

Банкетное меню №1

Салаты (по 75/7/5/2 гр.)

❖ Салат «Бургомистр»

(Листья салата с кусочками нежной говядины, сладким перцем, луком, беконом и горчичной заправкой.)

❖ Салат «Морской бриз»

(Нежные креветки, сочный ананас, черри, хрустящего салата, заправленного соусом 1000 островов.)

- ❖ Салат «Цезарь» с копченым нежным филе домашней птицы, с фирменной заправкой и сыром пармезан**
(Свежие листья салата, ломтиками подкопченной курицы, сладкие томатами черри и сыр пармезан.)

Мясная вариация (по 30/7/5/2 гр.)

- ❖ Пряная сочная буженина, запечённая с итальянскими травами чесноком и дижонской горчицей.**
- ❖ Рулет из нежной курочки, фаршированный спелой испанской курагой, луком пореем и рублеными фисташками.**
- ❖ Сочное филе говядины, фаршированное черносливом замоченном в коньяке с ароматными травами.**

Рыбная вариация (по 30/7/5/2 гр.)

- ❖ Ломтики лосося, маринованные в цитрусах и итальянских травах**
 - ❖ Нежная икра на тусеках с маслом и зеленью**
 - ❖ Нежное суфле из судака с разноцветной паприкой**

❖ Овощная вариация (по 15/5/2 гр.)

- ❖ Свежие, хрустящие огурцы**
 - ❖ Болгарский перец**
 - ❖ Спелые томаты**

Маринады и домашние соленья (по 15/5/2 гр.)

- ❖ Квашеная капуста с клюквой**
- ❖ Малосольные огурчики**
- ❖ Маринованные томаты**
- ❖ Паприка в пикантном маринаде**
- ❖ Маринованные грибочки с луком и ароматным маслом**

Горячие блюда (1 на выбор)

- ❖ Филе ладожского судака с молодым картофелем и цитрусовой эмульсией 1/120/120/30**
- ❖ Ролл из филе домашней птицы с сыром Моцарелла на кус-кус с соусом из шпината 1/150/120/30**

Хлебная корзина с ароматным маслом

- ❖ Два вида французской булочки 80/10**

Десерт

- ❖ Фруктовый каскад из сезонных фруктов 1/100**

Напитки

- ❖ Морс собственного приготовления 200 мл.**

Стоимость банкетного предложения: 3500 руб. на 1 персону.

Банкетное меню №2

Салаты (по 75/7/5/2 гр.)

❖ Салат «Империял»

(Сочный ростбиф, хрустящая паприка, маринованные огурчики, лучок порей, соевый соус и оливковое масло.)

❖ Салат «Английский»

(Нежная куриная грудка, стебель сельдерея, жареные лесные грибы, корншоны, свежий ананас, соус «Провансаль»)

❖ Салат «Неаполитанский»

(Салат из трески с жареными шампиньонами, луком пореем, отварными яйцами и сыром сливочный майонез.)

Мясная вариация (по 30/7/5/2 гр.)

❖ Буженина, запечённая в зерновой горчицей с пивом, пряными травами и чесноком

❖ Пате из печени цыпленка с луковым мармеладом

❖ Сочный ростбиф с ароматом хвои из говяжьей вырезки

Рыбная вариация (по 30/7/5/2 гр.)

❖ Рулетик из лосося шеф-посола с нежный фаршем из шпината с беконом и грецким орехом.

❖ Тонкие ломтики масляной рыбы с х\к.

❖ Воздушный мусс из судака с землёй из маслин и крепким рыбным бульоном

❖ Овощная вариация (по 15/5/2 гр.)

❖ Свежие, хрустящие огурцы

❖ Болгарский перец

❖ Спелые томаты

Маринады и домашние соленья (по 15/5/2 гр.)

