуски

Блинный мешочек с жульеном из курицы с лесными грибами и кедровыми орехами	160 гр

Основные блюда
(одно на выбор)

Корейка ягненка с овощным соте и соусом красное вино с травами	160/80/20 гр
Филе мурманского лосося с овощным жульеном и соусом из базилика	150/80/30 гр

Десерты

Свежие булочки с маслом	80/20 гр
Сезонное фруктовое ассорти	120 гр

Напитки

Морс клюквенный	200 мл
Чай черный/кофе американо	150/150 мл

Стоимость: 12 800₽

Стоимость включает 22% НДС, но не включает 15% за обслуживание