БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

(Вариант выбора блюд)

ЗАКУСКИ

Мясное ассорти (Испанская сыровяленая колбаса Сальсичон, колбаса салями Фуэт, говяжий балык, итальянская сыровяленая шея "Коппа", крекеры, крутоны из багета, соус блю-чиз, зеленые и красные оливки, помидоры черри, намазка из куриного паштета, вяленные томаты)

850 гр 3800 р.

Сырное ассорти (Сыр Бри, сыр Базирон с томатами, сыр Базирон с песто и базиликом, сыр Пармезан, сыр Чеддер, сыр Дорблю, мед, свежая груша, зеленые оливки, томат вяленый в масле, гриссини с прованскими травами)

850 гр 3800 р.

Овощное ассорти (Бэби картофель, перец болгарский, цукини, шампиньоны, помидоры черри на гриле, кукуруза запеченная с сливочным маслом и прованскими травами, мини-морковь припущенная)

1000 гр 2100 р.

Ассорти свежих овощей (Перец болгарский, огурец, морковь, дайкон, креветочные чипсы, стебель сельдерея, черри, соусы: тартар, сырный дип)

1000гр 1700 р

Ассорти тарталеток «Праздничное» (с творожным кремом, свежим огурцом и красной икрой, 4 шт; с творожным кремом с гуакамоле, королевскими креветками, украшенные томатом черри и тимьяном, 4 шт.; с творожным кремом, свежим огурцом и слабосолёным лососем, украшенные свежей зеленью, 4 шт.)

700 гр 3100 р

Ассорти мини-тарталеток «Икорное» (с творожным кремом и красной икрой, 21 шт.; с взбитым воздушным сливочным маслом и икрой щуки, 14 шт)

750 3400 p

Ассорти блинное «Мини-рулетики» (с ветчиной, зеленью и творожным сыром, 8 шт; с копченой курицей, хрустящим салатом айсберг и творожным сыром, 8 шт; с зеленым луком, яйцом и творожным сыром, 8 шт)

1200 гр 2100 р

^{*}Банкетное меню от 30 человек.

^{*}Заказ не менее 4-х дней до мероприятия

Ассорти солений (капуста квашенная с луком и ароматным маслом, огурцы солёные, огурцы азиатские, помидор зеленый, чеснок маринованный, патисоны, мини-перец маринованный)

800 гр 1700 р

САЛАТЫ

Оливье классическое с домашним айоли (колбаса вареная «премиальная», картофель запеченный, морковь, солёные огурцы, зелёный горошек, айоли соус, зелень)

1000 гр 1400 р

Оливье с копченой индейкой (филе индейки, картофель запеченный, морковь, солёные огурцы, зелёный горошек бланшированный, айоли соус, зелень)

1000 гр 1600 р

Фирменный цезарь с курицей (куриное филе, микс салатов, черри, гренки, пармезан, соус цезарь)

800 гр 1400 р

Салат из свежих овощей и феты (ароматное масло, кунжутное масло, фирменная заправка, лист салата, черри, огурцы, оливки, перец, фета сыр, ароматные травы)

900 гр 1200 р

Техасский картофельный салат (с маринованными корнишонами, айоли и горчицей)

1000 гр 950 р

Винегрет с опятами (запеченная свекла, картофель и морковь, маринованные огурцы, зеленый горошек, репчатый лук, свежая зелень укропа и маринованные опята и масло авокадо)

900 гр 1000 р

Капрезе (томаты, моцарелла, оливковое масло, базилик)

700 гр 1400 р

ГОРЯЧЕЕ БАНКЕТНОЕ

Молочный поросенок с гречкой (от 3,5 кг. Маринованный в течении 24 часов и запеченный в углях; не менее 2 штук)

за 1 кг 3400 р

Баранья нога, томленная в специях и травах более 6-ти часов (от 3-х кг, подается с рисом)

За 1 кг 3200 р

Нежнейшее ребро поросенка (медово-имбирный соус, соус барбекю, томленое в течении 12-ти часов ребро поросенка, молодой картофель)

1000 гр 2100 р

Мини шашлычки на шпажках (из свинины по-азиатски -8 шт; из бедра курицы -8 шт с тремя видами соуса: тартар, барбекю и терияки)

1000 гр 2900 р

Буженина «Кентукки» (нежнейшая свиная шея, запеченная в специях и травах с соусом собственного приготовления «Кентукки» с добавлением виски и ананасовым соком. Подается с запечённым чесноком и запеченной тыквой).

1400 гр 3700 р

Креветки «Пиль-пиль» на компанию (креветки в сливочном масле с красным перцем и лепешками)

700 гр 4100 р

ГОРЯЧЕЕ ПОРЦИОННОЕ

Лосось с мятым картофелем и сливочным соусом

320 гр 890 р

Стриплойн с запеченными овощами

320 гр 1290 р

Тонкацу счерным рисом и шпинатом (Филе голени цыпленка в панировке тонкацу, сливки, черный рис, припущенный шпинат)

360 гр 740 р

Цыпленок в грибном соусе (половинка цыпленка-корнишона, сливки, грибы)

340 гр 760 р

Томленые говяжьи щечки с разваристой полбой и мясным соусом

340 гр 920 р

ГАРНИРЫ

n v	1				
Запеченный	картофель	C	травами	И	спениями
Julio Tollilbili	καριοφοπο	•	1 pabamin	11	СПСЦПЛИП

	900 гр	1300 p				
Три капусты (цветная капуста фри, брокколи на пару с кунжутом, тушеная белокочанная)						
	800 гр	1300 p				
Батат запеченный с специями и травами (подается с йогуртовым соусом)						
	800 гр	900 p				
Рис черный в шпинатно-сливочном соусе						
	600 гр	700 p				
Жаренная картошка с грибами и луком						
	800 гр	800 p				
запо топпент кар гофоле о тразамит и оподнени						

ДЕСЕРТЫ

НАПИТКИ

Вода с газом/ без газа	0,5 л	270 p
Морс клубничный	1 л	490 p
Морс малиновый	1 л	590 p
Кока-кола (стекло)	0,33 л	250 p
Rich Cola (стекло)	0,33л	250 p
Крафтовые лимонады в ассортименте	1 л	450 p
Сок в ассортименте	1 л	350 p
Чай в ассортименте (в чайниках)	0,8 л	450 p
Кофе		