

A romantic dinner table setting featuring two red wine glasses, lit candles, and white flowers. The scene is warmly lit, creating a cozy and intimate atmosphere. The table is set with white plates, silverware, and a small bowl of red berries. The background is filled with lush greenery and white flowers, adding to the elegant and festive feel of the occasion.

С любовью

Банкет

Меню Basic

- Welcome
- Банкет

SVOY



Коллекция канапе

-2 шт на персону / 30 г на персону-

- Сёмга с каперсами, лимоном и соусом тар-тар
- Копчёная утка с парфе из куриной печени с кисло-сладким соусом
- Французский мини киш с шампиньонами и риккотой
- Сливочный трюфель с лепестками роз

Итальянские мини-брускетты

-50 г на персону-

- С сёмгой, икрой тобико и сыром филадельфия
- Вителло тоннато с телятиной и пастой из тунца
- С баклажаном в азиатском стиле, орехом пекан и сыром страчателла

Безалкогольные напитки

-300 мл на персону-

- Минеральная вода без газа / с газом, 100 мл
- Морс из чёрной смородины, 100 мл
- Лимонад из апельсина, 100 мл



Рыбная тарелка

-70 г на персону-

- Сёмга, маринованная с цедрой лайма и коньяком
- Омуль слабосолёный
- Сельдь бочковая с бэби-картофелем и зелёным луком

Мясная тарелка

-50 г на персону-

- Индейка «Sous-Vide» с орехово-коньячным соусом
- Буженина запечённая в прованских травах
- Пастроми с медово-горчичным соусом

Овощная тарелка

-90 г на персону-

- Рулетик из цуккини с сербской брынзой
- Рулетик из баклажанов с грецким орехом
- Ассорти из бакинских огурцов и томатов, свежей зелени и садового редиса

Салаты

-300 г на персону-

- С неркой и перепелинным яйцом
- Оливье с говядиной
- Греческий с маслинами гигант и сербской брынзой

Горячие блюда (на выбор)

-280 г на персону-

- Дальневосточная треска с соусом Шалот с ризотто и шпинатом
- Томлёная куриная грудка с баклажаном и трюфельным пюре

Хлебная корзина

-50 г на персону-

- Французский багет, бородинский

Мини-десерты

-80 г на персону-

- Нежный медовик
- Лимонный тарт с обожжённой меренгой
- Хрустящие трубочки с варёной сгущёнкой

Фруктовая тарелка

-200 г на персону-

- Виноград, ананас, яблоки, груши, мандарины

Безалкогольные напитки

-1 200 мл на персону-

- Минеральная вода без газа / с газом, 500 мл
- Морс из смородины, 250 мл
- Лимонад из апельсина, 250 мл
- Кофе «Lavazza» с сахаром и молоком, 75 мл
- Чай (чёрный, зелёный) с сахаром и лимоном, 125 мл



Меню Standart

- Welcome
- Банкет

СВОЙ



Коллекция канапе

-2 шт на персону / 30 г на персону-

- Сёмга с каперсами, лимоном и соусом тар-тар
- Копчёная утка с парфе из куриной печени с кисло-сладким соусом
- Французский мини киш с шампиньонами и риккотой
- Сливочный трюфель с лепестками роз

Итальянские мини-брускетты

-50 г на персону-

- С сёмгой, икрой тобико и сыром филадельфия
- Вителло тоннато с телятиной и пастой из тунца
- С баклажаном в азиатском стиле, орехом пекан и сыром страчателла

Безалкогольные напитки

-300 мл на персону-

- Минеральная вода без газа / с газом, 100 мл
- Морс из чёрной смородины, 100 мл
- Лимонад из апельсина, 100 мл



Рыбная тарелка

-70 г на персону-

- Сёмга, маринованная с цедрой лайма и коньяком
- Омуль слабосоленый
- Сельдь бочковая с бэби-картофелем и зелёным луком

Мясная тарелка

-50 г на персону-

- Индейка «Sous-Vide» с орехово-коньячным соусом
- Буженина запечённая в прованских травах
- Пастрами с медово-горчичным соусом

