

Банкетное меню №1

\1950 рублей на 1 персону\

Закуски и салаты 650 гр

Черри – Капрезе

\томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное ассорти

\ассорти сыров с медом, орешками, виноградом\

Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии

\ветчина, сливочный сыр, сушеные томаты, базилик\

Филе сельди с лучком в окружении запеченного картофеля

Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом

\помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень, олив. масло, бальзамический уксус\

Салат «Прованс» мясной

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, горошек, яйцо, майонез, зелень\

Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа

\картофель, треска горячего копчения, красный лук, свежий огурец, соус араманго\

Салат «Цезарь» с курицей

\куриное филе, салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"\

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Стейк из свинины с картофелем по-деревенски, соус деми глянс

или

Филе судака, подается под сливочно винным соусом с рисом

или

Куриное филе приготовленное в сувиде с картофелем

Сервис стол

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Стоимость меню ~~2400 руб.~~ 1950 руб.*
*стоимость действительна до 30.11.22

При заказе банкетного меню №1 в подарок:

Аренда зала 5 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цвето

Банкетное меню №2

\2450 рублей на 1 персону

Закуски и салаты 750 гр

Тост с красной рыбой

\лосось шеф посола, сливочный сыр, икра, тост

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен

Куриный рулет с черносливом

\куриное филе, чернослив

Сырное ассорти

\ассорти сыров с медом, орешками, виноградом

Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии

\ветчина, сливочный сыр, сушеные томаты, базилик

Русский разносол

\соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен

Ассорти оливок и маслин

Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом

\помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень, олив. масло, бальзамический уксус

Салат «Прованс» мясной

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, свежий горошек, яйцо, майонез, зелень

Салат теплый с говядиной и соусом терияки

\микс салат зеленый, говядина, картофель деревенский, соус терияки, кунжут

Салат «Цезарь» с курицей

\куриное филе, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"

Горячая закуска 120 гр.

Жульен

\куриное филе, сыр, сливочный соус, слоеное тесто

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Стейк из свинины с картофелем и запеченными овощами

или

Филе лосося с кенийской фасолью и печеным картофелем

или

Куриное филе приготовленное в су-виде, гарнируется картофелем айдахо

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет

Сезонные фрукты

*Стоимость меню ~~3145 руб.~~ 2450 руб.**

**стоимость действительна до 30.11.22*

При заказе банкетного меню №2 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Банкетное меню №3

\2950 рублей на 1 персону\

Закуски и салаты 900 гр.

Итальянское плато

\пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное плато

\пармезан, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\

Рыбная река

\лосось шеф посола, лангустины, скумбрия филе, икра красная\

Томаты – Капрезе

\томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, кедровые орешки\

Русский разносол

\соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\

Салат «Прованс» мясной

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, свежий горошек, яйцо, майонез, зелень\

Салат Греческий

\свежие овощи, сыр фета, маслины, оливковый дрессинг\

Салат «Цезарь» с курицей

\салат айсберг, куриное филе, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, соус цезарь\

Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата и клюквенным соусом

\микс салат, утиное филе, апельсин, соус\

Горячая закуска 120гр.

Шашлычок из филе цыпленка с черри

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с овощами гриль

или

Свинные медальоны с бекончиком подается с бочонками из картофеля

или

Куриное филе приготовленное в су-виде подается с тыквой

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~3850 руб.~~ 2950 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.22

При заказе банкетного меню №3 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Банкетное меню №4

\3450 рублей на 1 персону\

Закуски и салаты 900 гр.

Ростбиф

\говяжья вырезка, микс салат\

Филе Норвежского лосося шеф-посола

\лосось слабой соли, лимон, апельсин, микро зелень\

Итальянское плато

\пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\

Сырное плато

\пармезан, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\

Грузди соленые

\грузди соленые, лук, сметана, зелень\

Русский разносол

\соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\

Салат «Прованс» мясной

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, свежий горошек, яйцо, майонез, зелень\

Теплый Дрезденский салат с картофелем и копчеными колбасками

\картофель, копченые колбаски, листья салата, красный лук\

Салат «Цезарь» с креветками

\салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, соус цезарь\

Салат Греческий

\свежие овощи, сыр фета, маслины, оливковый дрессинг\

Горячие закуски 240 гр.

Шашлычок из филе цыпленка с черри

Шашлычок из филе лосося с овощами гриль

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Филе Дорадо фаршированная креветкой с картофельным пюре и соусом из шпината
или

Утиная ножка с томленой грушей и с пирожком с квашеной капустой
или

Медальоны из телятины с овощами и деми глянс

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзин

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~4680 руб.~~ 3450 руб.*
*стоимость действительна до 30.11.22

При заказе банкетного меню №4 в подарок:

Аренда зала 7 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Банкетное меню №5

\4450 рублей на 1 персону\

Закуски и салаты 900 гр.

Рулет из телятины с розмарином и вялеными томатами

\телятина, розмарин, томаты, чеснок, сыр, зелень, орехи кедровые, соль, перец\

Салями итальянская с козьим сыром и печёным перцем

\салями, сыр козий, руккола, печёный перец, оливковое масло, грессини\

Тамбовский окорок с горчицей и хреном

\свиной окорок, свежий салат, перец, горчица, хрен\

Сыр мягкий «страчателла» с чиабаттой и томатами

\страчателла, томаты, базилик, красный лук, оливки, оливковое масло, вяленые томаты, песто, чиабатта\

Тар-тар дуэт из тунца и лосося с авокадо

\лосось, тунец, огурец, соевый соус, авокадо, каперсы, красный лук, маринованный огурец, оливковое масло\

Форшмак на бородинском хлебе с зелёным лучком

\сельдь бочковая, сливочное масло, лук, яйцо, бородинский хлеб\

Филе балтийской кильки на тосте с печёной свеклой

\килька, свекла, ржаной хлеб, огурец маринованный, майонез, яйцо, зелень\

Тарталетка с красной икрой

\икра лососевых, сливочный сыр, лимон, тарталетка, зелень\

Ассорти бакинское из помидоров и огурцов

\помидоры, огурцы, зелень, красный лук\

Салат «Прованс» мясной

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, огурчик, горошек, яйцо, майонез, зелень\

Салат с лососем горячего копчения, сыром бри и рукколой

\лосось 2\к, руккола, черри, Терияки, маринованный кристалльный, лук, кунжут, оливковое масло\

Салат с пармской ветчиной

\микс салат, макадамия, пармская ветчина, дыня, томаты, оливковое масло\

Горячие закуски 240 гр.

Креветки гриль с ароматными травами

Хрустящая моцарелла с моченой брусникой

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Филе миньон с овощами гриль с соусом порту

или

Палтус с полентой и соусом из спаржи

или

Утиная грудка со свежими ягодами, соусом из цитрусовых и пюре с дижонской горчицей

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню 5435 руб. 4450 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.22

При заказе банкетного меню №5 в подарок:

Аренда зала 7 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов