

БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН



**Provence**

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.\ - 300 руб.

**Итальянское плато** \пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\ |100 гр.\ - 450 руб.

**Куриный рулет с черносливом от Шефа** \куриное филе, чернослив\ |100 гр.\ - 250 руб.

**Ростбиф от шефа** \говяжья вырезка\ |100 гр.\ - 450 руб.

**Сырное плато** \твердый сыр Пармезан, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\ |100 гр.\ - 550 руб.

**Сырная голова** \ассорти сыров с медом, орешками\ |100 гр.\ - 300 руб.

**Рыбная река** |100 гр\ \лосось шеф посола, лангустины, скумбрия филе, икра красная\ - 500 руб.

**Филе Норвежского лосося шеф-посола** |100 гр.\ - 450 руб.

**Тост с красной рыбой** \лосось шеф посола, сливочный сыр, \ |100 гр.\ - 350 руб.

**Круатон с красной икрой и сливочным сыром** \круатон, лососевая икра, сливочным сыром\ - |100 гр.\ - 350 руб.

**«Тар-тар» из лосося с красным луком и перепелиным яйцом на подушке из свежих огурцов** |100гр.\ - 450 руб.

**«Тар-Тар» из мраморной вырезки с лучком выдержанный в красном итальянском вине подается на подушке из тонко нарезанных помидор** |100гр.\ - 500 руб.

**Филе сельди с лучком в захвате картофельных бочонков**|100 гр.\ - 290 руб.

**Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии** |100 гр.\ - 230 руб.

**Рулетики из грудинки домашнего приготовления с муссом из мягкого сыра и фисташек** |100 гр.\ - 270руб.

**Пикантные рулетики из баклажанов Краснодарского края подаются с нежнейшим сыром привезённым из Норвегии.** |100 гр.\ - 270руб.

**Черри – Капрезе** \томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\ |100 гр.\ - 350 руб.

**Круатон с грибами и сливочном сыром** |100 гр.\ - 250 руб.

**Паштет из куриной печени подается на брускетах (Шеф рекомендует)** |100 гр.\ - 350 руб.

**Разносолы и маринады** \квашеная капуста, соленый огурчик, черемша, корейская морковь, перец острый\ |100 гр.\ - 270 руб.

**Сет под водочку** \соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\ |100 гр.\ - 270руб.

**Малосольные огурчики засолены лично шефом с зеленью** - |100 гр.\ - 220 руб.

**Шампиньоны в соусе от Шефа с зелёным луком** |100 гр.\ - 350 руб.

**Печеные овощи с фетой. Сувид.** |100 гр.\ - 350 руб.

**Сезонные овощи лично собранные Шеф Поваром с оливковым маслом** |100гр\ - 150руб.

**Ассорти оливок и маслин** |100 гр.\ - 190 руб.

**Хлебная корзина** |100 гр.\ - 75 руб.

**Сезонные фрукты** |100гр\ - 150руб.

## САЛАТЫ

**Салат теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления** \100 гр.\ - 350 руб.

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

**Салат Греческий** \100 гр. \ - 230 руб.

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

**Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа** \100 гр. \ - 250 руб.

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

**Салат мясной «Прованс»** \100 гр. \ - 250 руб.

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

**Салат классический «Цезарь»** \100 гр. \ - 300 руб.

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

**Салат «Цезарь с креветками»** \100 гр. \ - 400 руб.

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

**Салат «Сельдь под шубой»** \150 гр.\ - 350 руб.

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

**Салат Морской поцелуй** \100 гр.\ - 250 руб.

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

**Салат «Русская традиция»** \100 гр.\ - 170 руб.

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

**Салат Морской набор от Шеф Повара** \100 гр. \ - 400 руб.

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

**Салат «а-ля Нисуаз»** \100 гр.\ - 350 руб.

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

**Хрустящий салат с цыпленком сувид по личному рецепту Шеф Повара, ананасом и шампиньонами** \100 гр.\ - 300 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.\ - 350 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Горячие блинчики с секретной начинкой от Шеф Повара** \80 гр.\ - 190 руб.

**Запеченный картофель кристмас с беконом и сыром** \120 гр.\ - 220 руб.

**Овощной тар -тар со сливочном сыром шеф рекомендует** \120 гр.\ - 220 руб.

**Жульен куриный, запеченный в булочке**\140 гр.\ - 290 руб.

**Шашлычок из филе лосося с овощами гриль**\120 гр.\ - 360 руб.

**Шашлычок из филе цыпленка с черри** \120 гр.\ - 250 руб.

**Шашлычок из лангустина с черри** \120 гр.\ - 360 руб.

**Шашлычок из шампиньонов с черри** \120 гр.\ - 250 руб.

**Драник с лососем шеф посола и сливочным сыром** \130 гр.\ - 330 руб.

**Мидии с рисовой подушкой под хрустящей сырной корочкой (3 шт на порцию)** - 360 руб.

**Мясной рулет на палочке** \120 гр.\ - 290 руб.

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

*Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре \300 гр.\ - 450 руб.*

*Стейк из свинины маринованный в красном вине с картофелем по деревенски с красным домашним соусом от шефа \300 гр. \ - 450 руб.*

*Свинные медальоны с бекончиком подается с бочонками из картофеля и соусом Деми Глас \300 гр. \ - 600 руб.*

