

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 2000 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Эклер из заварного теста с патэ из цыплёнка и чатни из лука и мёда	1150
Сырная вафля с филе индейки, запечным в ароматных травах с соусом «Шрирача майо» (сливочный, пикантный соус)	1160
Канопе с домашней бужениной (свининой), «Бэби» картофелем и маринованным огурцом	1130
Томлёная говядина с муссом из зерновой горчицы и мёда на ржано-пшеничном багете	1150
«Мраморная», сырокопчёная свиная шейка с овощами гриль (паприка, цукини, баклажан)	1150
Блинчик на пиве с рийетом из красной рыбы с крем-чиз и икрой палтуса	1125
Сельдь с жемчужным луком и горчичным соусом на бородинском хлебе	1135

Салаты, поданные порционно

Салат «Оливье» со свиным окороком собственного копчения	11100
Салат «Чобан» со свежими овощами (огурец, томат, паприка) с миксом семечек (тыквенные, подсолнечника, семена чиа) заправленный ароматным маслом	11100

Горячая закуска

«Оранж Чикен», куриные фрикадельки с соусом «Цитрусовый чили» (сладкий чили и цитрусовый фреш)	1160/120
--	----------

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	11500
---	-------

Горячий напиток, один на выбор

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

Итого: вес закусок на персону: 580 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 2300 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Пшеничная Панини с пастроми из цыплёнка (запечённое филе) со свежими овощами и соусом тар-тар	150
«Ягода Малинка», паштет из печени индейки в ягодной глазури	220
Подкопчённая грудинка (свинина) на бородинском хлебе в соусе «Демиглас»	150
«Синнабон Веллингтон» (говядина в слоёном тесте с грибами) со сливочно-перечным соусом	150
Канопе «Салями Французская» с пряным ананасом карри	130
Датский бутерброд с макрелью и зеленым маслом	130
«Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с медово-горчичным соусом	140/20

Салаты, поданные порционно

Микс-салат с курой собственного копчения, карамелизированным персиком, сыром фета и кешью	1100
Салат «Биф» (нежная телятина жареная на гриле, с микс-салатом, томатами черри и с соусом «Ремулад» (соус на основе домашнего майонеза с каперсами)	1100

Горячая закуска

Жульен с копчёной горбушей, брокколи и сливками	1100
---	------

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1500
---	------

Горячий напиток, один на выбор

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

Итого: вес закусок на персону: 610 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 2800 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Аранчини (рисовые шарики) с цыплёнком в соусе «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза с чесноком и зернистой горчицей)	120\10
Филе индейки со свежим огурцом на сытной вафле	160
«Жемчужина Невы», паштет из печени кролика в сливочной глазури	120
Зерновая брускетта с ростбифом и вареньем из инжира	150
Свинная шея, томлёная в аджике, с овощами гриль на поджаренном багете	150
Куб из форели и шпинатного бисквита	130
Рийет из Мурманской сельди, с яблоком и зелёным луком, на заварном хлебе с икрой палтуса	150
Чизбол из голубого сыра в песочной панировке с ароматными травами	115

Салаты, поданные порционно

Салат с говяжьим языком, сочным миксом листьев салата, томатами черри, свежими огурцами и пудрой из пармезана, заправленный перечным соусом (на основе майонеза)	1100
Салат «А-ля Нисуаз» с обожжённым тунцом, стручковой фасолью, картофелем, томатами черри и перепелиным яйцом, заправленный оливковым маслом	1100

Горячие закуски

Мини-шашлычок из курицы, с ароматом копчения и соусом на основе томатов в собственном соку	160\20
Запеченный картофель «Ратте» на шпажке	160

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1500
---	------

Горячий напиток, один на выбор

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

Итого: вес закусок на персону: 645 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 3500 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Тапас с филе цыплёнка, маслом тимьяна и мягким сыром	1150
Тарт с паштетом из печени индейки в ягодной глазури	1130
Канapé с уткой собственного копчения и карамелизированным персиком	1130
Мини-Тако с отварной говядиной, приготовленной «Sous Vide», овощами гриль и соусом песто	1130/110
Тапас с прошутто, сыром и инжиром	1150
Канapé с сыровяленой шейкой (свинина) и свежим огурцом	1130
Шпинатная вафля с лососем с/с	1160
Чилийская креветка с сальсой манго и чили	1130

