



# Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1 —



## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

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



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

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



## ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом	80/20
Сезонное фруктовое ассорти	120



## НАПИТКИ

Морс клюквенный	200
Чай черный / кофе американо	150/150

Стоимость на человека: **3 500 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



# Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2 —



## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

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



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Говяжья голяшка, томленая с корневыми овощами	140/120
Филе нерки на пару со смесью басмати, дикого риса и зеленой спаржи	140/180/60



## ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом	80/20
Сезонное фруктовое ассорти	120



## НАПИТКИ

Морс клюквенный	200
Чай черный / кофе американо	150/150

Стоимость на человека: **4 000 ₽**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



# Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3 —



## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

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



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Утиное филе с фламбе из сухофруктов, свежих ягод и фруктовым бальзамическим соусом 120/110/20

Жареное филе сибаса с имбирным картофелем и соусом Терияки 260



## ДЕСЕРТЫ

Свежие булочки с маслом 80/20

Сезонное фруктовое ассорти 120



## НАПИТКИ

Морс клюквенный 200

Чай черный / кофе американо 150/150

Стоимость на человека: **4 200 ₺**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.



# Banquet Menu

— БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4 —



## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

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



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

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



## ДЕСЕРТЫ

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



## НАПИТКИ

Морс клюквенный 200  
Чай черный / кофе американо 150/150

Стоимость на человека: **5 700 ₺**

Стоимость включает НДС 20%, но не включает 10% за обслуживание.