

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3 500 РУБ. НА ПЕРСОНУ

САЛАТЫ

4 на выбор (по 100 гр.)

ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ

(всеми любимый салат с вареной колбасой)

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

(всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ

(салат с говяжьим языком, молодым картофелем, маринованными огурчиками и черри томатами)

КУРИНЫЙ САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ

(филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, куриным яйцом и корнишонами)

САЛАТ "ВАЛЬДОРФ" С УТКОЙ

(салат с томленной уткой, корнем сельдерея и зеленым яблоком)

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И ПОМИДОРАМИ С СЫРОМ ФЕТА

(баклажаны, томаты, сыр фета, кинза, заправка на основе грецкого ореха)

САЛАТ С КИНОА, КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРУШЕЙ

(листья салата, киноа, куриное филе, груша, апельсины, томаты черри)

ОВОЩИ ГРИЛЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

(запеченное филе цыпленка с овощами гриль в соусе кетчуп)

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

(традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой)

ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ

(всеми любимый салат с сочным ростбифом из говяжьей вырезки)

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

(листья салата ромейн, томаты черри, пармезан, оригинальный соус "Цезарь")

САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ СВЕЖЕГО ХРЕНА

(печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонез с добавлением домашнего хрена)

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ

(лосось с отварным картофелем, маринованным красным луком и рукколой)

САЛАТ ОВОЩНОЙ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ И ТАЙСКОЙ ЗАПРАВКОЙ

(копченое филе трески, болгарский перец, свежий огурец, редис с листьями салата в тайской заправке)

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

(лосось горячего копчения, картофель, лук, огурцы свежие и соленые, майонез)

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ

(копченая с пряностями говяжья вырезка, болгарский перец, цукини, баклажаны, обжаренные на углях)

САЛАТ С ТУНЦОМ АВОКАДО И ТАЙСКОЙ ЗАПРАВКОЙ

(листья салатов, обжаренный в кунжуте тунец, редис, авокадо, лук красный, стебель сельдерея, огурцы)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти на выбор

МЯСНОЕ АССОРТИ с добавлением горчицы, хрена - 3 позиции на выбор (по 20 гр.)

САЛО КОПЧЕНОЕ

КОПЧЕНОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

(филе индейки холодного копчения)

ТЕРРИН ИЗ КУРЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

(сливочный мусс из куриной мякоти с шампиньонами)

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

(рулет из филе свинины, фаршированный овощами, специями и ароматными травами)

БУЖЕНИНА

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

КОЛБАСА Т/К

(колбаса твердого копчения из говядины)

ПИКАНИЯ

(филе мраморной говядины, маринованное в соусе "Ворчестер" со специями, приготовленное в коптильне)

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

(отварной телячий язык с кореньями и зеленью)

ПАТЕ ИЗ УТКИ

(томленная мякоть утки с медом, горчицей, сыром рикотта на багете)

РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ

(рулет из филе говядины с овощами, специями и ароматными травами)

РОСТБИФ

(филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями)

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА

(вяленый свиной окорок)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3 500 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 вида ассорти на выбор

РЫБНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

МАКРЕЛЬ Х/К

ТЕРРИН РЫБНЫЙ

(нежный рыбный мусс из лосося и белоснежного судака со стручковой фасолью и болгарским перцем)

МУКСУН Х/К

РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

(рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)

ПАЛТУС Х/К

(сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

(лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)

ТУНЕЦ В КУНЖУТЕ

(маринованный филе тунца в соевом соусе с апельсином, мёдом и специями с добавлением кунжута)

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

ПОМИДОРЫ

РЕДИС КРАСНЫЙ

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

(белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ

(домашние малосольные огурцы)

МИНИ ПОЧАТКИ КУКУРУЗЫ

СЫРНОЕ АССОРТИ

(3 позиции на выбор по 20 гр.)

