

ТАМ,
ГДЕ ИСКРЕННЕ
ЖДУТ ВАШ ПРАЗДНИК



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





ВАРИАНТ МЕНЮ 3400 НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

3 НА ВЫБОР (ПО 100 ГР)

- Греческий салат
- Салат из сочных бакинских томатов
- Оливье с телячьим языком
- Салат с куриной печенью и апельсином
- Салат с кальмаром и картофелем

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

1 НА ВЫБОР (250 ГР)

- Куриный шашлык с картофелем айдахо
- Морской окунь с кабачком и соусом винегрет
- Пряная свинина с брокколи

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ (200 ГР)

- Чиабатта
- Зерновой хлеб
- Бородинский
- Гриссини

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 НА ВЫБОР

МЯСНОЕ ПЛАТО (по 30 гр)

- Куриный балык
- Профитроли с паштетом из кролика
- Буженина

РЫБНОЕ ПЛАТО (по 30 гр)

- Филе сельди с картофелем Стоун
- Палтус холодного копчения
- Лосось слабой соли

АССОРТИ СОЛЕНИЙ (по 40 гр)

- Морковь по-корейски
- Черемша
- Корнишоны маринованные

ОВОЩНОЕ ПЛАТО (ПО 35 ГР)

- Свежие томаты
- Огурец
- Болгарский перец
- Зелень
- Редис

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО (150 ГР)

ВАРИАНТ МЕНЮ 3700 НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

3 НА ВЫБОР (ПО 100 ГР)

- Овощной салат из сезонных овощей, с семечками и кедровым орехом
- Салат Лобио
- Ацецили с ростбифом и печеными овощами
- Салат Мареe с морепродуктами
- Цезарь с куриной грудкой

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

1 НА ВЫБОР (250 ГР)

- Филе индейки с мятым картофелем
- Судак с цветной капустой в белом соусе
- Шашлык из свиной шеи с картофелем айдахо

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ (200 ГР)

- Чиабатта
- Зерновой хлеб
- Бородинский
- Гриссини

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО (150 ГР)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 НА ВЫБОР

МЯСНОЕ ПЛАТО (по 30 гр)

- Куриный балык
- Строганина из говядины
- Профитроли с паштетом из кролика

ФИЛЕ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ (100 гр)

с картофелем стоун и маринованным красным луком

МИНИ-ЭКЛЕРЫ С СЫРНЫМ МУССОМ И СЕМГОЙ ШЕФ-ПОСОЛА(1 ШТ)

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (2 ШТ)

СЫРНОЕ ПЛАТО (по 30 гр)

- Имеретинский
- Пармезан
- Сулугуни

ОВОЩНОЕ ПЛАТО (ПО 35 ГР)

- Свежие томаты
- Огурец
- Болгарский перец
- Зелень
- Редис





ВАРИАНТ МЕНЮ 4300 НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

4 НА ВЫБОР (ПО 100 ГР)

- Салат-гриль с говядиной и сыром горгонзола
- Салат с манго, креветками и авокадо
- Аццили с ростбифом и печеными овощами
- Салат по-грузински
- Нисуаз с тунцом
- Цезарь с креветками

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

1 НА ВЫБОР (250 ГР)

- Стейк Топ-блейд с перечным соусом
- Кальмар на гриле
- Утиная грудка с яблоком на гриле
- Филе Дорадо в средиземноморском стиле

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ (200 ГР)

- Чиабатта
- Зерновой хлеб
- Бородинский
- Гриссини

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО (150 ГР)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 НА ВЫБОР

МЯСНОЕ ПЛАТО (по 30 гр)

- Куриный балык
- Строганина из говядины
- Риет из кролика с чиабаттой
- Буженина

РЫБНОЕ ПЛАТО (по 30 гр)

- Палтус холодного копчения
- Мармелад из тунца
- Лосось слабой соли
- Филе сельди с картофелем

АССОРТИ СОЛЕНИЙ (по 40 гр)

- Корнишоны маринованные
- Маринованный чеснок
- Капуста по-грузински
- Мини-томаты маринованные

