

Любое банкетное меню вы можете дополнить блюдами из расширенного предложения, либо составить свое собственное банкетное меню, основываясь на своих предпочтениях.
Минимальный заказ 10 порций.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясо от Шефа \буженина, язык молодого бычка, филе цыпленка, «русская горчица» и сливочный хрен\ |100 гр.\ - 400 руб.

Итальянское плато \лепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\ |100 гр.\ - 550 руб.

Куриный рулет с черносливом \куриное филе, чернослив\ |100 гр.\ - 350 руб.

Ростбиф \говяжья вырезка\ |100 гр.\ - 650 руб.

Салями итальянская с козьим сыром и печёным перцем \салями, сыр козий, руккола, печёный перец, оливковое масло, грессини\|100гр\ - 550руб.

Тамбовский окорок \свиной окорок, свежий салат, перец, горчица, хрен\|100гр\ - 400руб.

Рулет из телятины с розмарином и вялеными томатами \телятина, розмарин, томаты, чеснок, сыр, зелень, орехи кедровые, соль, перец\|100гр\ - 550руб.

«Тар-Тар» из мраморной вырезки с лучком выдержанный в красном итальянском вине подается на подушке из тонко нарезанных помидор |100гр.\ - 600 руб.

Паишет из куриной печени подается на брускетах |100 гр.\ - 450 руб.

Сыр мягкий «страчателла» с чабаттой и томатами\страчателла, томаты, базилик, красный лук, оливки, оливковое масло, вяленые томаты, песто, чабатта\ - 650 руб.

Сырное плато \Пармезан, дор блю, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\ |100 гр.\ - 650 руб.

Сырное ассорти \мраморный сыр, гауда, кавказский сыр, мед, орешки\ |100 гр.\ - 400 руб.

Рыбное плато \лосось шеф посола, лангустины, скумбрия филе, икра красная\ |100 гр.\ - 600 руб.

Филе Норвежского лосося шеф-посола |100 гр.\ - 550 руб.

Тост с красной рыбой \лосось шеф посола, сливочный сыр\ |100 гр.\ - 450 руб.

«Тар-тар» из лосося с перепелиным яйцом на подушке из авокадо |100гр.\ - 550 руб.

Тар-тар дуэт из тунца и лосося с авокадо \лосось, тунец, огурец, соевый соус, авокадо, каперсы, красный лук, маринованный огурец, оливковое масло\ |100 гр.\ - 650 руб.

Форишмак на бородинском хлебе с зелёным лучком \сельдь бочковая, сливочное масло, лук, яйцо, бородинский хлеб\ |100 гр.\ - 450 руб.

Филе балтийской кильки на тосте с печёной свеклой \килька, свекла, ржаной хлеб, огурец маринованный, майонез, яйцо, зелень\|100 гр.\ - 450 руб.

Тарталетка с красной икрой \икра лососевых, сливочный сыр, лимон, тарталетка, зелень\ - 250 руб.

Филе сельди с лучком и картошкой |100 гр.\ - 390 руб.

Пикантные рулетики из баклажанов Краснодарского края подаются с нежнейшим сыром привезённым из Норвегии |100 гр.\ - 370руб.

Черри – Капрезе \томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\ |100 гр.\ - 450 руб.

Круатон с грибами и сливочном сыром |100 гр.\ - 350 руб.

Разносолы и маринады \квашеная капуста, соленый огурчик, черемша, корейская морковка, перец острый\ |100 гр.\ - 370 руб.

Сет под водочку \соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\ |100 гр.\ - 370руб.

Малосольные огурчики засолены лично шефом с зеленью - \100 гр.\ - 320 руб.

Грузди соленые \грузди соленые, лук, сметана, зелень\ - \100 гр.\ - 520 руб.

Печеные овощи с фетой \100 гр.\ - 450 руб.

Сезонные овощи с оливковым маслом \100гр\ - 250руб.

Ассорти бакинское из томатов и огурцов \томаты, огурцы, зелень, красный лук\ - \100гр\ - 450руб.

Ассорти оливок и маслин \100 гр.\ - 290 руб.

Хлебная корзина \100 гр.\ - 175 руб.

Сезонные фрукты \100гр\ - 250руб.

САЛАТЫ

Салат теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления \100 гр.\ - 450 руб.

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

Салат Греческий \100 гр. \ - 330 руб.

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

Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа \100 гр. \ - 350 руб.

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

Салат мясной «Прованс» \100 гр. \ - 350 руб.

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

Салат классический «Цезарь» \100 гр. \ - 400 руб.

