



**БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

**2021**

# МЕНЮ 1 900 ₽ на персону

Ориентировочный вес на персону — 1190 г

## САЛАТЫ *(по 100 г)*

*3 на выбор*

### **Салат Греческий**

*из свежих овощей с листьями салата, фетой и соусом хориатика*

### **Салат с куриной грудкой**

*сыром горгонзола и ореховым соусом*

### **Традиционный салат Сельдь под шубой**

*классический салат, приготовленный из филе балтийской сельди, с икрой из водорослей и фирменным соусом*

### **Салат с кальмаром**

*на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса*

### **Цезарь с куриной грудкой**

*классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна, хрустящими гренками и сыром пармезан*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Мясное ассорти (по 30 г)

*подается с медово-бальзамическим соусом  
и свежими овощами*

### Пеперони

*классическая итальянская колбаса*

### Паштет из печени кролика

*с ягодным конфитюром*

### Буженина

*свиная шея, запеченная в дижонской горчице  
с душистыми травами, шпигованная чесноком*

## Рыбное ассорти (по 30 г)

*сервируется соусом тартар*

### Семга шеф-посола

*со сливочным сыром*

### Филе балтийской сельди с картофелем Стоун

*филе маринованной сельди с красным луком  
и картофелем Стоун*

### Рулетики из снежного краба

*обернутые хрустящим огурцом*

## Соленья (по 30 г)

### Квашеная капуста

### Мини-томаты маринованные

### Корнишоны маринованные



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ОТ ШЕФ-ПОВАРА (120 г/порц)

### Буженина запеченная

*с корочкой из горчицы и пряных трав, подается с молодым картофелем с розмарином и грибным соусом*

### Грибной жульен

*вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой*

ОПЦИЯ  
250 ₽



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (150 г/порция)

*1 на выбор*

**Котлетки из индейки**

*с рукколой, пармезаном и кукурузным соусом*

**Медальон из свиной вырезки**

*с грибным соусом*

**Филе тилапии «Аква-Пацца»**

*с маслинами и спелыми томатами*



## ГАРНИРЫ (100 г/порция)

*1 на выбор*

**Запеченный молодой картофель**

**Рис Индика с овощным соте**

## ХЛЕБ (120 г/порция)

**Хлебная корзина**

*чиабатта с сырным соусом*

## ДЕСЕРТ *(100 г/порция)*

Торт, украшенный ягодами  
*(начинки вы можете уточнить у менеджера  
или Шеф-кондитера)*



# МЕНЮ 2 500 ₽ на персону

Ориентировочный вес на персону — 1350 г

## САЛАТЫ *(по 100 г)*

*3 на выбор*

### Салат Греческий

*салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокаччи*

### Салат с куриной грудкой

*сыром горгонзола и ореховым соусом*

### Оригинальный салат Оливье

*с ветчиной*

### Салат с кальмаром

*на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса*

### Цезарь с креветками

*классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*3 на выбор*

## **Мясное ассорти** (по 30 г)

*со свежими овощами и маринованной мини-кукурузой*

### **Галантин из фермерского цыпленка**

*с черносливом и грецкими орехами*

### **Буженина**

*свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком, подается с горчично-медовым соусом*

### **Ростбиф**

*филе говядины, запеченной со специями, подается с соусом понзу*

## **Рыбное ассорти** (по 30 г)

*сервируется соусом тартар и гигантскими оливками*

### **Семга шеф-посола**

*семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй*

### **Рулетики из снежного краба**

*обернутые хрустящим огурцом*

### **Тунец прожарки rare**

*в кунжутной панировке с горчично-медовым соусом*

*Продолжение*



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### **Сырное ассорти** *(по 30 г)*

*с медом, грецкими орехами и фруктовыми чипсами,  
украшенное виноградом*

Моцарелла рассольная

Горгонзола

Грана Падано

### **Капрезе** *(100 г)*

*с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом  
песто*

### **Соленья** *(по 30 г)*

Квашеная капуста по-грузински

Острые мини-перчики

Мини-томаты маринованные

Корнишоны маринованные



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ОТ ШЕФ-ПОВАРА (120 г/порц)

### Баранья нога

*запеченная с итальянскими травами парная нога молодого барашка под горчишно-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами*

### Грибной жульен

*вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой*

### Баклажаны пармеджано

*ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто с каплями бальзамика*

ОПЦИЯ  
350 ₽



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (150 г/порция)

*1 на выбор*

Кальмары на гриле  
*со средиземноморским соусом*

Куриная грудка су-вид  
*с сырным соусом и миндалем*

Медальон из свиной вырезки  
*с грибным соусом*

## ГАРНИРЫ (100 г/порция)

*1 на выбор*

Молодой картофель, запеченный с розмарином

Рис Индика с овощным соте

Стручковая фасоль с красным луком

## ХЛЕБ (120 г/порция)

Хлебная корзина

*Чиабатта с сырным соусом*

*Фокачча с розмарином*



## ДЕСЕРТ *(100 г/порция)*

**Торт, украшенный ягодами**  
*(начинки вы можете уточнить у менеджера  
или Шеф-кондитера)*



A photograph of a restaurant interior. The room features large windows with a view of a parking lot. Several round tables are set with white tablecloths, white plates, and glasses of red wine. Some tables have blue or orange table runners. The chairs are upholstered in various colors like grey, yellow, and teal. There are decorative plants and spherical pendant lights hanging from the ceiling. A blue text box is overlaid on the top right of the image.

