

МЕНЮ

Банкет стоимостью 3000 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Галантин из маринованного бедра цыпленка, запечённого под прессом, вяленых томатов и домашнего сыра, подаётся с соусом «Дзадзики» (на основе йогурта)	1140\20
Паштет из печени индейки с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чабаттой	1140\20
Свиной окорок, маринованный в гранатовом соке, запечённый при высоких температурах, подаётся с русской горчицей	1140\20
Брускетта с отварной говядиной, приготовленная «Sous Vide», с соусом из тунца	1150
«Роль Трапезица» (сыровяленый мясной деликатес из свиной шейки) с миксом свежей зелени	1140\10
Картофель «Бэби» с сельдью пряного посола и жемчужным луком	1130
Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд)	1140

Салат, поданный порционно

Микс-салат с курой в хрустящей панировке, сладкой паприкой, свежим огурцом и маслинами, заправленный цитрусовым соусом 1100

Салат, поданный в общих блюдах

Салат «Оливье» с треской собственного копчения 1100

Горячая закуска

Блинчик с мясом (говядина/мясо птицы) 1180

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Сочная куриная грудка запечённая под грибным жульеном 1170

Стейк из свиной шеи с соусом ткемали 1120\50

Гарнир

Отварной картофель со сливочным маслом и укропом 1150

Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1100\10

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 11200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1180

Итого: вес закусок на персону: 1060 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

МЕНЮ

Банкет стоимостью 3500 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Рулет из филе цыплёнка со сливочным сыром, вялеными томатами и миндалём, подаётся с соусом песто	1140\20
«Лакомый кусочек», сливочное суфле из индейки в сырной глазури, с кедровыми орешками и чатни из ягод, подаётся с чипсами из тортильи	1140\20
Томлёная говядина с огуречным соусом «Релиш»	1140\20
Буженина (свинина) с овощами гриль на поджаренном багете	1150
Ассорти колбас с/к с ассорти оливок	1140\20
Шпинатный блинчик с рийетом из красной рыбы	2\25
Ассорти свежих овощей и зелени	1140\10

Салат, поданный в общих блюдах

Салат «Столичный» с курой собственного копчения	11100
---	-------

Салат, поданный порционно

Микс-салат с запечённой бужениной (свининой), паприкой гриль, луком фри, вялеными томатами и масляно-горчичной заправкой	11100
--	-------

Горячая закуска

Мини-шашлычок из курицы в беконе с соусом	1160\20
---	---------

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Отбивная из свинины в азиатском маринаде с соусом на основе терияки	11120\50
Треска в кукурузных хлопьях с соусом тар-тар	11120\50

Гарнир

Картофельное пюре	11150
-------------------	-------

Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	11100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	11200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	11180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	11180

Итого: вес закусок на персону: 1100 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

МЕНЮ

Банкет стоимостью 4200 рублей на персону

Холодные закуски	Выход на персону
Тарт с муссом из цыплёнка в домашней граноле	1\40
Брускетта с филе индейки, прижаренной на гриле, с творожным сыром, тапенадой из вяленых томатов и маслин	1\50
Большое мясное ассорти (отварная говядина, буженина, язык), подаётся с дижонской горчицей и хреном	1\90\10\10
Зерновая брускетта с сырокопчёной корейкой (свинина), творожным кремом и сезонной ягодой	1\50
Лосось гравлакс с мармеладом из цитрусов	1\30\10
Сельдь в маринаде из ароматного масла и душистого перца, с молодым картофелем и зеленью	1\50\50\10
Сулугуни с баклажанами гриль, вяленными томатами и соусом песто	1\20\20\20
Салат, поданный в общих блюдах	
Салат «Оливье» с томлёной говядиной	1\100
Салат, поданный порционно	
Микс-салат с обжаренным судаком, киноа, свежими овощами (огурец, томаты черри), заправленный медово-масленным соусом	1\100
Горячая закуска	
Мини-шашлычок из филе трески со слайсами цуккини и гранатовым соусом	1\60\20
Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)	
Куриное филе гриль с соусом на основе белых грибов	1\120\50
Запечённая буженина (свиная шея), с соусом «Домашняя аджика»	1\120\50
Гарнир	
Запечённый картофель «Бэби»	1\150
Буфет	
Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1\100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1\200
Горячий напиток, один на выбор	
Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1\180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1\180

Итого: вес закусок на персону: 1170 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

МЕНЮ

Банкет стоимостью 5000 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Подкопчённый рулет из мяса птицы со свежими овощами и зеленью	1140\20\10
Слайсы из утки собственного копчения, обожжённым персиком и ягодным гелем	1130\20\10
Ароматная буженина (свинина) со слайсами овощей гриль (цукини, паприка, баклажан), подаётся с ассорти горчицы	1130\30\10
Киш с говяжьим языком и мини пикули (корнишонами)	1170
Профитроль с муссом из кролика с карамельным луком	2\20
Лосось слабой соли с творожным муссом и северной ягодой	1130\15
Макрель холодного копчения (скумбрия) с запечёнными картофельными дольками и маринованным луком	1130\20
Сырная горка (ассорти из благородных сортов сыров, виноград, мёд, орехи)	1160