СЫРНОЕ ПЛАТО (по 30 гр)

- Имеретинский
- Камамбер
- Пармезан
- Сулугуни

ОВОЩНОЕ ПЛАТО (ПО 35 ГР)

- Свежие томаты
- Огурец
- Болгарский перец
- Редис

БАНКЕТ ГАЛА-УЖИН 5900Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

оформленные на зеркалах

Фрукты 150гр

(ассорти сезонных фруктов и ягод)

Сырное плато 150гр

(сулугуни, пармезан, имеретинский, камамбер, копченый сулугуни)

Гаспаччо с креветкой 1 шт/ 60гр

Мини-эклеры с сырным кремом
и семгой шеф-посола 1 шт/ 60гр

Эмпанадас с чоризо 90гр

Блюда подаются по очереди с интервалом
25 минут, с одновременной заменой блюд
у всех гостей

Первый курс 175гр

Тартар из филе тунца с тропическим
соусом, авокадо и вялеными томатами

Второй курс 180гр

Салат-гриль с говядиной и
сыром горгонзола

Третий курс 130гр

Обоженные тигровые креветки с
авокадо и брокколи

Четвертый курс 160гр

Ростбиф домашнего приготовления,
с нежным кремом пармезан

Пятый курс 200гр

горячее блюдо на выбор

Стейк филе-миньон с тремя текстурами
картофеля, соусом порту

Сибас с брюссельской капустой и
соусом шампань

Шестой курс 85гр

Мусс с клубникой и эстрагоном



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Обожженные тигровые креветки 140
- Тарталетка с красной икрой и сырным муссом 190
- Брускетта с тартаром из лосося 210
- Рулетики из семги с сырным муссом 160
- Пряная сельдь на черном хлебе 110
- Оладушки из цукини с семгой 230

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Профитроли с паштетом из кролика 110
- Тарталетки с авторским оливье 120
- Гигантские оливки в беконе 140
- Канапе с дыней и пармской ветчиной 120
- Брускетта с тартаром из говядины 210
- Брускетта с ростбифом 210
- Палочки гриссини с пармской ветчиной 190

