

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

АССОРТИ

Сырная тарелка 1290
190Г

Пармезан, чеддер, моцарелла песто, рикотта с вялеными томатами, гриссини

Фруктовая тарелка 870
520Г

Виноград, апельсин, киви, яблоко, груша

Мясная тарелка 1500
245Г

Фуэт, сервелат, ростбиф, подкопченная куриная грудка, черемша

Рыбная тарелка 2100
275Г

Лосось холодного копчения, лосось слабосоленый, сельдь, тунец холодного копчения

Овощная тарелка 640
380Г

Томат, огурец, болгарский перец, стебель сельдерея, рикотта, зелень

Ассорти солений 630
320Г

Томат, огурец, капуста, черемша, грибы, патиссоны

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычки из куриного филе с беконом 1200
5 ШТ/250Г

Мини-жюльены с курицей и грибами 1800
10 ШТ/500Г

Мини-жюльены с мясным риемом, 10 шт 2000
10 ШТ/500Г

Киш с мясным риемом (порционный) 300
100Г

Киш с курицей и грибами (порционный) 250
100Г

Заказы по банкетному меню принимаются минимум за 4 дня до банкета.

САЛАТЫ

Цезарь с куриным филе 520
150Г

Зимний салат из печеных овощей с говядиной 480
160Г

Зимний салат из печеных овощей с красной рыбой 480
160Г

Салат из свежих овощей с рикоттой 410
150Г

Салат с красной рыбой и песто 910
150Г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говядина по-бургундски с печеным картофелем 950
280Г

Томленая свинина с картофельным gratenom 890
260Г

Терпуг с рагу из овощей 990
250Г

Куриное филе с соте из овощей 750
270Г

Рататуй (овощное рагу) 650
200Г

ДЕСЕРТЫ

Трайфл с ванильным бисквитом, сливочным кремом и брусникой 760
3 ШТ/360Г

Трайфл с шоколадным бисквитом, сливочным кремом и вишней 760
3 ШТ/360Г

Гарнир у любого основного блюда можно заменить на запеченный картофель / рагу из овощей.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Канане с сервелатом и дайконом 850
10 ШТ/300Г
Сервелат, маринованный дайкон, огурец

Канане с маринованной свеклой и фетой 850
10 ШТ/300Г
Маринованная свекла, сыр фета, огурец

Сырное канане 1350
10 ШТ/200Г
Пармезан, чеддер, моцарелла песто, оливка

Канане с вялеными томатами и моцареллой 1290
10 ШТ/150Г
Вяленые томаты, моцарелла песто, оливка

Овощное канане с моцареллой 1150
10 ШТ/200Г
Болгарский перец, огурец, оливка, моцарелла песто

Рулетики из баклажана 1000
10 ШТ/150Г
Баклажан, творог, грецкий орех, чеснок, зелень

Канане с подкопченным ростбифом 850
5 ШТ/200Г
Хлеб, ростбиф, вяленые томаты, соус

Канане с лососем 1050
5 ШТ/175Г
Хлеб, лосось, соус, зелень

Канане с сельдью пряного посола 690
5 ШТ/225Г
Хлеб, сельдь, соус, зеленый лук

Тарталетки с красной икрой 3100
10 ШТ/170Г
Красная икра, зеленое масло, тарталетка

Мини клуб-сэндвичи с курицей 1800
8 ШТ/720Г
Хлеб, курица, овощи, соус

Заказы по банкетному меню принимаются минимум за 4 дня до банкета.

ФУРШЕТНЫЕ САЛАТЫ

Салат с тунцом холодного копчения 1190
5 ШТ/225Г

Зимний салат из печеных овощей с говядиной 590
5 ШТ/200Г

Зимний салат из печеных овощей с красной рыбой 590
5 ШТ/200Г

ВЫПЕЧКА

Мини-перепечи с мясом 800
10 ШТ/300Г

Мини-перепечи с капустой 800
10 ШТ/300Г

Мини-перепечи с зеленым луком 800
10 ШТ/300Г

Мини-перепечи с грибами 800
10 ШТ/300Г

Мини-кыстыбеи с картофелем 800
10 ШТ/500Г

Перепеч с мясом 180
1 ШТ/80Г

Перепеч с капустой 170
1 ШТ/80Г

Перепеч с зеленым луком 170
1 ШТ/80Г

Перепеч с грибами 180
1 ШТ/80Г

НАПИТКИ

Морс домашний 420
1 л
Клюква / облепиха / черная смородина

Чай 450
1 л
Черный / зеленый / с травами