

# ***БАНКЕТНОЕ МЕНЮ***



## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ</b> <i>Традиционный винегрет с масляной заправкой, подаётся с сельдью</i>	200 г	300 р.
<b>САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»</b> <i>Сельдь шеф-посола в слоях картофеля, свеклы и моркови с заправкой «Провансаль»</i>	250 г	450 р.
<b>САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ОВОЩАМИ</b> <i>Теплый салат с томленной печенью в соусе демиглас с печеными хрустящими овощами</i>	210 г	460 р.
<b>ИКРА КРАСНАЯ ВО ЛЬДУ</b>	50 г	350 р.
<b>ДЕРЕВЕНСКИЙ ДОМАШНИЙ САЛАТ</b> <i>Свежие овощи с миксом зелени в ароматной заправке с крестьянским маслом</i>	200 г	380 р.
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b> <i>Всеми любимый салат с хрустящими листьями романо, заправкой из анчоусов и каперсов с пармезаном и гренками</i>	230 г	550 р.
<b>САЛАТ «НИСУАЗ» С ТУНЦОМ</b> <i>Свежие овощи с миксом зелени в ароматной заправке с крестьянским маслом</i>	200 г	480 р.
<b>КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ТОРТИЛЬЕ</b>	200 г	620 р.
<b>САЛАТ С ЯЗЫКОМ, ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ С ПРОВАНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ</b>	200 г	490 р.
<b>САЛАТ С УГРЕМ, МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ, СОУСОМ БАСМАТИ</b> <i>и кунжутными семечками</i>	250 г	760 р.
<b>САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ</b>	250 г	450 р.

## ГОРЯЧИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

<b>ЦЫПЛЕНОК ТАНДУРИ</b> Нежное жареное филе домашнего цыпленка, замаринованное в йогурте с индийской специей тандури, подаётся с микс салатом	220 г	610 р.
<b>ЯЗЫК С РАТАТУЕМ</b> Запеченные пряные слайсы говяжьего языка на хрустящем рататуте из сезонных овощей с голландским соусом и трюфельной заправкой	190 г	590 р.
<b>ЖУЛЬЕН СЛИВОЧНЫЙ С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ В ТАРТАЛЕТКАХ</b>	75 г	200 р.
<b>ЖУЛЬЕН С КРЕВЕТКАМИ В ТАРТАЛЕТКАХ</b>	75 г	280 р.
<b>КУРИНЫЕ МИНИ-ШАШЛЫКИ (2 МИНИ-ШПАЖКИ)</b>	150 / 30 г	300 р.
<b>ФАРШИРОВАННАЯ КУРИНАЯ НОЖКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ И МИКСОМ ХРУСТЯЩИХ ТРАВ</b>	210 / 80 г	450 р.
<b>МИДИИ «КИВИ» ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ</b>	1000 г	2500 р.
<b>ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ</b>	150 / 50 г	400 р.
<b>КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b>	230 г	680 р.
<b>КОКТЕЙЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И СЛАДКИМ ЧИЛИ</b>	800/200 г	4500 р.
<b>СПРИНГ-РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ</b>	120/30 г	400 р.
<b>КЕСАДИЛЬЯ С ОВОЩАМИ И СМЕТАНОЙ</b>	200/50 г	400 р.

## АССОРТИ

<b>ГРИБЫ БОЧКОВЫЕ</b>	180 г	380 р.
<b>ГРИБЫ БЕЛЫЕ</b>	180 г	700 р.
<b>ОВОЩНОЕ АССОРТИ</b>	1000 г	1000 р.
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b> (буженина / язык / рулет куриный/ростбиф)	230 / 30 г	700 р.
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС «ПРЕМИУМ»</b> (прошутто, вяленая колбаса чоризо, ростбиф, копченая утиная грудка)	420 г	1600 р.
<b>БУЖЕНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ</b>	225 / 30 г	700 р.
<b>СЫРНОЕ АССОРТИ</b> (российский, маасдам, моцарелла, виноград, орехи, мед)	200 / 40 г	550 р.
<b>СЫРНОЕ АССОРТИ «ПРЕМИУМ»</b> (дорблю, камамбер, пармезан, моцарелла, мед)	220 / 50 г	800 р.
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b>	170 г	300 р.
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ ПРЕМИУМ</b> (жаренный угорь, семга слабосоленая, омуль и масляная рыба холодного копчения)	400 г	2400 р.
<b>ФРУКТОВОЕ АССОРТИ</b> (киви, виноград, груша, яблоки)	1500 г	1800 р.
<b>ГРАТЕН ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b>	130 г	360 р.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>БУРГИНЬОН С ПАРМЕНТЬЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ</b> Ароматные кусочки телячьих щечек, томленных в вине и овощах, подаются с пряным сливочным соусом и фетучини	380 г	710 р.
<b>ВЕТЕЛЛО ТОНАТО</b> (нежная вырезка говядины с авокадо под соусом ветелло тонато)	200 г	570 р.
<b>РЕБРА ТЕЛЕНКА С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b>	270/110/40 г	650 р.
<b>ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	150/20/50 г	480 р.
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b>	150/20/50 г	400 р.
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b>	150/20/50 г	490 р.
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b>	150/50 г	720 р.
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ</b>	150/20/50 г	350 р.
<b>ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ</b>	150/20/50 г	450 р.

