



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Традиционное

 на 1 персону

 5 200 рублей

 ~ 1 500 г

Закуски и салаты

Ассорти фермерских сыров с медом

бри, сыр с голубой плесенью, маасдам, чечил, копченый сулугуни, мята, орехи, сухофрукты, мед

Рыбное ассорти

палтус х/к, лосось с/с, масляная рыба х/к, угорь х/к
укроп, лимон, лайм, каперсы, масло с зеленью

Мясная тарелка

сыровяленый свиной окорок, шинка, говядина в/к, салями, куриный рулет с эстрагоном, томаты черри, салатные листья

Салат с креветками и сыром моцарелла

листья салата и зелень, черри, болгарский перец, цукини гриль, жареные креветки, моцарелла в рассоле, домашняя заправка песто

Салат «Вальдорф» с домашней индейкой

листья салата, яблоки, виноград, сельдерей, грецкий орех, заправка из йогурта и сока лайма

Ассорти свежих овощей

помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

Ассорти солений

маслины и оливки, грибы маринованные, томаты черри

Ассорти соусов

сливочный хрен, зернистая горчица, соус тартар

Рулеты из баклажанов с сырно-ореховой начинкой

листья салата, орехи, гранат, ореховая заправка

Запеченные овощи с домашней заправкой песто

болгарский перец, цукини, баклажан, шампиньоны, черри, зелень

Хлебная корзина и масло

Горячее блюдо

(на выбор)

Филе судака в имбирной панировке

жареное филе с хрустящей корочкой, подается с жареными овощами и апельсиново-имбирным соусом

Фермерская куриная грудка

жаренное на гриле филе, обернутое беконом подается с запеченной полентой и сливочным шпинатным соусом

Филе шатобриан

филе из вырезки аргентинской говядины, жаренное на гриле подается со сливочным gratin из картофеля и цукини, и соусом из красного вина и специй

Горячая закуска

Волован с жульеном из лесных грибов с курицей

с рукколой и ароматизированным оливковым маслом

Напитки

Ягодный морс / Чай и кофе в ассортименте





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Скандинавское

 на 1 персону

 6 000 рублей

 ~ 1 500 г

Закуски и салаты

Ассорти фермерских сыров с медом

маасдам, чеддер, сыры с белой и голубой плесенью, творожный паштет с зеленью и орехами, зелень, ягоды, орехи, мед, ягодное варенье

Рыбная нордическая тарелка

гравлакс, форель х/к, палтус х/к, сливочный рийет из копченой скумбрии с щучьей икрой, ржаные сухарики, лайм, масло с травами, зелень

Мясная тарелка

копченая оленина, домашний ростбиф, утка х/к, карбонад в/к, сервелат, руккола, клюква, корнишоны, оливковое масло

Рулеты из ростбифа

с начинкой из запеченного перца и мягкого сыра и сладким соусом чили

Запеченные овощи с имбирной заправкой

болгарский перец, баклажан, цукини, морковь, сельдерей, свекла, салатные листья, бальзамический крем

«Amuse bouche»

тартар из тунца с авокадо и соусом из облепихи и манго

Салат «Скаген»

креветки, листья салата, огурцы, сельдерей, перепелиное яйцо, картофель молодой, сливочная заправка с копченой форелью

Салат из корнеплодов с копченой уткой

листья салата, помидоры черри, запеченные корнеплоды с заправкой из сливочного хрена

Маринады

маслины и оливки, грибы маринованные, селедка в горчичном соусе

Ассорти соусов

сливочный хрен с ягодами, зернистая горчица, соус тартар

Хлебная корзина и масло



Горячее блюдо

(на выбор)

Рулет из карельской форели с травами и грибами

подается с овощами в сырном «мешочке» и шпинатным соусом

Утиная ножка конфи

подается с тушеной капустой, печеным яблоком и мясным соусом грейви

Горячая закуска

Запеченные корзинки с морепродуктами

креветки, гребешки, кальмары и мидии в сливочно-цитрусовым соусе

Напитки

Ягодный морс / Чай и кофе в ассортименте



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Итальянское

 на 1 персону

 6 500 рублей

 ~ 1 500 г

Антипасто

Ассорти сыров

грана падано, горгонзола, камамбер, маасдам, рикотта с травами, виноград, ягоды, орехи

Рыбная тарелка

малосольный лосось, палтус х/к, волованы с красной и щучьей икрой, копченые мидии, лайм, каперсы, зелень

Мясная тарелка

мортаделла, прошутто, салями, поркетта, листья салата, помидоры черри, инжир, зелень

Вителло тонато

подкопченный ростбиф из телятины с соусом из тунца и каперсов

Капрезе

моцарелла, томаты, базилик, домашний соус песто, крем бальзамический, листья салата, кедровые орехи