Овощная тарелка

-90 г на персону-

- Рулетик из цуккини с сербской брынзой
- Рулетик из баклажанов с грецким орехом
- Ассорти из бакинских огурцов и томатов, свежей зелени и садового редиса

Салаты

-300 г на персону-

- С неркой и перепелинным яйцом
- Оливье с говядиной
- Греческий с маслинами гигант и сербской брынзой

Горячая закуска

-130 г на персону-

- Жульен в крепе с грибным капучино

Горячие блюда (на выбор)

-280 г на персону-

- Дальневосточная треска с соусом Шалот с ризотто и шпинатом
- Буженина с горчичным соусом Мустард с запечённым картофелем и розмарином

Хлебная корзина

-50 г на персону-

- Французский багет, бородинский

Мини-десерты

-80 г на персону-

- Нежный медовик
- Лимонный тарт с обожжённой меренгой
- Хрустящие трубочки с варёной сгущёнкой

Фруктовая тарелка

-200 г на персону-

- Виноград, ананас, яблоки, груши, мандарины

Безалкогольные напитки

-1 200 мл на персону-

- Минеральная вода без газа / с газом, 500 мл
- Морс из смородины, 250 мл
- Лимонад из апельсина, 250 мл
- Кофе «Lavazza» с сахаром и молоком, 75 мл
- Чай (чёрный, зелёный) с сахаром и лимоном, 125 мл



Банкетное накрытие «White» и сервировка

SVOY

Входит в стоимость предложения



Стулья «Кьявари»
белые



Белый текстиль



Посуда фарфоровая
«Афродита»

Меню Standart+

- Welcome
- Банкет

SVOY



Коллекция канапе

-2 шт на персону / 40 г на персону-

- Тигровая креветка со сливочным соусом васаби
- Копченый угорь с козьим сыром и огурцом
- Утка с дижонским кремом и малиной
- Домашний сыр с мармеладом из инжира и грецким орехом

Итальянские мини-брускетты

-60 г на персону-

- С сёмгой, икрой тобико и сыром филадельфия
- Вителло тоннато с телятиной и пастой из тунца
- С баклажаном в азиатском стиле, орехом пекан и сыром страчателла

Безалкогольные напитки

-300 мл на персону-

- Минеральная вода без газа / с газом, 100 мл
- Морс из чёрной смородины, 100 мл
- Лимонад лайм-мята, 100 мл



Рыбная тарелка

-50 г на персону-

- Эсколар с лаймовым айоли
- Гравлакс из лосося с кремом из огурца
- Тагаки из тунца с азиатским соусом Понзу

Мясная тарелка

-50 г на персону-

- Индейка «Sous-Vide» с орехово-коньячным соусом
- Вителло тоннато из телятины с пастой из тунца
- Тагаки из утки с кисло-сладким соусом

Сырная тарелка

-50 г на персону-

- Ассорти из 4-х видов сыров (качотта, азола, монте блю, скамонца) с мёдом, виноградом и орехами

Салаты

-300 г на персону-

- С тунцом, цуккини и киноа
- С ростбифом, перцем и медово-горчичным кремом
- Капрезе с моцареллой, помидорами и соусом Песто

Горячая закуска

-120 г на персону-

- Сулугуни в кляре с кисло-сладким чили-соусом и глазированным виноградом

Горячие блюда (на выбор)

-280 г на персону-

- Лосось со слайсами из цуккини и овощным милфеем
- Говяжья вырезка «Sous-Vide» с соусом Демиглас и картофельным graten Дюфинуа

Хлебная корзина

-50 г на персону-

- Булочка ржаная и пшеничная

Мини-десерты

-100 г на персону-

- Шоколадный брауни с орехами
- Йогуртовый мусс манго-маракуйя
- Крем-брюле в фисташковой глазури
- Альфа Хорес с орехом Пекан и карамелью

Фруктовая тарелка

-200 г на персону-

- Виноград, ананас, яблоки, груши, мандарины

Безалкогольные напитки

-1 200 мл на персону-

- Минеральная вода без газа / с газом, 500 мл
- Морс из смородины, 250 мл
- Лимонад из апельсина, 250 мл
- Кофе «Lavazza» с сахаром и молоком, 75 мл
- Чай (чёрный, зелёный) с сахаром и лимоном, 125 мл