# МЕНЮ 2 900 ₽ на персону

Ориентировочный вес на персону — 1610 г

## САЛАТЫ *(по 100 г)*

*4 на выбор*

### Салат Греческий

*салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокаччи*

### Классический салат Оливье

*с бужениной*

### Салат с кальмаром

*на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса*

### Салат с баклажанами

*томатами черри и соусом свит чили*

### Семга под шубой

*классический салат с нотками свежести*

### Теплый деревенский салат

*с томленным мясом кролика, обжаренным мини-картофелем и листьями салата, с оригинальным соусом из томленных овощей и мясного соуса на основе красного вина*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*3 на выбор*

## **Мясное ассорти** *(по 30 г)*

*подается с горчишно-медовым соусом и маринадом из мини-овощей*

### **Буженина**

*свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком*

### **Ростбиф**

*филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями*

### **Галантин из фермерского цыпленка**

*с черносливом и грецкими орехами*

### **Паштет из печени кролика**

*с ягодным конфитюром*

## **Рыбное ассорти** *(по 30 г)*

*сервируется соусом тартар и гигантскими оливками*

### **Семга шеф-посола**

*семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй*

### **Тунец прожарки rare**

*в кунжутной панировке с горчишно-медовым соусом*

### **Филе балтийской сельди**

*филе маринованной сельди с красным луком и картофелем Стоун*

### **Угорь горячего копчения**

*с редисом и икрой из водорослей*

*Продолжение*



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## **Сырное ассорти** (по 30 г)

*с медом, грецкими орехами, фруктовыми чипсами и виноградом*

Моцарелла рассольная

Горгонзола

Грана Падано

Бри

## **Капрезе** (100 г)

*с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом песто*

## **Гигантские оливки** (100 г)

*на листьях свежего салата*

## **Соленья** (по 30 г)

Квашеная капуста по-грузински

Жемчужные мини-луковички маринованные

Мини-томаты маринованные

Ассорти грибочков с луком

## **Овощное ассорти** (по 30 г)

*украшается зеленью*

Огурцы свежие

Паприка

Томаты черри

Помидоры свежие

## **Фруктовое ассорти** (по 30 г)

*сочетание спелых сезонных фруктов и ягод*

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ОТ ШЕФ-ПОВАРА (120 г/порц)

### Семга, запеченная с апельсинами

*маринованное и запеченное целикое филе без хребтовых костей, подается горячим с голландским соусом с икрой и мидиями, может быть хорошей заменой горячего блюда*

### Баранья нога

*запеченная с итальянскими травами парная нога молодого барашка под горчишно-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами*

### Грибной жульен

*вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой*

### Баклажаны пармеджано

*ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром*



ОПЦИЯ  
500 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (150 г/порция)

*1 на выбор*

Филе Сибаса

*в средиземноморском стиле*

Фланк стейк

*с перечным соусом*

Куриная грудка су-вид

*с сырным соусом и миндалем*

## ГАРНИРЫ (100 г/порция)

*1 на выбор*

Молодой картофель, запеченный с розмарином

Рис Индика с овощным соте

Стручковая фасоль с красным луком

## ХЛЕБ (120 г/порция)

Хлебная корзина

*Чиабатта с сырным соусом*

*Фокачча с розмарином или фетой на выбор*



## ДЕСЕРТ *(100 г/порция)*

Торт, украшенный ягодами  
*(начинки вы можете уточнить у менеджера  
или Шеф-кондитера)*



# ДОПОЛНЕНИЯ К МЕНЮ



## К КАЖДОМУ МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ:

Устричный бар на льду с соусом Том Ям и луком фри.....450 ₽/персона  
*2 устрицы, соус, гарнир для устриц — жаренная чиабатта с зеленым маслом*

### **Фуршетный стол с мини-закусками:** *мясными, рыбными, овощными и из морепродуктов*

Хрустящие гриссини с ломтиками пармы и рукколой, <i>1 шт (40 г)</i> .....	60 ₽
Оладушки из цуккини с сырным муссом, семгой с/с и царской икрой, <i>1 шт (60 г)</i> .....	70 ₽
Мини-капрезе с рассольной моцареллой и спелыми томатами черри, <i>1 шт (40 г)</i> .....	50 ₽
Обоженные тигровые креветки с томатами черри в соусе манго-чили с рукколой, <i>1 шт (30 г)</i> .....	70 ₽
Оладушки с красной икрой и муссом из сметаны и зелени, <i>1 шт (40 г)</i> .....	120 ₽
Брускетта с тартаром из семги и муссом из авокадо, <i>1 шт (60 г)</i> .....	120 ₽
Брускетта с тартаром из говядины и соусом понзу, <i>1 шт (60 г)</i> .....	120 ₽
Груша с горгонзолой и медом, <i>1 шт (40 г)</i> .....	65 ₽
Рулетки из запеченного болгарского перца и сливочного сыра, <i>1 шт (30 г)</i> .....	80 ₽

БУДЕМ РАДЫ ОТВЕТИТЬ НА ВСЕ ИНТЕРЕСУЮЩИЕ ВАС ВОПРОСЫ!

Банкетный менеджер  
Екатерина: 913-07-56  
[bona-carona.ru](http://bona-carona.ru)