

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** \лепперони, 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.

**Паишет 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.

**Форишмак 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 подаются с сыром** |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. \ - 500 руб.

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

**Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа** \100 гр. \ - 500 руб.

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

**Салат мясной «Прованс»** \100 гр. \ - 500 руб.

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

**Салат классический «Цезарь»** \100 гр. \ - 600 руб.

\куриное филе, 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.\ - 500 руб.

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

**Салат « Русская традиция»** \100 гр.\ - 500 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\

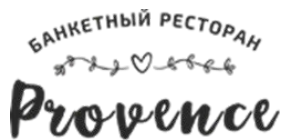
**Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата, с клюквенным соусом выдержанным на красном вине** \100 гр.\ - 700 руб.

**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 кристальный, лук, кунжут, оливковое масло\

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



**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.\ - 500 руб.

**Овощной тар -тар со сливочном сыром шеф рекомендует** \120 гр.\ - 500 руб.

**Жульен куриный, запеченный в слоенном тесте** \140 гр.\ - 600 руб.

**Шашлычок из филе лосося с овощами гриль** \120 гр.\ - 750 руб.

**Шашлычок из филе цыпленка с черри** \120 гр.\ - 600 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.\ - 800 руб.

**Креветки гриль с ароматными травами** \120 гр.\ - 800 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 томленной 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 Деми Глас** \300 гр.\ - 1000 руб.

**Филе судака, подается под сливочно винным соусом и пюре** \300 гр.\ - 1200 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.\ - 1400 руб.

**Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с кенийской фасолью и печеным картофелем** \300 гр.\ - 1700 руб.

**Тунец стейк с овощами и терияки** \300 гр.\ - 1700 руб.

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

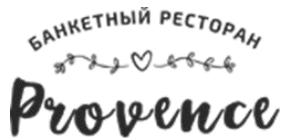
**Стейк из говядины с айдахо** \300 гр.\ - 1700 руб.

**Филе миньон с овощами гриль с соусом порту** \300 гр.\ - 1700 руб.

**Медальоны из телятины с овощами** \300 гр.\ - 1700 руб.

**Бефстроганов с пюре и соленым огурчиком** \300 гр.\ - 1200 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 гр\ - 100 руб.

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

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

**Канане от 20 шт.**

Почти греческий салат \25 гр\ - 100 руб.

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

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

Канане с салями \25гр\ - 100 руб.

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

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

Канане 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.

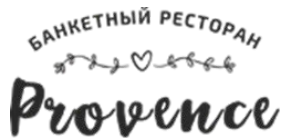
**Тарталетки с салатом от 10 шт.**

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 г\к \40 гр. \ - 200 руб.



### **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

*Американо \200мл\ - 200 руб.*

*Капучино \200мл\ - 250 руб.*

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

*Безлимитно чай\кофе на весь день 300 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.*

***Сервисный сбор 10%***

***Пробковый сбор – нет***

***Аренда зала при меню 2000 руб. на чел – 2 часов бесплатно.***

***Аренда зала при меню 2500 руб. на чел – 3 часов бесплатно.***

***Аренда зала при меню 3000 руб. на чел – 4 часов бесплатно.***

***Аренда зала при меню 3500 руб. на чел – 5 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 30.11.26 года  
Минимальный заказ 10 порций.*