\куриное филе, свежий салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан, багет, запеченный со специями, соус Цезарь\

Салат «Цезарь с креветками» \100 гр. \ - 500 руб.

\салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, с соусом цезарь\

Салат «Сельдь под шубой» \150 гр.\ - 450 руб.

\сельдь, картофель, морковь, свекла, майонез, яблочко\

Салат «Снежный краб» \100 гр.\ - 350 руб.

\рис, снежный краб, лосось, кукуруза, свежий огурчик, яйцо, пекинская капуста\

Салат «Русская традиция» \100 гр.\ - 270 руб.

\Свекла, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез\

Салат Морской набор от Шеф Повара \100 гр. \ - 500 руб.

\ кальмары, креветки, мидии, микс салат, свежий огурец с соусом от Шеф Повара\

Салат «а-ля Нисуаз» \100 гр.\ - 450 руб.

\тунец, картофель, красный лук, корнишоны, микс салат, перепелиные яйца, томаты, горчичный - медовый соус\

Хрустящий салат с цыпленком сувид по личному рецепту Шеф Повара, ананасом и шампиньонами \100 гр.\ - 400 руб.

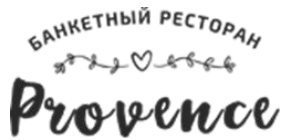
\куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус от Шефа, зелень\

Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата, с клюквенным соусом выдержанным на красном вине \100 гр.\ - 450 руб.

Теплый Дрезденский салат с картофелем и копчеными колбасками \100 гр.\ - 450 руб.

Салат с лососем горячего копчения, сыром бри и руколлой \лосось, к, руккола, черри, Терияки, маринованный кристалльный, лук, кунжут, оливковое масло\ \100 гр.\ - 650 руб.

Салат с пармской ветчиной \микс салат, макадамия, пармская ветчина, дыня, томаты, оливковое масло\ \100 гр.\ - 650 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Горячие блинчики с секретной начинкой от Шеф Повара* \80 гр.\ - 290 руб.
Овощной тар -тар со сливочном сыром шеф рекомендует \120 гр.\ - 320 руб.
Жульен куриный, запеченный в слоенном тесте \140 гр.\ - 390 руб.
Шашлычок из филе лосося с овощами гриль \120 гр.\ - 460 руб.
Шашлычок из филе цыпленка с черри \120 гр.\ - 350 руб.
Шашлычок из лангустина с черри \120 гр.\ - 460 руб.
Шашлычок из шампиньонов с черри \120 гр.\ - 350 руб.
Драник с лососем шеф посола и сливочным сыром \130 гр.\ - 430 руб.
Креветки гриль с ароматными травами \120 гр.\ - 460 руб.
Хрустящая моцарелла с моченой брусникой \120 гр.\ - 450 руб.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

- Куриное филе приготовленное в сувиде подается с тыквой* \300 гр.\ - 600 руб.
Утиная ножка с томленой грушей и с пирожком с квашеной капустой \300 гр.\ - 950 руб.
Утиная грудка со свежими ягодами, соусом из цитрусовых и пюре с дижонской горчицей \300 гр.\ - 1050 руб.
Стейк из свинины с картофелем по-деревенски и красным домашним соусом \300 гр.\ - 650 руб.
Свинные медальоны из вырезки с бекончиком подается с бочонками из картофеля и соусом Деми Глас \300 гр.\ - 800 руб.
Филе судака, подается под сливочно винным соусом с рисом \300 гр.\ - 600 руб.
Филе Дорадо фаршированная креветкой с картофельным пюре и соусом из шпината \300 гр.\ - 1050 руб.
Палтус с полентой и соусом из спаржи \300 гр.\ - 1150 руб.
Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с кенийской фасолью и печеным картофелем \300 гр.\ - 950 руб.
Язык говяжий с печёным картофелем и соусом с терияки \300 гр.\ - 850 руб.
Стейк из мраморной говядины, гарнируется овощами гриль \300 гр.\ - 1250 руб.
Филе миньон с овощами гриль с соусом порту \300 гр.\ - 1250 руб.
Медальоны из телятины с овощами \300 гр.\ - 1150 руб.
Овощной рататуй на оливковом масле с битой картошечкой с зеленью \300 гр.\ - 550 руб.
Вегетарианское бефстроганов с пюре и соленым огурчиком \300 гр.\ - 650 руб.

