Банкет (1950р на одну персону) вес 1200гр без учета напитков

Холодные закуски в стол

Мясное ассорти (ростбиф, буженина, пепперони с хреном и перчиком) (60)
Рыбное ассорти (форель шеф посола с апельсинами, копченная скумбрия, с салатом Чука) (45)
Брускетта с копченым окунем и сушенной помидоркой (45)
Куриный рулет, фаршированный омлетом с хрустящим беконом (50)
Филе сельди с зеленым яблоком и лучком на ржаных тостах (65)
Овощная тарелка (свежий огурец, перец болгарский, помидоры) (30)
Рулетики из кабачков сырным кремом и соусом «Песто» (30)
Сыр Гауда и Маасдам с виноградом и медом (35)
Ветчинные рулетки с сыром и чесноком (30)
Соленья под водочку (огурцы соленые/маринованные, капуста, морковь по-корейски, чеснок мар.) (50)

Салаты в стол

Салат «Оливье» с колбасой(70)
Салат с печенной горбушей зеленой фасолью, помидорами и чесночными гренками (70)
Салат «Цезарь» с копченой курочкой, сырным соусом и сыром «Пармезан» (70)
Салат Греческий с маринованной фетой (70)

Горячее блюдо на выбор гостей:

Куриный шашлык с томатным соусом и маринованным лучком» с жареным картофелем с чесноком (130/50/200)
Филе горбуши гриль с овощным рататуем и тимьяном (130/50/200)

Хлебная корзина (Фокача красная, Фокача зеленая, хлеб ржаной)

Десерты

Ассорти из сезонных фруктов (100)

Напитки

Вода в графине с цитрусами (0,5)
Морс ягодный (0,3)
Чай черный или зеленый с лимоном (150)
Кофе заварной со сливками (150)

Банкет (2350р на одну персону) вес 1260гр без учета напитков

Холодные закуски в стол

Мясное ассорти (ростбиф, буженина, пепперони, язык, парма с соусом хрен и овощами) (70)
Рыбное ассорти (лосось шеф посола, скумбрия х/к, красная икра, креветка (70)
Овощное ассорти (помидор, огурец свежий, перец болгарский, редис) (80)
Соленья под водочку (огурцы соленые/маринованные, капуста, морковь по-корейски, чеснок мар., грибы ассорти) (65)
Сырное Плато (Пармезан, Маасдам, Гауда, Чеддер) подается с виноградом, грецкими орехами, медом и свежей мятой (65)
Ветчинные рулетки с сыром и чесноком (50)
Сельдь с картофелем отварным с маринованным лучком и зеленью (60)

Салаты в стол

Салат «Столичный» с курочкой (80)
Салат «Цезарь» с копченной курочкой, сырным соусом и сыром «Пармезан» (80)
Салат «Мимоза» с копченой горбушей (80)
Салат «Крабовый» с рисом и кукурузой (80)

Горячее блюдо на выбор гостей:

Шашлык из свинины с томатным соусом и маринованным лучком» с картофелем печенным (130//50/200)
Шашлычок из горбуши и трески с перчиком и соусом Тартар с овощами с овощами гриль (130//50/200)

Хлебная корзина (Фокача красная, Фокача зеленая, хлеб ржаной)

Десерты

Ассорти из сезонных фруктов (100)

Напитки

Вода в графине с цитрусами (0,5)
Морс ягодный (0,3)
Чай черный или зеленый с лимоном (150)
Кофе заварной со сливками (150)

Банкет (2500р на одну персону) вес 1205гр без учета напитков

Холодные закуски в стол

Мясное ассорти (ростбиф из говядины, буженина в имбирном маринаде, парма, язык говяжий с соусом хрен и овощами) (70)
Мусс из печеной свеклы с филе сельдью на фарфоровых ложках (40)
Лосось шеф посола с итальянскими нотками (35)
Рулетики из баклажан по-корейски (45)
Овощная тарелка (свежий огурец, перец болгарский, помидоры, редис) (50)
Сырное Плато (Пармезан, Гауда, Бри, Чеддер) подается с виноградом, грецкими орехами, медом и свежей мятой (65)
Соленья под водочку (огурчик малосольный, морковка-по-корейски, чесночок и капуста) (60)
Рулетики из копченной индейки с сыром и чесноком (30)
Рулетики из огурцов с куриным кремом и бальзамиком (30)

