

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.\ - 500 руб.

Итальянское плато \пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\ |100 гр.\ - 650 руб.

Куриный рулет с черносливом \куриное филе, чернослив\ |100 гр.\ - 450 руб.

Ростбиф \говяжья вырезка\ |100 гр.\ - 750 руб.

Салями итальянская с козьим сыром и печёным перцем \салями, сыр козий, руккола, печёный перец, оливковое масло, грессини\|100гр\ - 650руб.

Тамбовский окорок \свиной окорок, свежий салат, перец, горчица, хрен\|100гр\ - 500руб.

Рулет из телятины с розмарином и вялеными томатами \телятина, розмарин, томаты, чеснок, сыр, зелень, орехи кедровые, соль, перец\|100гр\ - 750руб.

«Тар-Тар» из мраморной вырезки с лучком выдержанный в красном итальянском вине подается на подушке из тонко нарезанных помидор |100гр.\ - 700 руб.

Пашетт из куриной печени подается на брускетах |100 гр.\ - 550 руб.

Сыр мягкий «страчателла» с чабаттой и томатами\страчателла, томаты, базилик, красный лук, оливки, оливковое масло, вяленые томаты, песто, чабатта\ - 750 руб.

Сырное плато \ Пармезан, дор блю, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\ |100 гр.\ - 750 руб.

Сырное ассорти \мраморный сыр, гауда, кавказский сыр, мед, орешки\ |100 гр.\ - 500 руб.

Рыбное плато \лосось шеф посола, скумбрия филе, икра красная\ |100 гр\ - 700 руб.

Филе Норвежского лосося шеф-посола |100 гр.\ - 700 руб.

Тост с красной рыбой \лосось шеф посола, сливочный сыр\ |шт.\ - 350 руб.

«Тар-тар» из лосося с перепелиным яйцом на подушке из авокадо |100гр.\ - 700 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.\ - 700 руб.

Форшмак на бородинском хлебе с зелёным лучком \сельдь бочковая, сливочное масло, лук, яйцо, бородинский хлеб\ |шт\ - 350 руб.

Филе балтийской кильки на тосте с печёной свеклой \килька, свекла, ржаной хлеб, огурец маринованный, майонез, яйцо, зелень\|шт.\ - 350 руб.

Тарталетка с красной икрой \икра лососевых, сливочный сыр, лимон, тарталетка, зелень\ - 350 руб.

Филе сельди с лучком и картошкой |100 гр.\ - 500 руб.

Брускета с муссом из красной рыбы |шт.\ - 350 руб.

Пикантные рулетики из баклажанов Краснодарского края подаются с нежнейшим сыром привезённым из Норвегии |100 гр.\ - 500руб.

Черри – Капрезе \томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\ |100 гр.\ - 600 руб.

Разносолы и маринады \квашеная капуста, соленый огурчик, корейская морковка, перец острый\ |100 гр.\ - 500 руб.

Сет под водочку \соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\ |100 гр.\ - 500 руб.

Малосольные огурчики засолены лично шефом с зеленью - |100 гр.\ - 500 руб.

Грузди соленые \грузди соленые, лук, сметана, зелень\ - |100 гр.\ - 700 руб.

Сезонные овощи с оливковым маслом |100гр\ - 300руб.

Ассорти оливок и маслин |100 гр.\ - 400 руб.

Хлебная корзина |100 гр.\ - 200 руб.

Сезонные фрукты |100гр\ - 300 руб.

САЛАТЫ

Салат теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления |100 гр.\ - 500 руб.

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

Салат с индейкой гриль, апельсинами и сыром|100 гр.\ - 600 руб.

\филе индейки, апельсин, сыр, соус, зелень\

Салат Греческий |100 гр. \ - 400 руб.

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

Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа |100 гр. \ - 400 руб.

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

Салат мясной «Прованс» |100 гр. \ - 400 руб.

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

Салат классический «Цезарь» |100 гр. \ - 500 руб.

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

Салат «Цезарь с креветками» |100 гр. \ - 700 руб.

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

Салат «Сельдь под шубой» |150 гр.\ | - 500 руб.

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

Салат «Снежный краб» |100 гр.\ - 400 руб.

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

Салат «Русская традиция» |100 гр.\ - 300 руб.

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

Салат Морской набор от Шеф Повара |100 гр. \ - 700 руб.

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

Салат «а-ля Нисуаз» |100 гр.\ - 700 руб.

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

Салат с палтусом|100 гр.\ - 700 руб.

\палтус, картофель, красный лук, микс салат, яйцо, томаты, соус\

Салат с кальмаром |100 гр.\ - 500 руб.

\кальмар, картофель, яйцо, свежий огурец, помидор, майонез, зелень\

Салат с цыпленком, ананасом |100 гр.\ - 500 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.\ - 700 руб.

Теплый Дрезденский салат с картофелем и копчеными колбасками \100 гр.\ - 600 руб.

Салат с лососем горячего копчения, сыром бри и рукколой \100 гр.\ - 800 руб.

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

Салат с пармской ветчиной \100 гр.\ - 700 руб.