Все шашлыки подаются с соусом и свежим луком

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ</b> Цельная запеченная дорадо на овощах-гриль	360 г	760 р.
<b>ФИЛЕ ДОРАДЫ В БАНАНОВОМ ЛИСТЕ И БАНАНОВЫМ АЙОЛИ</b>	220 г	760 р.
<b>КУЛЕБЯКА С ЛОСОСЕМ</b> Филе лосося с грибной подушкой, запеченное в слоеном тесте. Подается с салатом фризе и сливочно-укропным соусом	250 г	760 р.
<b>ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ</b> (средний вес 1.5- 2 кг)	цена за 1000 г	2300 р.
<b>ДИКИЙ СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОЛИ</b> (средний вес 1-1.5кг)	цена за 1000 г	2500 р.
<b>ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ И СОУСОМ ТАРТАР</b>	150/150/50 г	720 р.
<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ</b>	150 г	550 р.
<b>РЫБА МАСЛЯНАЯ НА ГРИЛЕ</b>	220 г	600 р.

## **БУЛОЧКИ, ПИРОЖКИ, БУРГЕРЫ**

<b>БАГЕТ ДОМАШНИЙ ТЕМНЫЙ/СВЕТЛЫЙ</b>	140 г	60 р.
<b>КАРАВАЙ</b>	1400 г	700 р.
<b>ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ</b>	120 г	100 р.
<b>ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ</b>	40 г	60 р.
<b>ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ</b>	40 г	60 р.
<b>ПИРОЖОК С МЯСОМ</b>	40 г	70 р.
<b>БУРГЕР С БАРАНИНОЙ С ЛУКОМ</b>	250/50 г	430 р.
<b>БУРГЕР С ТЕЛЯТИНОЙ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ</b>	250/50 г	350 р.
<b>СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ</b>	280 г	290 р.
<b>МЕКСИКАНСКИЙ БУРРИТО</b>	285 г	450 р.
<b>НАЧОС С СЫРНЫМ СОУСОМ</b>	240 г	380 р.
<b>ПИЦЦА 4 СЫРА</b>	420 г	420 р.
<b>ПИЦЦА МАРГАРИТА</b>	390 г	420 р.
<b>ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ</b>	470 г	450 р.
<b>ПИЦЦА БОЛОНЬЕЗЕ</b>	465 г	460 р.
<b>ПИЦЦА С ПАРМОЙ И РУККОЛОЙ</b>	460 г	500 р.

## **ГАРНИРЫ**

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	140/50 Г	200 р.
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b>	180 г	200 р.
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ</b>	150 г	250 р.
<b>КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ</b>	140 г	200 р.
<b>ОВОЩИ- ГРИЛЬ</b>	180 г	350 р.
<b>СПАРЖА-ГРИЛЬ</b>	100 г	350 р.
<b>ГРЕЧОТТО</b>	150 г	250 р.
<b>КУКУРУЗА-ГРИЛЬ</b>	1 шт	220 р.
<b>ГРИБЫ НА ГРИЛЕ</b>	150 г	190 р.
<b>ХЛЕБНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ</b>	1000 г	990 р.

## ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ / КАНАПЕ

ТОРТ ИЗ СВЕКЛЫ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ	+\$ г	120 р.
ЛОСОСЬ С СЫРОМ ФЕТА И ГРУШЕЙ	55 г	150 р.
МИНИ-МОЦАРЕЛА С ЧЕРРИ	60 г	120 р.
ПАЛОЧКИ СЛАДКОЙ МОРКОВИ, АРОМАТНОГО СЕЛЬДЕРЕЯ И СВЕЖИХ ОГУРЦОВ СО СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	150г / 50 г	200 р.
КУРИЦА ТАНДУРИ ПОД ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	*\$ г	150 р.
КАНАПЕ "КРЕМЕНТО"	35 г	100 р.
ПАРМА НА ТОСТЕ	25 г	130 р.
КАНАПЕ С УТКОЙ	25 г	100 р.
КАНАПЕ С СЫРОМ И ВИНОГРАДОМ	20 г	60 р.
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	50 г	65 р.
УТИНАЯ ГРУДКА С ГРЕЧОТТО	110 г	200 р.

Вы можете выбрать любое блюдо из меню, которое шеф-повар оформит в фуршетное мини-блюдо.

## СУПЫ НА ФУРШЕТ

Вы можете выбрать любое блюдо из меню и шеф-повар оформит его в фуршетное мини-блюдо.  
Шеф подает в бокалах все авторские супы, которые очень красиво смотрятся на фуршетных столах.  
Из одной порции супа получается от 3 до 5 мини-порций.  
Такая подача добавит яркости фуршетному столу!

ГАСПАЧО С ХРУСТЯЩЕЙ КРЕВЕТКОЙ	290 г	420 р.
БАЗИЛИКОВЫЙ СУП С МОЦАРЕЛЛОЙ	250 г	550 р.
СОЛЯНКА (на большую компанию)	5000 /200 /10 мл	4500 р.
КУРИНАЯ ЛАПША (на большую ко мпанию)	5000 /10 мл	2500 р.
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (на большую компанию)	5000 /200 /10 мл	3700 р.
УХА (на большую компанию)	5000 / 10 мл	3900 р.

## САМОВАР

ЗЕЛЕНЬИЙ ЧАЙ	5000 мл	1500 р.
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	5000 мл	1500 р.



## **Напитки**

<b>МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ</b>	1000 г	400 р.
<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b>	1000 г	460 р.

## **Каша**

<b>КАША РИСОВАЯ</b>	500 г	3500 р.
<b>КАША ОВСЯНАЯ</b>	500 г	3500 р.