*Запечённая буженина под томатным соусом с медальонами картофеля. - 550 руб.*

*Филе трески, подается под сливочно винным соусом на подушке из пюре \300 гр. \ - 450 руб.*

*Дарадо маринованная в специях подается на подушке из микс салата \300 гр. \ - 950 руб.*

*Филе форели под песто на подушке из стручковой фасоли и печеного картофеля \300 гр. \ - 590 руб.*

*Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с овощами гриль \300 гр. \ -750 руб.*

*Стейк из мраморной говядины, гарнируется картофелем по деревенски по личному рецепту Шеф Повара \300 гр. \ - 950 руб.*

*Цыпленок табака подается с секретным соусом от Шефа \половина\ - 850 руб.*

*Утиная грудка приготовленная в сувиде и поданная на кусочках цуккини с клюквенным соусом \300 гр. \ - 850 руб.*

*Утиная нога томленая в собственном соку 24 часа подается с красной капустой заправленным итальянскими приправами томленая в красном вине \300 гр. \ - 850 руб.*

*Овощной рататуй на оливковом масле с битой картошечкой с зеленью \300 гр.\ - 350 руб.*

## БЛЮДО ОТ ШЕФА Экстрим подачи лично Шеф Поваром

*Баранья нога – 3000 руб.\кг. (3-6 кг.)*

*Бараньи ребра – 2000 руб.\кг. (3-6 кг.)*

*Буженина от шефа- 2000 руб.\кг. (3-8 кг.)*

*Лосось - 3500 руб.\кг. (5-8 кг.)*

*Индейка- 2500 руб.\кг. (5-8 кг.)*

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

### **Фушетные закуски в шотах от 10 порций**

*Овощи нарезанные соломкой с соусом коктейльной рюмке \80 гр\ - 70 руб.*

*Томаты-капрезе в коктейльной рюмке \80 гр\ - 110 руб.*

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

### **Канapé от 20 шт.**

*Почти греческий салат \25 гр\ - 50 руб.*

*Канapé с мясом, сыром и печ. томатами\25 гр\ - 50 руб.*

*Канapé с сельдью на бородинском хлебе\25гр\ - 50 руб.*

*Канapé с салями \25гр\ - 50 руб.*

*Канapé с лососем шеф-посола, и лимоном \25 гр\ - 50 руб.*

*Канapé с говяжьим языком \25 гр\ - 50 руб.*

*Канapé с сыром и виноградом \25 гр\ - 50 руб.*

*Канapé с цыплёнком и ананасом \25 гр\ - 50 руб.*

*Канapé с бужениной \25 гр\ - 50 руб.*

*Канapé с креветкой \25 гр\ - 50 руб.*

### **Мини – закуски от 20 шт.**

Тосты с лососем шеф-посола и сыром филадельфия \40 гр\ - 75 руб.

Тосты с бужениной и хреном \40 гр\ - 75 руб.

Тосты с говяжьим языком и хреном \40 гр\ - 75 руб.

Рулетик из баклажан с сыром филадельфия \25 гр\ - 60 руб.

Рулетик из ветчины с сыром филадельфия \25 гр\ - 60 руб.

### **Валованы от 20 шт.**

Мини-тарталетка с утиным паштетом \35 гр\ - 70 руб.

Мини-тарталетка с масляной рыбой \35 гр\ - 70 руб.

Мини-тарталетка с креветкой и сливочным сыром \35 гр\ - 70 руб.

Мини-тарталетка с сырной начинкой \35гр\ - 70 руб.

Валован с красной икрой и сливочным маслом \25 гр\ - 150 руб.

### **Тарталетки с салатом от 10 шт.**

Тарталетка с салатом « Морская жемчужина» \40 гр. \ - 100 руб.

Тарталетка с салатом оливье с говядиной \40 гр. \ - 100 руб.

Тарталетка с салатом столичный с курицей \40гр.\ - 100 руб.

Тарталетка с салатом из трески г\к \40 гр. \ - 100 руб.

### **Мини-пирожки от 10 шт.**

Фуршетный с брусникой \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с черникой \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с семгой \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный пирожок с рисом и яйцом \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с капустой \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с творогом \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с лимоном \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с мясом \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с малиной \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с сыром \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный с семгой \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом \30 гр.\ - 75 руб.

Фуршетный пирожок с рисом и яйцом \30 гр.\ - 75 руб.

### **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Американо \200мл\ - 100 руб.

Капучино \200мл\ - 150 руб.

Чай черный, зеленый \200мл\ - 50 руб.

Безлимитно чай\кофе на весь день 200 руб. с человека.

Холодный чай \1000мл\ - 250 руб.

Домашние лимонады собственного приготовления \1000мл\ - 350 руб.

- Violet (фирменный лавандовый лимонад)

- апероль б\а

- мохито б\а

- клубничный мохито б\а

Морс клюквенный собственного приготовления \1000мл\ - 400 руб.

Сок в ассортименте \1000мл\ - 300 руб.

Вода с мятой и лимоном \1000мл\ - 150 руб.

*Сервисный сбор 10%*

*Пробковый сбор – нет*

*Аренда зала при меню 1500 руб. на чел – 4 часа бесплатно.*

*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 – 4500 руб. (шампанское заказчика)*

*Классический текстильный декор – бесплатно.*

*Цветной текстильный декор – 2000 руб.\стол*

*Торт – 2000 руб.\ кг.*

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

*Все цены и условия действительны до 30.11.20 года*