Салаты в стол

Салат «Оливье» с говядиной (70)
Салат «Греческий» с брынзой и кремом Бальзамик (70)
Салат «Мимоза» с копченой горбушей и сыром (70)
Салат «Нисуаз» с тунцом, картофелем, зеленой фасолью и перепелиным яйцом (70)

Горячее блюдо на выбор гостей:

Стэйк из свинины с китайским соусом и картофелем Айдахо (130/50/200)
Филе форели на коже с кабачками гриль и соусом «Чимичури» (130/50/200)

Хлебная корзина (Фокача красная, Фокача зеленая, хлеб ржаной)

Десерты

Ассорти из сезонных фруктов (120)

Напитки

Вода в графине с цитрусами (0,5)
Морс ягодный (0,3)
Чай черный или зеленый с лимоном(150)
Кофе заварной со сливками (150)

Банкет (2750р на одну персону) вес 1245гр без учета напитков

Холодные закуски в стол

Мясное плато с телячьим языком, буженины в горчице и ростбифом из говядины, Парма (60/10)
Лосось шеф посола «Гравлакс» на зеленых листьях (50)
Брускетта из ржаного багета с сельдью и маринованным лучком (40)
Круассаны с ростбифом и имбирным майонезом (40)
Крудите из овощей (огурец, сельдерей, перец болгарский, помидоры, чесночный соус) (50)
Сырное Плато (Пармезан, «Дор Блю», Маасдам, и сыра Гауда) подается с виноградом, медом, жареными грецкими орехами и свежей мятой (60)
Шпажки с помидорами Черри и Моцарелла с соусом «Песто» и крем «Бальзамик» (40)
Креветка в темпуре с соусом Свит чили (35)
Маринованные грибочки с малосольными огурчиками и свежим лучком (30)
Слоеный сырный шарик (30)

Салаты в стол

Салат «Оливье», с томленой говядиной и домашним майонезом (80)
Салат с форелью горячего копчения, зеленым салатом с печеными овощами и кунжутной заправкой(80)
Салат «Греческий» с сыром Фета и оливковым маслом и бальзамиком (80)
Салат «Цезарь» с копченной индейкой, сырным соусом и гренками (80)

Горячее блюдо на выбор гостей:

Шашлык из баранины с томатным соусом и маринованным лучком и картофелем (130/50/200)
Филе форели гриль в соусе «Терияки с овощами гриль (130/50/200)

Хлебная корзина (Фокача красная, Фокача зеленая, хлеб ржаной)

Десерты

Ассорти из сезонных фруктов (100)

Напитки

Вода в графине с цитрусами (0,5)

Морс ягодный (0,3)
Чай черный или зеленый с лимоном(150)
Кофе заварной со сливками (150)

Банкет (2950р на одну персону) вес 1285гр без учета напитков

Холодные закуски в стол
Мясное плато с бужениной и ростбифом из говядины с чипсами из Пармы, салями(50/10)
Тартар из лосося в вафельных корзинках с кунжутным маслом (40)
Копченая индейка со спаржей и зеленым салатом (40)
Крудите из свежих овощей (огурец,сельдерей,перец болгарский, помидоры) (40)
Сырное Плато (Пармезан, «Дор Блю», Маасдам, и сыра «Бри»), подается с фруктами, медом, орехами и свежей мятой (60)
Терин из форели с водорослями Нори и креветками (35)
Брускетта с крем-чиз и Пармой, абрикосами и базиликом (40)
Креветка жареная на шпажке с перчиком Чили в манговом рагу(35)
Домашние соленья (огурцы, капуста, морковка, грибочки, чеснок) (50)
Брускетта с воздушным куриным паштетом и карамелизированным луком (30)
Груша гриль с сыром Горгонзола и грецкими орехами (25)

Салаты в стол
Салат «Столичный» с курочкой (80)
Салат Цезарь с копченой индейкой, чесночными гренками и помидорками Черри (80)
Салат «Нисуаз» с тунцом, картофелем, зеленой фасолью и перепелиным яйцом(80)
Салат «Греческий» с сыром Фета и оливковым маслом и бальзамиком (80)

Горячее блюдо на выбор гостей:
Сальтинбока по-римски с соусом сотерн с картофельными кубиками (130/50/200)
Филе Форели с овощами гриль и винным соусом с икрой (130/50/200)

Хлебная корзина (Фокача красная, Фокача зеленая, хлеб ржаной)

Десерты

Фруктовое плато из сезонных фруктов (120)