❖ Капуста грузинская

❖ Малосольные огурчики

❖ Ароматные томаты черри в домашнем маринаде

❖ Морковь по-корейски

❖ Маринованные грибочки с луком и деревенским маслом

Горячие блюда (1 на выбор)

❖ Стейк из Фарерского лосося с сое из овощей и цитрусовой эмульсией. 1/120/120/30

❖ Запеченная свиная шейка с картофельными дольками с чесноком и соусом "Red Vine" 1/125/100/30

Хлебная корзина с ароматным маслом

❖ Два вида французской булочки 80/10

Десерт

❖ Фруктовый каскад из сезонных фруктов 1/100

Напитки

❖ Морс собственного приготовления 200 мл.

Стоимость банкетного предложения: 3500 руб. на 1 персону.

Банкетное меню №3

Салаты (по 75/7/5/2 гр.)

❖ Салат Оливье «По-Царски»

(Отварной картофель, куриное филе, телячий язычок, огурчики соленые, молодой горошек, яйцо и сливочный майонез, подается с раковыми шейками и красной икрой.)

❖ Салат «Королевский»

(Филе семги собственного копчения с хрустящим салатом, спелыми томатами, авокадо и медово-горчишной заправкой)

❖ Салат «Мандрагора»

(Постный салат из свежих томатов, малосольных огурцов, молодого картофеля, с луковый мармеладом и оливковым маслом.)

Мясная вариация (по 30/7/5/2 гр.)

- ❖ Утиное филе, собственного копчения с брусничным соусом
- ❖ Рулет из нежной курочки фаршированный грибами со сливками и луком пореем
- ❖ Пряный телячий язык с маринованными томатами и сливочным хреном

Рыбная вариация (по 30/7/5/2 гр.)

- ❖ Лосось шеф-посол с творожным сыром, каперсами и лаймом
- ❖ Шонкие ломтики копченого палтуса
- ❖ Микс из тигровых креветок и вяленых томатов

Овощная вариация (по 15/5/2 гр.)

- ❖ Свежие, хрустящие огурцы
 - ❖ Болгарский перец
 - ❖ Спелые томаты

Маринады и домашние соленья (по 15/5/2 гр.)

- ❖ Капуста «По-корейски»
- ❖ Огурчики малосольные с укропом
- ❖ Ролл из лаваша с морковью и зеленью.
- ❖ Маринованные и соленые лесные грибы с луком и деревенским маслом
- ❖ Сладкие томаты черри фаршированные крем-чизом и копчеными мидиями

Горячие блюда (1 на выбор)

- ❖ Филе кефали на подушке из черного кус-куса и икорным соусом 1/100/120/30
- ❖ Медальоны из вырезки молодого поросенка с овощами гриль и густым грибным соусом 1/120/100/50

Хлебная корзина с ароматным маслом

- ❖ Два вида французской булочки 80/10

Десерт

- ❖ Фруктовый каскад из сезонных фруктов 1/100

Напитки

- ❖ Морс собственного приготовления 200 мл.

Стоимость банкетного предложения: 3500 руб. на 1 персону.

*Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10%
В сервисный сбор включено:*

- ❖ Обслуживание официантом: один на 25 гостей.*
- ❖ Предоставление посуды под алкоголь заказчика.*

Представленные виды меню носят рекомендательный характер. Вы можете выбрать понравившиеся вам блюда из всех трёх видов меню, и мы пересчитаем бюджет. Также мы можем приготовить любое блюдо по желанию заказчика.

Дополнительно банкетные блюда:

- ❖ Стерлядь целиком, фаршированная муссом из лосося с икрой и пряными травами, в окружении раков и фруктовыми украшениями. 2-4 кг 7500 руб.*
- ❖ Целиковый судак, фаршированный белыми грибами со сливками. Подается на овальном блюде с фруктовыми украшениями. 2-4 кг 6000 руб.*
- ❖ Фруктовая композиция на 1 целом ананасе на Welcome (Рассчитанная 40-50 человек) 3000 руб.*
- ❖ Конфеты собственного приготовления на Welcome (Рафаэлло, фирменный трюфель) 10 шт. 600 руб.*