Салат, поданный порционно

Цезарь с цыплёнком «А-ля-Рус» (жаренное куриное бедро)	11100
--	-------

Салат, поданный в общих блюдах

Микс-салат с говядиной по-азиатски, маринованной в соусе «Хойсин» (сладковато-пряный вкус) со свежими овощами (огурцы, томаты черри, паприка), заправленный кунжутно-масляной заправкой	11100
---	-------

Горячая закуска

Медальоны из свинины на шпажке, с розмарином и пикантным соусом	1180\20
---	---------

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Рулет из куриной грудки в беконе, с творожным сыром, овощами и с соусом «Том ям»	11120\50
Судак со слайсами цукини, зелёным маслом и сливочным соусом	11120\50

Гарнир

Картофель по-деревенски	11150
-------------------------	-------

Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	11100\10
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	11200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	11180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	11180

Итого: вес закусок на персону: 1195 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

МЕНЮ

Банкет стоимостью 5900 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Филе индейки в специях, обжаренное на большом огне под прессом, с цитрусовым мармеладом на пшеничной брускете 1150

Рийет из утки, томлённой с кореньями, с хрустящим яблоком и чатни из красного лука, подаётся с галетами из цельно-зернового багета

1140\20

Ростбиф с сое из овощей гриль

1140\20

Прошутто (окорок сыровяленый) с дыней

1170

Малосольная форель по-скандинавски, подаётся с ассорти оливок

«Ночеллара»

1130\10

Татаки из тунца, обжаренного на арахисовом масле, с салатом чука и соусом «Понзу» (соево-имбирный соус)

1130\20

Молодой рассольный сыр с сезонными свежими томатами

1150

Салаты, поданные в общих блюдах

Салат по рецепту Люсьена Оливье (с говяжьим языком, курой собственного копчения и икрой палтуса)

1100

Салат из печёных овощей (свекла, паприка, тыква) с апельсиново-горчичной заправкой

1100

Салат, поданный порционно

Микс-салат с обжаренными приморскими гребешками, тигровыми креветками, медовыми черри, авокадо и кедровыми орешками, заправленный цитрусовым маслом

1100

Горячая закуска

Слоёный пирог «А-ля Веллингтон», с томлёной говядиной и грибным жульеном, подаётся с мясным соусом «Жу»

1180\20

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

Утиная грудка, запечённая с ароматными травами, подаётся с ягодным соусом «Мадера»

1120\50

Филе морского окуня, припущенное с белым вином, подаётся с соусом «Аква-Пацца» (соус с петрушкой, оливками и томатами в собственном соку)

1120\50

Гарнир

Базеликовая паста «Ризони»

1150

Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами

1100\10

Графин с питьевой водой, мятой и лимоном

11200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)

1180

Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)

1180

Итого: вес закусок на персону: 1210 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

МЕНЮ

Банкет стоимостью 7000 рублей на персону

Холодные закуски

Паштет из печени цыплёнка в ягодной глазури, подаётся с чипсами из бородинского хлеба и карамелизированным луком	1400
Утиное филе на ломтике ароматной печёной груши	130
Брускетта с ростбифом и трюфельным соусом	150
«Плато Де Карне» (брезаола (вяленая говядина), сальчичон, копа (сыровяленая свинина), благородный сыр, фаршированные перчики, варенье из лепестков розы, инжирный джем, виноград, гриссини)	1150
Морское ассорти (лосось гравлакс, масляная рыба, тигровые креветки), подаётся с лимоном, каперсами и ассорти оливок	1900
Ассорти сезонных овощей (бакинские помидоры, грунтовые огурцы, сладкая паприка) с садовой зеленью	1700

Выход на персону

Салаты, поданные в общих блюдах

Салат из буженины (свинины), с зелёным яблоком, сельдереем, грецким орехом и сегментами апельсина, заправленный домашним майонезом	1100
Микс-салат с сыром «Страчателла», баклажанами фри, авокадо и ассорти томатов, заправленный зелёным маслом	1100

Салат, поданный порционно

Салат «Мимоза» с угрём	1100
------------------------	------

Горячая закуска

Мини-шашлычок из филе индейки с соусом «Кокосовый карри»	160
--	-----

Горячее, одно на выбор (от 10 порций каждого вида)

УШатобриан (стейк из говядины) с устричным соусом	1120
Стейк из лосося с базиликовым соусом	1120

Гарнир

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкая паприка, шампиньоны)	1150
--	------

Буфет

Хлебная корзина (чабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами	1100
Графин с питьевой водой, мятой и лимоном	1200

Горячий напиток, один на выбор

Чай черный или зеленый (сахар, лимон)	1180
Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки)	1180

Итого: вес закусок на персону: 1290 гр \ объем напитков на персону: 380 мл