



Меню на Банкет

Аперитивный стол		Грамм
Ассорти канапе (креветка, икра, лосось)		7 шт.
Ассорти сладостей		150
Ассорти ягод		250
Шоколадный фонтан		1000
Горка шампанского		500
Камамбер/Виноград/Мята 10 шт		500
Моцарелла/Клубника/Томат 10 шт		500
Брускетта Лосось/Крем-сыр 10 шт		500
Брускетта Паштет/Клюква 10 шт		500
Тарталетка Крем-Сыр/Икра 10 шт		500
Тарталетка Тар-Тар Лосось 10 шт		500
Фруктовый-бар		800
сумма		
Холодные закуски		Грамм
Фруктовая ваза (сезонные фрукты)		1200
Лимонная нарезка		70
Оливки, маслины (Гигант)		130
Сырное Плато (дор-блюд, пармезан, Чедер, камамбер, Гауда, мед, орехи)		580
Сыры Кавказские (чанах, сулугуни, Чечил)		540
Овощной букет (помидоры, огурцы, зелень ассорти)		960
Рыбное Ассорти (палтус, масляная, семга с/с)		520
Соленая Ассорти (помидоры, огурцы, острый перец, черемша, капуста, чеснок)		500
Ассорти мясное		560
Икра красная		50/30
Капрезе		480
Тар-тар из лосося		380
Сёмга с/с		190
Рулеты из баклажана		400

Рулеты с ветчиной и сыром	450
Красная фасоль луком и зеленью	400
Сельдь с картофелем	600
Бастурма, суджух	220/30
Аджапсандали	500
Маринованные грибы	400
сумма	
Салаты	Грамм
Салат Греческий (помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр фета, оливковое масло, оливки, соус)	500
Салат Мангал (запеченные овощи: помидоры, баклажан, болгарский перец, лук, зелень, чеснок)	500
Цезарь с креветками (салат айсберг, салат Романо, сыр, помидоры черри, курица)	440
Цезарь с курицей (салат айсберг, салат Романо, сыр, помидоры черри, курица)	400
Салат с хрустящими баклажанами (помидор узбекский, авокадо, кинза, баклажан)	420
Теплый салат с морепродуктами (микс салата, морской коктейль, сыр дор-блюд, подается со сливочным икорным соусом)	500
Теплый салат (Тоскана) с говядиной (салат мангольд, телятина, вяленые томаты, перец болгарский, шампиньоны, подается с винным соусом)	500
Руккола с креветками (салат руккола, креветки, помидоры, сыр пармезан, подается с соусом песто)	400
Столичный с говядиной (картофель, морковь, зеленый горошек, яйца куриные, лук, соленые огурцы, говядина)	500
Мясной (телячий язык, копченая говядина, огурцы, перец болгарский, подается с бальзамическим соусом)	500
Нежность (куриное филе, перец болгарский, огурцы, помидоры, подается с соусом жате)	400
сумма	
Горячий закуски	Грамм
Хачапури по-мегрельски	500
Хачапури по-имеретински	450
Наггетсы	300
Жареный сыр сулугуни	360/60
Лобио в горшочке	200
Фаршированные грибы с беконом	360
Долма в виноградных листьях	200/50
Блины с мёдом	100
Жюльен Грибной/Куриный	100/20
сумма	
Рыбные блюда	Грамм

Рыбное ассорти на мангале с Овощами (форель, сибас, дорадо, семга, овощи)	1400
Осетрина	100
Стерлядь	100
Форель	200
Лосось	220/50
Сибас	250/150
Дорадо	350/50
сумма	
Хлебные корзины	
Хлебная итальянская корзина	Грамм 250
Лепешка	1 ШТ
Лаваш	1 ШТ
Булочка	1 ШТ
сумма	
Мясные блюда	
Индейка запечённая	Грамм 4000
Поросенок молочный	1000
Ассорти из шашлыков (бараньи ребра, мякоть телятины, свиная шейка, свиные ребра, люля курица, люля говядина, картофель, соус)	1600
Кюфта Армянская с пловом Ачар	2000
Каре ягненка с овощами	150/100
Стейк из свиной шейки	200/50
Цыпленок табака	1 ШТ
Хашлама	500
Куриная грудка с беконом и сыром	250
сумма	
Гарниры	
Картофель-фри	Грамм 150
Картофель по-деревенски	150
Картофель запеченный с розмарином	150
Рис	150
Овощи на гриле	150
сумма	
Напитки	
Вода б/г	Грамм 0,5 л
Вода с /г Джермук	0,5 л
Кола ,Фанта, Спрайт, Вода с/г и б/г	0,33 мл
Сок Rich в ассортименте	1л
Морс	1л
ЛИМОНАД Натахтари в ассортименте	0,5 л

сумма	
Дата и время:	
Место проведения: Ресторан Вилла Тоскана	
Количество гостей:	
Заказчик:	
Телефон	
Мероприятие:	