БЛЮДО ОТ ШЕФА Экстрим подачи лично Шеф Поваром

- Баранья нога* – 3500 руб.\кг. (3-6 кг.)
Бараньи ребра – 2500 руб.\кг. (3-6 кг.)
Буженина от шефа- 2500 руб.\кг. (3-8 кг.)
Лосось - 4500 руб.\кг. (5-8 кг.)
Индейка- 2500 руб.\кг. (5-8 кг.)

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршетные закуски в шотах от 10 порций

Овощи нарезанные соломкой с соусом коктейльной рюмке \80 гр\ - 100 руб.

Томаты-капрезе в коктейльной рюмке \80 гр\ - 150 руб.

Фруктовый салат в коктейльной рюмке \80 гр\ - 100 руб.

Канapé от 20 шт.

Почти греческий салат \25 гр\ - 100 руб.

Канapé с мясом, сыром и печ. томатами \25 гр\ - 100 руб.

Канapé с сельдью на бородинском хлебе \25 гр\ - 100 руб.

Канapé с саями \25 гр\ - 100 руб.

Канapé с сыром и виноградом \25 гр\ - 100 руб.

Канapé с цыплёнком и ананасом \25 гр\ - 100 руб.

Канapé с креветкой \25 гр\ - 150 руб.

Парма с дыней \25 гр\ - 200 руб.

Мини – закуски от 20 шт.

Тосты с лососем шеф-посола и сыром филадельфия \40 гр\ - 100 руб.

Тосты с бужениной и хреном \40 гр\ - 100 руб.

Тосты с говяжьим языком и хреном \40 гр\ - 100 руб.

Рулетик из баклажан с сыром \25 гр\ - 100 руб.

Рулетик из ветчины с сыром \25 гр\ - 100 руб.

Валованы от 20 шт.

Мини-тарталетка с утиным паштетом \35 гр\ - 100 руб.

Мини-тарталетка с креветкой и сливочным сыром \35 гр\ - 100 руб.

Валован с красной икрой и сливочным маслом \25 гр\ - 250 руб.

Тарталетки с салатом от 10 шт.

Тарталетка с салатом « Снежный краб» \40 гр. \ - 150 руб.

Тарталетка с салатом оливье с говядиной \40 гр. \ - 150 руб.

Тарталетка с салатом столичный с курицей \40 гр. \ - 150 руб.

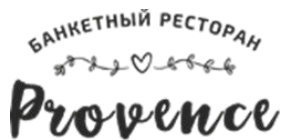
Тарталетка с салатом из трески \40 гр. \ - 150 руб.

Вегетарианский сет – 24 закуски /1500 гр./ | 2800 руб.

/мини круассан с томатом, авокадо и орешками, овощные палочки в шоте, винегрет, мини сандвич с вегетарианским мясом сейтан, хумус с грессини/.

Русский сет – 24 закуски /1500 гр./ | 2900 руб.

/сельдь на бородинском хлебе, сало белорусское на ржаном хлебе, винегрет с килечкой, ассорти солений, малосольный огурчик, черемша /.



Сет из 20 мини круассанов /1500 гр./ | 3100 руб.

/мини круассан с лососем слабой соли и сливочным сыром, мини круассан с моцареллой и томатами, мини круассан с ветчиной и сыром, мини круассан с утиным паштетом и ягодами/.

Салат бар – 30 закусок /1500 гр./ | 3600 руб.

/салат мясной, цезарь с курочкой, салат с треской горячего копчения, сельдь под шубой, дрезденский салат с домашней колбаской/.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Американо \200мл\ - 150 руб.

Капучино \200мл\ - 200 руб.

Чай черный, зеленый \200мл\ - 100 руб.

Безлимитно чай\кофе на весь день 250 руб. с человека.

Домашние лимонады собственного приготовления в асс. \1000мл\ - 400 руб.

Морс клюквенный собственного приготовления \1000мл\ - 600 руб.

Сок в ассортименте \1000мл\ - 300 руб.

Вода с мятой и лимоном \1000мл\ - 200 руб.

Пробковый сбор – нет

Аренда зала при меню 2000 руб. на чел – 5 часов бесплатно.

Аренда зала при меню 2500 руб. на чел – 6 часов бесплатно.

Аренда зала при меню 3000 руб. на чел – 7 часов бесплатно.

Продление – 5000 руб.\час

Горка шампанского – 5500 руб. (шампанское заказчика)

Классический текстильный декор – бесплатно.

Цветной текстильный декор – 2000 руб.\стол

Торт /ванильный, шоколадный, красный бархат, ягодный декор/– 2500 руб.\ кг.

Техническое обеспечение (профессиональный звук, свет, плазма) – бесплатно.

Все цены и условия действительны до 30.11.24 года