

Банкетное меню

«4.000»



Холодные закуски

гр/мл

Мясная тарелка

100

Чоризо

20

Буженина в дижонской горчице

20

Язык говяжий отварной

20

Колбаса касадемонт

20

Парма

20

Томаты черри

5

Микс салат

5

Мурманская рыбная гастрономия

85

Эсколар холодного копчения

20

Форель холодного копчения

20

Лосось слабой соли

20

Лимон

5

Укроп

1

Микс салат

5

Тарелка садовых овощей с зеленью

70

Томаты

20

Огурцы

20

Перец болгарский

15

Укроп

5

Петрушка

5

Лук зеленый

5

Микс салат

5

Сырное ассорти

80

Горгонзола

20

Камамбер

20

Пармезан

20

Мята

10

Виноград

10

Мёд

1





	гр/мл
Куриный паштет с вареньем из инжира	70
Куриный паштет	40
Варенье из инжира	10
Орехи	5
Чиабатта	20

Салаты

«Цезарь» с цыпленком	150
Салат «Оливье» с языком	150
Теплый салат с курицей и сыром сулугуни	150

Горячая закуска

Рагу из лесных грибов с сыром во французской булочке	140
--	-----

Горячие блюда на выбор

Томлёная говядина с картофельным пюре	300
Камбала с пюре из базилика	300

Десерты

Фруктовая тарелка	150
-------------------	-----

Хлеб

Две свежее испечённые булочки	60
-------------------------------	----

Итого
на персону

1490 гр



Банкетное меню

«5.000»



Холодные закуски

Мясная тарелка

гр/мл

100

Чоризо

20

Буженина в дижонской горчице

20

Язык говяжий отварной

20

Колбаса касадемонт

20

Парма

20

Томаты черри

5

Микс салат

5

Мурманская рыбная гастрономия с угрём

85

Эсколар холодного копчения

20

Сёмга холодного копчения

20

Лосось слабой соли

20

Угорь копчёный

20

Лимон

5

Укроп

1

Микс салат

5

Тарелка садовых овощей с зеленью

70

Томаты

20

Огурцы

20

Перец болгарский

15

Укроп

5

Петрушка

5

Лук зеленый

5

Микс салат

5

Фермерская моцарелла с томатами

75

Томаты

30

Моцарелла

30

Песто

5

Бальзамический крем

5

Бasilik

3

Руккола

3





Вителло тоннато

	70
Говядина	20
Руккола	10
Соус вителло тоннато	20
Томаты черри	10
Каперсы	10

Салаты

Салат с креветками, печёными овощами и рукколой	150
Салат «Оливье» с языком	150
Салат с говядиной, картофелем и заправкой чили	150

Горячие закуски на выбор

Жульен куриный с грибами во французской булочке	150
Креветки катаифи с манговым соусом	100

Горячие блюда на выбор

Филе сибаса с зелёными овощами	300
Филе миньон с картофелем в травах и сливочным демиглясом	300

Десерты

Фруктовая тарелка	150
-------------------	-----

Хлеб

Две свежеиспечённые булочки	60
-----------------------------	----

Итого
на персону

1570 гр



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Блюдо	Вес мин	Цена
НОГА БАРАШКА в пряных травах	2 кг	15000р/1шт
УТКА, фаршированная яблоками с мёдом	1.5 кг	6000р/1шт
СУДАК, фаршированный щукой (холодная закуска)	от 1.5 кг	2000р/1кг
СТЕРЛЯДЬ	1.5 кг	4000р/1кг
КРАБ КАМЧАТСКИЙ (охлаждённый)	2 кг+	по запросу
УСТРИЦЫ (уточнять у шефа)	от 12 шт	по запросу

МЕНЮ - КОНСТРУКТОР

Мы предлагаем Вам воспользоваться этим предложением, если Вы хотите дополнить, изменить или составить свой вариант меню

Холодные закуски

	Вес,гр	Цена
Мясная тарелка	100	400
Мурманская рыбная гастрономия	70	500
Мурманская рыбная гастрономия с угрём	85	600
Тарелка садовых овощей с зеленью	70	180
Антипасты (вяленые томаты, перчик фаршированный, оливки, каперсы, артишоки)	80	380
Русские соленья	70	150
Паштет куриный	100	200
Филе мурманской сельди с картофелем	100	150
Фермерская моцарелла с томатами и базиликом	70	200
Буратта с томатами и базиликом (от 20 порций)	130	450
Солёные грузди со сметаной	80	200
Вителло тоннато	60	400
Ассорти оливок (зеленые гигант и каламата)	40	200
Сырная тарелка с виноградом и мёдом	70	250
Гриссини с пармой	80	400
Красная икра с двумя видами масла	60	1100
Чёрная икра с двумя видами масла	30	7500

Салаты

«Цезарь» с цыплёнком	150	400
«Цезарь» с креветками	150	500
Салат «Оливье» (язык/говядина/креветка/индейка)	150	380/350/ 450/380
Салат греческий с фетой и оливками	150	350
Салат с креветками, рукколой и печёными овощами	150	550
Салат с говядиной, картофелем и заправкой чили	150	450
Салат с кальмаром гриль	150	400
Тёплый салат с курицей и сыром сулугуни	150	380
Тёплый салат с куриной печенью	150	400

МЕНЮ - КОНСТРУКТОР



Горячие закуски

	Вес,гр	Цена
Шашлычок из овощей	150	300
Шашлычок из лосося	150	850
Свинные медальоны с горчичным соусом	150	400
Креветки катаифи с манговым соусом	120	750
Рагу из лесных грибов с сыром во французской булочке	150	350
Жульен куриный с грибами во французской булочке	150	450
Креветка Скампи	200	850
Баклажаны Пармиджано-реджано	150	450
Шашлычок из тигровых креветок	150	600
Шашлычок из курицы	150	350

Горячие блюда

Томлённая говядина с картофельным пюре и демиглясом	300	850
Судак на овощном жульене и соусом бер блан	300	850
Филе миньон с картофелем в травах и сливочным демиглясом	300	1100
Лосось с брокколи на гриле и сливочным соусом	300	1300
Филе Сибаса с зелёными овощами и соусом вин блан	300	850
Утиная грудка с яблочным муссом и пряной брусникой	250	850
Камбала с базиликовым пюре	300	850
Шашлык куриный	270	550
Шашлык свиной	270	650
Люля из баранины	240	800

Десерты

Тарелка сезонных фруктов	150	100
Ягодная тарелка (клубника, малина, голубика, ежевика)	150	500

Хлеб

Две свежеиспечённые булочки	60	100
-----------------------------	----	-----

Напитки

Морс чёрная смородина/клюква	1л	500
------------------------------	----	-----



ФУРШЕТ

Блюдо

БАГЕТ С ПАРМОЙ

творожным сыром и вареньем из инжира

Вес. гр

Цена

200

БРУСКЕТТА

с вялеными томатами

50

150

РОСТБИФ

со сливочным хреном на заварном хлебе

60

150

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

50

200

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

50

300

БАГЕТ С ГРУШЕЙ

и сыром рикотта

60

150

МИНИ ОЛАДЫ

с красной икрой

50

350

ПРОФИТРОЛИ

с паштетом куриным

50

150

ПРОФИТРОЛИ

с заварным кремом

50

150

ПИКАНТНАЯ КРЕВЕТКА

с ананасом и чили

40

200

ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ

50

150

КРЕКЕР С ЛОСОСЕМ

50

200