Напитки

Вода в графине с цитрусами (0,5)
Морс ягодный (0,3)
Чай черный или зеленый с лимоном(150)
Кофе заварной со сливками (150)

Банкет (3800р на одну персону) вес 1220гр без учета напитков

Холодные закуски в стол

Лосось «Гравлакс» с каперсами и лепестками из сыра «Пармезан» (50/5)
Ассорти из соленых овощей и маринованных грибочков (60)
Сырное Плато (Пармезан, Горгонзола, Гауда, Маасдам), подается со свежими фруктами, цветочным медом, жареными грецкими орехами и свежей мятой (60)
Ростбиф из говядины маринованный в соусе «Наршараб» с хрустящими кольцами из лука (40/10)
Брускетта с тапенадой из оливок с жареной помидоркой Черри (40)
Хрустящие овощи, сервируется в шоте с чесночным соусом (30)
Свиная вырезка, маринованная в горчице на хлебных тостах (45)
Тартар из форели и тунца с перцем Чили, имбирем и оливковым маслом (55)
Пастрами из утки с томатами и спаржей (55)
Ржаной хлебец с мясным паштетом и карамелизированным луком (40)

Салаты в стол

Салат с уткой горячего копчения с зеленой фасолью, болгарским перчиком, жареным кунжутом и тайской заправкой (70)
Салат с жареным лососем, зеленым салатом, помидорками Черри, лимонной заправкой и сыром Моцарелла (70)
Салат с Ростбифом, паприкой, свежими огурчиками, зеленым салатом и пряной заправкой с чесночными гренками из Чабаты (70)

Горячее блюдо на выбор гостей

Бастурма из говяжьей вырезки с соусом «Деми Глясс», картофельными драниками и Брюссельской капустой (130/50/200)
Филе семги жареное с креветкой и тимьяном, подается овощным рататуем в травах и лимонным маслом с розмарином (130/50/200)

Хлебная корзина (Фокача красная, Фокача зеленая, хлеб ржаной)

Десерты

Фруктовое Плато из сезонных фруктов со свежими ягодами (140)

Напитки

Вода в графине с цитрусами (0,5)
Морс ягодный (0,3)
Чай черный или зеленый с лимоном(150)
Кофе заварной со сливками (150)

Банкет (4600р на одну персону) вес 1220гр без учета напитков

Холодные закуски в стол

Мясное плато из ростбифа, французской буженины, итальянской колбасой
«Спьяната Романо» с перчиком Чили (50/10)
Ассорти из маринованных грибочков и солений со свежим лучком (40)
Рулетики из баклажан с ореховой пастой, гранатом и виноградным листом (40/5)
Рыбное плато из лосося «Гравлакс», Тартар из тунца и палтуса, Терин из судака жареной креветкой с долькой лайма (60/5)
Рулетики из цукини фаршированные Моцарелла и базиликом (30)
Соте из креветок, мидий, кальмаров и гребешков с Рукколой, жульеном из сельдерея и лимонно-апельсиновым соусом (40)
Осьминог с кус кусом и пряным маринадом с перцем и томатами (45)
Сырное Плато (Пармезан, Горгонзола, сыр Бри и Маасдам), подается с фруктами, цветочным медом, жареными грецкими орехами и свежей мятой (60)
Профитроли с муссом из копченой индейки с жареными грибочками (35)

Салаты в стол

Салат с лососем горячего копчения, зеленым горошком, картофелем «Стоун», зеленым салатом и помидорками Черри с сырным соусом и перепелиными яйцом (80)
Зеленый салат с креветками, фасолью, спаржей, жареным беконом и пряной заправкой (80)
Салат из говядины с печеным перцем, чесночными гренками, и конкасе из томатов с острой заправкой (80)
Салат "Цезарь" с копченой индейкой, соусом из анчоусов, чесночными гренками и помидорками Черри (80)

Горячее блюдо на выбор гостей:

Филе утки с вишневым соусом «Порто» и картофельными драниками (130/50/200)

Шашлык из лосося, судака, с креветками и мидиями, подается с овощным рататуем (130/50/200)

Хлебная корзина (Фокача красная, Фокача зеленая, хлеб ржаной)

Десерты

Фруктовое Плато из сезонных фруктов со свежими ягодами (100)

Напитки

Вода в графине с цитрусами (0,5)

Морс ягодный (0,3)

Чай черный или зеленый с лимоном(150)

Кофе заварной со сливками (150)