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

Салат с обжаренными абрикосами и моченой брусникой \100 гр.\ - 700 руб.

Салат с печеным баклажаном \100 гр.\ - 700 руб

\микс салат, паприка, сливочный сыр, томаты, печеные баклажаны\

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячие блинчики с секретной начинкой от Шеф Повара \80 гр.\ - 400 руб.

Овощной тар -тар со сливочном сыром шеф рекомендует \120 гр.\ - 400 руб.

Жульен куриный, запеченный в слоенном тесте \140 гр.\ - 500 руб.

Шашлычок из филе лосося с овощами гриль \120 гр.\ - 700 руб.

Шашлычок из филе цыпленка с черри \120 гр.\ - 500 руб.

Шашлычок из лангустина с черри \120 гр.\ - 700 руб.

Шашлычок из шампиньонов с черри \120 гр.\ - 500 руб.

Драник с лососем шеф посола и сливочным сыром \130 гр.\ - 700 руб.

Креветки гриль с ароматными травами \120 гр.\ - 700 руб.

Хрустящая моцарелла с моченой брусникой \120 гр.\ - 600 руб.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Куриное филе гриль подается с картофелем \300 гр.\ - 800 руб.

Утиная ножка с томленой грушей и с пюре \300 гр.\ - 1250 руб.

Утиная грудка со свежими ягодами, соусом из цитрусовых и пюре с дижонской горчицей
\300 гр.\ - 1250 руб.

Стейк из свинины с картофелем по-деревенски и красным домашним соусом \300 гр.\ -
1000 руб.

**Свинные медальоны из вырезки с бекончиком подается с бочонками из картофеля и соусом
Демис Глас** \300 гр.\ - 1000 руб.

Филе судака, подается под сливочно винным соусом и пюре \300 гр.\ - 1000 руб.

Филе Дорадо фаршированная креветкой с картофельным пюре и соусом из шпината
\300 гр.\ - 1500 руб.

Палтус с пюре и фасолью

\300 гр.\ - 1500 руб.

Стейк форель с пюре со шпинатом \300 гр.\ - 1200 руб.

**Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с кенийской фасолью и печеным
картофелем** \300 гр.\ -1500 руб.

Тунец стейк с овощами и терияки \300 гр.\ -1500 руб.

Язык говяжий с печёным картофелем и соусом с терияки \300 гр.\ - 1000 руб.

Стейк из говядины с айдахо \300 гр.\ - 1500 руб.

Филе миньон с овощами гриль с соусом порту \300 гр. \ - 1500 руб.

Медальоны из телятины с овощами\300 гр. \ - 1500 руб.

Бефстроганов с пюре и соленым огурчиком \300 гр. \ - 1000 руб.

Овощной рататуй на оливковом масле с битой картошечкой с зеленью \300 гр.\ - 800 руб.

БЛЮДО ОТ ШЕФА Экстрим подачи лично Шеф Поваром

Баранья нога – 3500 руб.\кг. (3-6 кг.)

Буженина от шефа- 2500 руб.\кг. (3-8 кг.)

Лосось - 4500 руб.\кг. (5-8 кг.)

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршетные закуски в шотах от 10 порций

Овощи нарезанные соломкой с соусом коктейльной рюмке \80 г\ - 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\25гр\ - 100 руб.

Канapé с салями \25гр\ - 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\ - 200 руб.

Рулетик из ветчины с сыром \25 гр\ - 200 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.

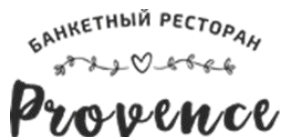
Валован с красной икрой и сливочным маслом \25 гр\ - 350 руб.

Тарталетки с салатом от 10 шт.

Тарталетка с салатом « Снежный краб» \40 гр. \ - 200 руб.

Тарталетка с салатом оливье с говядиной \40 гр. \ - 200 руб.

Тарталетка с салатом столичный с курицей \40гр.\ - 200 руб.



Тарталетка с салатом из трески 2\к\40 гр. \ - 200 руб.

Вегетарианский сет – 24 закуски /1500 гр./ | 3000 руб.

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

Русский сет – 24 закуски /1500 гр./ | 3000 руб.

/сельдь на бородинском хлебе, сало белорусское на ржаном хлебе, ассорти солений, гренки /.

Сет из 20 мини сандвичей /1500 гр./ | 4000 руб.

/мини сандвич с лососем слабой соли и сливочным сыром, мини сандвич с моцареллой и томатами, мини сандвич с ветчиной и сыром, мини сандвич с паштетом/.

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

/салат мясной, салат с белой рыбой горячего копчения, сельдь под шубой, гнездо глухаря с курочкой/.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Американо \200мл\ - 150 руб.

Капучино \200мл\ - 200 руб.

Чай черный, зеленый \200мл\ - 150 руб.

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

Домашние лимонады собственного приготовления в асс. \1000мл\ - 500 руб.

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

Сок в ассортименте \1000мл\ - 400 руб.

Вода с мятой и лимоном \1000мл\ - 300 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 30.11.25 года

Минимальный заказ 10 порций.