СЫР СУЛУГУНИ СОЛЕННЫЙ

(традиционный грузинский мягкий сыр)

СЫР ГАУДА

(Голландский твердый сыр 48-51% жирности)

СЫР ПРОВОЛОНЕ

(твёрдый нежирный итальянский сыр, вырабатываемый из коровьего молока)

СЫР МОЦАРЕЛЛА (ИТ. MOZZARELLA)

(молодой итальянский сыр родом из региона Кампания.)

СЫР ГРАНА ПАДАНО

(твердый итальянский сыр 32% жирности)

СЫР БРИ

(мягкий сыр с белой плесенью)

СЫР РОКФОРТИ

(мягкий сыр с голубой плесенью)

СЫР ТАЛЕДЖИО

(мягкий итальянский сыр с плесенью)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

1 на выбор (по 50 гр.)

ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ

(филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем)

ТОМАТО-МОЦАРЕЛЛА

(сыр моцарелла с томатами)

ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ

ПХАЛИ С БАКЛАЖАНОМ

(рулет из баклажана, фаршированный грецкими орехами с луком и чесноком)

БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 на выбор (по 120 гр.) либо 50/50

ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН С КУРИНЫМ ФИЛЕ

(запечённый под сыром жульен в сливочном соусе со специями. Подается в булочке)

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С КИНЗОЙ В ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

(виноградные листья с фаршем из баранины, рисом со сметанным соусом)

МИДИИ ГИГАНТ КИВИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СЫРНОМ СОУСЕ

(мидии гигант киви под майонезным соусом с пармезаном и икрой тобико)

ЖУЛЬЕН С ЛОСОСЕМ И ГРИБАМИ

(лосось в сливочном соусе с луком порей и шампиньонами, запеченный под сыром) в булочке

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3 500 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 на выбор (по 150 гр.) либо 50/50

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

(филе куриного бедра, маринованное в душистых травах с майонезом, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

(куриное филе, обжаренное на гриле со сливочно-сырным соусом)

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

(свиная шея, маринованная в душистых травах с томатами, подается с маринованным луком и соусом "Сальса")

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С БЕКОНОМ

(жареное филе свинины с беконом криспи, подается с крем соусом из сливок и грибов)

ФИЛЕ ТРЕСКИ С СОУСОМ ТАРТЮФ

(жареное филе трески, подается со сливочным соусом тартюф)

БУЖЕНИНА С КРЕМ-СОУСОМ ИЗ ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ

(нежная свиная шея с румяной корочкой, запеченная в дижонской горчице со специями, подается с крем соусом из сливок и мясного соуса с зернистой горчицей)

ФИЛЕ СУДАКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

(томленая утиная ножка в собственном соку со специями и апельсиновым соусом)

СОЧНЫЙ РОСТБИФ ИЗ АНТРЕКОТА

(антрекот из говядины, обжаренный на гриле с домашним соусом демиглас)

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

(филе лосося, маринованное в душистых травах, подается с соусом Тар-тар)

ФИЛЕ ТУНЦА С ЛИМОННО-ШАФРАНОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ

(маринованное в тайском стиле филе тунца, обжаренное на гриле)

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ

(филе лосося, маринованное в душистых травах, подается с соусом Тар-тар)

ГАРНИРЫ

1 на выбор (по 100 гр.) либо 50/50

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ (молодой картофель, запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН (нарезанный слайсами картофель, запеченный с сыром пармезан и сливками)

РИС ОТВАРНОЙ (микс дикого и золотистого риса, заправленный сливочным маслом)

ОВОЩНОЙ РАТАТУЙ (паприка, цукини, баклажаны, морковь и лук репчатый - тушеные со свежими томатами)

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (паприка, цукини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика)

ДЕСЕРТЫ

(по 200 гр.)

ФРУКТЫ (сезонные фрукты и ягоды в тарелке)

ХЛЕБ РЖАНОЙ И ТОСТОВЫЙ

(неограниченно)

ВЫХОД: 1370 ГР.