Салаты, поданные порционно

Салат «Рататуй» (запеченные овощи: баклажан, цукини, паприка, филе индейки) с соусом «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза с чесноком и зернистой горчицей)	1100
«Шопский» салат с брынзой и миксом семян	1100

Горячие закуски

Шашлычок из свиной вырезки в беконе с соусом сацебели	1180/120
Блинчик с жульеном из шампиньонов в густых сливках, обжаренный на сливочном масле	1180

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	11500
---	-------

Горячий напиток, один на выбор

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

Итого: вес закусок на персону: 700 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 4300 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

«Пинчо Цезарь» на шпажке (кура с хрустящей гренкой, томатом черри и соусом на основе анчоусов)	130
Брускетта со стейком из индейки, приготовленным на гриле, с вялеными томатами	150
«Камни с берегов Невы», рийет из утки в глазури с водорослями чука	130
Вителло-тоннато (телятина с соусом из тунца со взрывными каперсами)	130
Шпажка с чоризо, мини моцареллой и томатами черри	130
Мини-Киш с говяжьим языком и корнишонами	140
Татаки из лосося на пюре из зеленого горошка с маринованным дайконом	130
Канapé с угрём унаги, свежим огурцом и икрой масаго	130
Сыр камамбер ореховый с сезонной ягодой	120
Овощные палочки с сырным Дипом	140/120

Салаты, поданные порционно

Микс-салат с утиной грудкой конфи, тартаром из медовой тыквы и сегментами помело, заправленный соусом на основе оливкового масла и малины	1100
Салат «Оливье» с копчёной форелью и красной икрой, заправленный «Айоли» (соус на основе домашнего майонеза с чесноком и зернистой горчицей)	1100

Горячие закуски

Румяный блинчик с кроликом в сливках, поджаренный на сливочном масле	180
Шашлычок из тигровых креветок и цуккини	180/110

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1500
---	------

Горячий напиток, один на выбор

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

Итого: вес закусок на персону: 720 гр \ объем напитков на персону: 680 мл

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчёта 1 официант на 20-25 гостей), посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

МЕНЮ

Фуршет стоимостью 5000 рублей на персону

Холодные закуски

Выход на персону

Шашлычок с куриным филе, грилованным ананасом и азиатским соусом	1\30\10
Пралине из мягкого сыра и филе индейки в крошке фундука	2\15
Утка собственного копчения с пряной грушей на зерновой брускетте	1\50
Ростбиф с творожным сыром и пряно-горчичными каперсами в воловане из заварного теста	1\30
Шпажки антипасты (сыровяленый окорок, чоризо, фаршированные перчики, моцарелла, вяленые томаты, оливки)	2\30
Обоженный тунец с дыней и цитрусовым соусом	1\40
Креветка с соусом «Шрирачи» и икрой масаго, на галете из пшеничного хлеба	1\30
Ржаная брускетта с сырной закуской Обацда (трюфельный камамбер с сухофруктами и орехами)	1\50
«Овощная грядка» (свежий огурец, сладкая паприка, редис, стебель сельдерея, мини-кукуруза) на земле из маслин с хумусом	1\40\20

Салаты, поданные порционно

Салат «Тальята» из говядины с сочным миксом листьев салата, томатами черри, картофелем «Бэби» и сыром пармезан, заправленный соусом из пяти перцев (на основе домашнего майонеза)	1\100
Салат с лососем гравлак, брокколи, томатами черри и авокадо, заправленный фисташковым песто	1\100

Горячие закуски

Шашлычок из филе индейки со слайсами овощей гриль и базиликовым соусом	1\80\20
Дальневосточный морской гребешок, запечённый с тигровыми креветками в сливочно-сырном соусе	1\100

Буфет

Минеральная вода без газа (класс "Святой Источник")	1\500
---	-------

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: 780 гр \ объем напитков на персону: 680 мл