Меню VIP

- Welcome
- Банкет



Welcome 240 г на персону / 400 мл на персону

Коллекция канапе

-2 шт на персону / 60 г на персону-

- Копчёный угорь с козьим сыром и огурцом
- Тарталет с гребешком, соусом Юдзу и стеклянной икрой
- Утка с ореховым кремом и виноградом
- Кубик говядины с соусом из костного мозга со взрывным сахаром
- Канапе с домашним сыром, мармеладом из инжира и малиной
- Тако из савойской капусты с пряным хумусом (veg)

Мини-закуски

-60 г на персону-

- Молекулярный томат «Баваруа» с копчёной рыбой
- Цветные томаты с бальзамическим икрой и стрателлой с трюфельным маслом (veg)

Холодные закуски (порционные)

-120 г на персону-

- Сырное ассорти: бри, козий с трюфелем, шевре, выдержанный с трюфелем, крымский с трюфелем, тот де муан со свежей малиной и мёдом в сотах
- Антипасты: чоризо, пастроми, сальсиче, маслины гигант, вяленые томаты

Безалкогольные напитки

-400 мл на персону-

- Вода минеральная с газом / без газа, 300 мл
- Лимонад апельсиновый, 50 мл
- Лимонад лайм-мята, 50 мл



Рыбная тарелка

-80 г на персону-

- Татаки из тунца с азиатским соусом Понзу
- Крудо из лосося с соусом "Шисо", таджаскими оливками «Riviera di Ponente» и хрустящим нутом
- Аргентинские креветки, жареные на гриле с соусом «Кимчхи» и красной смородиной

Мясная тарелка

-80 г на персону-

- "Вителло тоннато" из телятины с пастой из тунца и рукколой
- Тартар из говядины с фуа-гра на мини бриошь
- Копчёная утка с ореховым кремом и голубикой

Салаты и овощная тарелка

-300 г на персону-

- С тунцом, цуккини и киноа
- С ростбифом, перцем и медово-горчичным кремом
- Карпаччо из 3-х видов томатов с козьим сыром, авокадо, икрой из красного лука с жемчужинами бальзамика

Горячая закуска

-130 г на персону-

- Мини хинкали с кальмаром, гребешком и красной икрой в соусе из пармезана

Горячее блюдо

-300 г на персону-

- Палтус с печёной в пряных травах морковью Восусе со свежесобранными лисичками
- Телятина Suvì с пюре из зелёного горошка, томатами конфи и соусом Демиглас

Свежая выпечка

-60 г на персону-

- Хлеб кедровый с розмарином
- Хлеб пшенично-ржаной
- Трио масел: с песто / с вялеными томатами / с угольной солью

Свежие ягоды

-80 г на персону-

- Ассорти ягод: ежевика, голубика, малина, клубника, карамелизированный арбуз, мята

Безалкогольные напитки

-1 050 мл на персону-

- Минеральная вода Evian без газа / с газом, 300 мл
- Лимонад клубника-персик, 250 мл
- Лимонад манго-маракуйя, 250 мл
- Чай заварой с сахаром и лимоном, 150 мл
- Эспрессо, капучинно, латте, 100 мл



Аргентинские креветки



Карпаччо из 3-х видов томатов



Крудо из лосося



Молекулярные томаты



Антипасти



Копчёный угорь





- Ваше мероприятие будут обслуживать:
Банкетный менеджер, официанты, повара и подсобные рабочие, технолог-санврач

- Официанты с медицинскими книжками
- Возможно вызвать англоговорящий персонал

Basic	от 5 000 руб/пер
Standart	от 6 200 руб/пер
Standart+	от 7 200 руб/пер
VIP	от 9 500 руб/пер

Дополнительные расходы

Стоимость обслуживания мероприятия (банкетный менеджер, официантов, повара), не более 7 часов	Включено
Фарфоровая посуда, мебель	Включено
Обслуживание алкоголя заказчика	Включено

При оплате с УСН +8%

Расчет действителен при кол-ве гостей более 50 чел.
Если гостей менее 50 чел, то взимается сервисный сбор 10%

Спасибо за внимание!