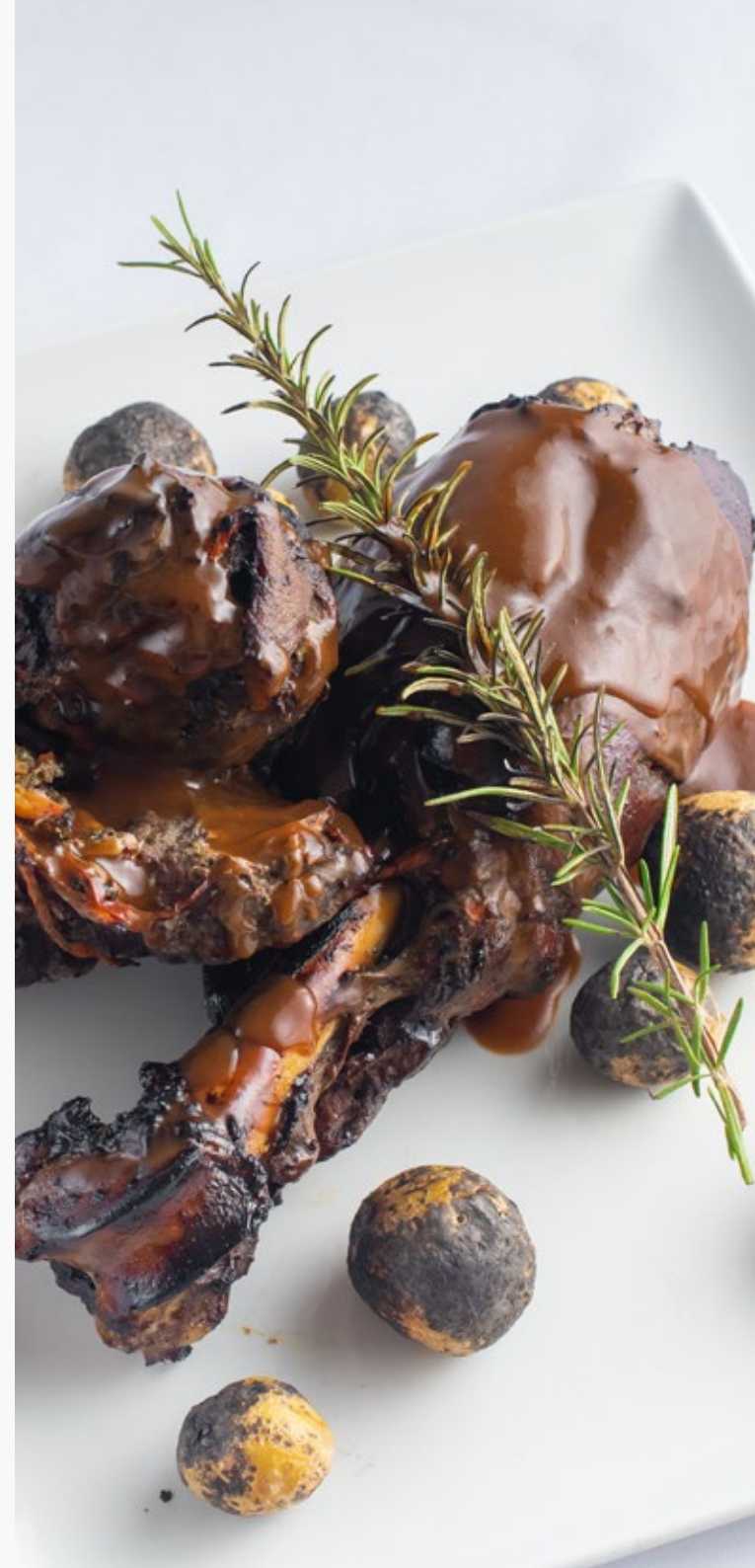
ОВОЩНЫЕ \ ФРУКТОВЫЕ ЗАКУСКИ

- Крудите (овощные палочки с соусом горгонзола) 180
- Грана паданини с карамелизированной грушей 130
- Мини-капрезе 100
- Клубника в шоколаде 180
- Запеченный артишок с сыром пармезан 140
- Брускетта с овощным рататуем 120
- Фруктовое канапе (клубника, ананас) 140



ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

- Плато устриц с тартаром из огурца и соусом Том ям
12 шт
- Баранья лопатка в вине, с запеченными овощами и картофелем
1,4 кг
- Пряный Гусь, с запеченными яблоками и апельсинами
2,5 кг
- Запеченная тушка Индейки с овощами и специями
4,2 кг
- Молочный Поросенок в горчично-медовой заправке,
с картофелем бейби
4, 2 кг
- Каспийская Стерлядь, запеченная на углях, со свежими овощами
1,2 кг
- Фермерская Утка в азиатской заправке, с тушеной капустой,
апельсинами и яблоками
2,2 кг





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

ОПЦИЯ
(120 гр на порцию)
390 РУБЛЕЙ

- Запеченная буженина с пряными травами (подача фламбе)
- Грибной жульен
- Самса с курицей или бараниной, с аджикой

ОПЦИЯ
(120 гр на порцию)
490 РУБЛЕЙ

- Баранья нога, Шеф-подача, запеченная с итальянскими травами
- Баклажаны пармеджано
- Грибной жульен с куриным филе

ОПЦИЯ
(120 гр на порцию)
590 РУБЛЕЙ

- Филе семги, Шеф-подача, запеченное с апельсинами
- Долма с ягненком
- Тунец в панировке
- Кокиль из морепродуктов



MZE
РЕСТОРАН СОЛНЦА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

- Организация развлекательной программы (ведущий, профессиональный DJ, вокалисты или кавер-группы, детские аниматоры)
- Флористическое и дизайнерское оформление зала в соответствии с концепцией вашего праздника
- Профессиональный фотограф или видеооператор
- Возможность проведения детских мероприятий с химическим или бумажным шоу
- Торт от Шеф-кондитера ресторана

