

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

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

**Ростбиф** \говяжья вырезка\ |100 гр.\ - 550 руб.

**Салями итальянская с козьим сыром и печёным перцем** \салями, сыр козий, руккола, печёный перец, оливковое масло, грессини\|100гр|- 450руб.

**Тамбовский окорок** \свиной окорок, свежий салат, перец, горчица, хрен\|100гр|- 300руб.

**Рулет из телятины с розмарином и вялеными томатами** \телятина, розмарин, томаты, чеснок, сыр, зелень, орехи кедровые, соль, перец\|100гр|- 450руб.

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

**Паитет из куриной печени подается на брускетах** |100 гр.\ - 350 руб.

**Сыр мягкий «страчателла» с чабаттой и томатами**\страчателла, томаты, базилик, красный лук, оливки, оливковое масло, вяленые томаты, песто, чабатта\ - 550 руб.

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

**Сырное ассорти** \мраморный сыр, гауда, кавказский сыр, мед, орешки\ |100 гр.\ - 300 руб.

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

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

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

**«Тар-тар» из лосося с перепелиным яйцом на подушке из авокадо** |100гр.\ - 450 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.\ - 550 руб.

**Форишмак на бородинском хлебе с зелёным лучком** \сельдь бочковая, сливочное масло, лук, яйцо, бородинский хлеб\ |100 гр.\ - 350 руб.

**Филе балтийской кильки на тосте с печёной свеклой** \килька, свекла, ржаной хлеб, огурец маринованный, майонез, яйцо, зелень\|100 гр.\ - 350 руб.

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

**Филе сельди с лучком и картошкой** |100 гр.\ - 290 руб.

**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.

**Разносолы и маринады** \квашеная капуста, соленый огурчик, черемша, корейская морковка, 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.

**Грузди соленые** \грузди соленые, лук, сметана, зелень\ - \100 гр.\ - 420 руб.

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

**Сезонные овощи с оливковым маслом** \100гр\ - 150руб.

**Ассорти бакинское из томатов и огурцов** \томаты, огурцы, зелень, красный лук\ - \100гр\ - 350руб.

**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 «Снежный краб»** \100 гр.\ - 250 руб.

\рис, снежный краб, лосось, кукуруза, свежий огурчик, 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\

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

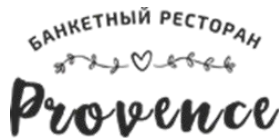
\куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус от Шефа, зелень\

**Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата, с клюквенным соусом выдержанным на красном вине** \100 гр.\ - 350 руб.

**Теплый Дрезденский салат с картофелем и копчеными колбасками** \100 гр.\ - 350 руб.

**Салат с лососем горячего копчения, сыром бри и руколлой** \лосось, к, руккола, черри, Терияки, маринованный кристалльный, лук, кунжут, оливковое масло\ \100 гр.\ - 450 руб.

**Салат с пармской ветчиной** \микс салат, макадамия, пармская ветчина, дыня, томаты, оливковое масло\ \100 гр.\ - 450 руб.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Горячие блинчики с секретной начинкой от Шеф Повара |80 гр.| - 190 руб.*  
*Овощной тар -тар со сливочном сыром шеф рекомендует |120 гр.| - 220 руб.*  
*Жульен куриный, запеченный в слоенном тесте |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.*  
*Креветки гриль с ароматными травами |120 гр.| - 360 руб.*  
*Хрустящая моцарелла с моченой брусникой |120 гр.| - 350 руб.*

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

- Куриное филе приготовленное в сувиде подается с тыквой |300 гр.| - 500 руб.*  
*Утиная ножка с томленной грушей и с пирожком с квашеной капустой |300 гр. | - 850 руб.*  
*Утиная грудка со свежими ягодами, соусом из цитрусовых и пюре с дижонской горчицей |300 гр. | - 950 руб.*  
*Стейк из свинины с картофелем по-деревенски и красным домашним соусом |300 гр. | - 550 руб.*  
*Свинные медальоны из вырезки с бекончиком подается с бочонками из картофеля и соусом Деми Глас |300 гр. | - 700 руб.*  
*Филе судака, подается под сливочно винным соусом с рисом |300 гр. | - 500 руб.*  
*Филе Дорадо фаршированная креветкой с картофельным пюре и соусом из шпината |300 гр. | - 950 руб.*  
*Палтус с полентой и соусом из спаржи |300 гр. | - 1050 руб.*  
*Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с кенийской фасолью и печеным картофелем |300 гр. | -850 руб.*  
*Язык говяжий с печёным картофелем и соусом с терияки |300 гр.|- 650 руб.*  
*Стейк из мраморной говядины, гарнируется овощами гриль |300 гр. | - 1050 руб.*  
*Филе миньон с овощами гриль с соусом порту |300 гр. | - 1050 руб.*  
*Медальоны из телятины с овощами|300 гр. | - 1050 руб.*  
*Овощной рататуй на оливковом масле с битой картошечкой с зеленью |300 гр.| - 450 руб.*  
*Вегетарианское бефстроганов с пюре и соленым огурчиком |300 гр. | - 550 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

**Фуршетные 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.

**Канане от 20 шт.**

Почти греческий салат \25 гр\ - 75 руб.

Канане с мясом, сыром и печ. томатами\25 гр\ - 75 руб.

Канане с сельдью на бородинском хлебе\25гр\ - 75 руб.

Канане с салями \25гр\ - 75 руб.

Канане с сыром и виноградом \25 гр\ - 75 руб.

Канане с цыплёнком и ананасом \25 гр\ - 75 руб.

Канане с креветкой \25 гр\ - 100 руб.

Парма с дыней \25 гр\ - 150 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\ - 75 руб.

Рулетик из ветчины с сыром \25 гр\ - 75 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\ - 200 руб.

**Тарталетки с салатом от 10 шт.**

Тарталетка с салатом « Снежный краб» \40 гр. \ - 100 руб.

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

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

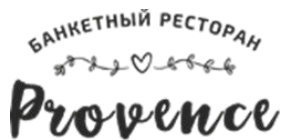
Тарталетка с салатом из трески г\к \40 гр. \ - 100 руб.

**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\ - 100 руб.

Капучино \200мл\ - 150 руб.

Чай черный, зеленый \200мл\ - 70 руб.

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

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

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

Сок в ассортименте \1000мл\ - 300 руб.

Вода с мятой и лимоном \1000мл\ - 150 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 – 4500 руб. (шампанское заказчика)**

**Классический текстильный декор – бесплатно.**

**Цветной текстильный декор – 2000 руб.\стол**

**Торт /ванильный, шоколадный, красный бархат, ягодный декор/– 2000 руб.\ кг.**

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

*Все цены и условия действительны до 30.11.22 года*