Жареные овощи с красным песто

болгарский перец, баклажаны, цукини, морковь, шампиньоны, черри, чеснок запеченный

Салат «Панцанелла» с морепродуктами

листья салата, черри, огурцы, артишоки, печеный перец, базилик, оливковое масло с чесноком, креветки, кальмары, осьминоги

Маринады

маслины и оливки, артишоки с вялеными помидорами, маринованные грибы

Хлебная корзина и масло

фокачча, чабатта и гриссини, масло с вялеными помидорами



Горячее блюдо

(на выбор)

Жареный судак в соусе капоната и пармезан

подается с пастой птитим со шпинатом

Тальята из говядины

подается с салатом руккола, запеченной полентой и грибным соусом демиглас

Горячая закуска

Кальцоне с печеными овощами и кроликом

традиционный закрытый итальянский пирог в форме полумесяца

Напитки

Ягодный морс / Чай и кофе в ассортименте



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Гала-ужин

на 1 персону

5 500 рублей

~ 1 400 г

Закуски и салаты

Сырная тарелка

бри, горгонзола, пармезан, маасдам, чечил, сырные конвертики с рикоттой и травами, зелень, орехи, сухофрукты, мед в сотах

Рыбная тарелка

палтус х/к, лосось гравлакс, масляная рыба х/к, угорь х/к укроп, лимон, лайм, каперсы

Мясная тарелка

домашний ростбиф, утка х/к, куриный рулет, карбонад в/к, сервелат, руккола, черри, корнишоны, зелень

Овощи антипасто

перец болгарский, цукини, баклажан, шампиньоны, помидоры черри, зелень

Хлебная корзина и масло

Рулеты из ростбифа

с начинкой из запеченного перца, сливочного сыра, и сладкого соуса чили

Салат «Вальдорф» с кальмарами и креветками

листья салата, яблоки, виноград, сельдерей, грецкий орех, заправка из йогурта и сока лайма

Салат «Восточный» с говядиной

стеклянная лапша, огурцы, цукини, морковь, лук порей перец болгарский, сельдерей, домашний азиатский соус

Маринады

маслины и оливки, артишоки с вялеными помидорами, маринованные грибы

Горячее блюдо

(на выбор)

Рулет из форели с морепродуктами в апельсиново-имбирном соусе

подается с запеченными овощами

Фермерская куриная грудка в беконе

жареное филе, обернутое беконом и фаршированное орехами и козьим сыром, подается с запеченным перцем, фаршированным шпинатом, сыром и грибным соусом грейви

Говяжий рулет «Мачете» под соусом из трав чимичурри

альтернативный стейк из мраморной говядины со шпинатом и грибами, подается со сливочным gratin из картофеля и цукини

Горячая закуска

Запеченные шапки шампиньонов с начинкой «Болоньезе»

с листьями салата руккола и соусом из голубого сыра

Напитки

Ягодный морс / Чай и кофе в ассортименте



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

BBQ

 на 1 персону

 5 500 рублей

 ~ 1 600 г



Закуски и салаты

Ассорти фермерских сыров

бри, сыр с голубой плесенью, кавказский, копченый сулугуни, чечил, мята, орехи, сухофрукты, мед

Рыбное ассорти

палтус х/к, лосось с/с, масляная рыба х/к, угорь х/к, укроп, лимон, лайм, каперсы

Мясная тарелка

домашняя буженина, куриный рулет с эстрагоном, шинка, бастурма, салями, черри, салатные листья

Ассорти свежих овощей

помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

Хлебная корзина и масло

Ассорти солений

маслины и оливки, грибы маринованные, огурцы соленые, томаты и перец моченые

Рулеты из баклажанов с сырно-ореховой начинкой

листья салата, орехи, гранат, ореховая заправка

Салат «Оливье»

с копченой курицей и икорным соусом

Салат «Цезарь» с креветками гриль

салат айсберг, чесночные крутоны, сыр пармезан, анчоусовый соус

Гриль

Свиной шашлык «Хоровац»

свиная шея в кавказском маринаде, подается с красным крымским луком с зеленью

«Шиш-Таук»

жареное куриное филе, маринованное в йогурте с мятой и специями

Шашлык из масляной рыбы в беконе

подается с домашним соусом наршараб, свежей зеленью и гранатом

Овощи гриль

перец болгарский, цукини, баклажан, шампиньоны, черри

Картошка с грибами

с зеленью и маринованным луком

Ассорти соусов

острый томатный, ткемали-наршараб, BBQ

Горячая закуска

Волованы с жульеном из лесных грибов с курицей

с рукколой и ароматизированным оливковым маслом

Напитки

Ягодный морс / Чай и кофе в ассортименте

