

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ СТОИМОСТЬЮ 3 500 ₽ НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	г/мл
ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	85
– Пастроми из индейки	
– Буженина в дижонской горчице	
– Говяжий язык со сливочным хреном	
МУРМАНСКАЯ РЫБА	65
– Эсколар холодного копчения	
– Сёмга холодного копчения	
– Лосось слабой соли	
ТАРЕЛКА САДОВЫХ ОВОЩЕЙ с зеленью	70
РУССКИЕ СОЛЕНЬЯ	70
– Квашеная капуста с брусникой и ароматным маслом	
– Солёные огурцы и томаты	
– Малосольные огурцы	
– Маринованный чеснок	
ОВОЩНАЯ КАПОНАТА с чабаттой	60
САЛАТЫ	г/мл
ЛИСТЬЯ РОМЕЙНА С ЦЫПЛЁНКОМ и соусом Цезарь	150
САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ и молодым горошком	140
САЛАТ С РОСТБИФОМ и томатами	100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	г/мл
КАННЕЛЛОНИ с Пармезаном и шпинатом	120
ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР	г/мл
СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ с овощами и сливочно-горчичным соусом	140/140/40
ЗУБАТКА с пюре из брокколи и белым винным соусом	140/140/40
ДЕСЕРТ	г/мл
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	200
ХЛЕБ	г/мл
СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ БУЛОЧКИ (2 шт)	80

Итого на персону: 1 500 2

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ СТОИМОСТЬЮ 4 500 ₽ НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	г/мл
ИТАЛЬЯНСКОЕ ВЯЛЕННОЕ МЯСО с каперсами и гигантскими зелёными оливками.....	85
– Подкопчённая Пармская ветчина	
– Брезаола	
– Чоризо	
МУРМАНСКАЯ РЫБА	85
– Эсколар холодного копчения	
– Сёмга холодного копчения	
– Лосось слабой соли	
– Копчёный угорь	
ТАРЕЛКА САДОВЫХ ОВОЩЕЙ с зеленью	70
ИТАЛЬЯНСКИЕ МАРИНАДЫ	70
– Маринованные огурцы	
– Черри	
– Бейби кукуруза	
– Артишоки	
– Чеснок	
ОВОЩНАЯ КАПОНАТА с чабаттой.....	60
ВИТЕЛЛО ТОНАТО	60
САЛАТЫ	г/мл
ЛИСТЬЯ РОМЕЙНА С ЦЫПЛЁНКОМ и соусом Цезарь	110
САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ и молодым горошком	140
САЛАТ С ПОДКОПЧЁННОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ и гранатом	100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	г/мл
ПЕРЕПЁЛКА С ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ и соусом из изюма.....	120
МОРЕПРОДУКТЫ , запечённые с Пармезаном.....	120
ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР	г/мл
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА с пастернаком и перечным соусом.....	140/140/40
ФИЛЕ ПАЛТУСА с пряным булгуром и печёной морковью.....	140/140/40
ДЕСЕРТ	г/мл
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	200
ХЛЕБ	г/мл
СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ БУЛОЧКИ (2 шт)	80

Итого на персону : 1 550 2

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК с зелёной гречкой и грибами 5 кг 20 000 ₽

Заказ за 2 недели | Огненное шоу-разделка в зале

НОГА БАРАШКА в пряных травах 2 кг 10 000 ₽

Заказ за 2 недели | Огненное шоу-разделка в зале

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ с мёдом 2 кг 10 000 ₽

Заказ за 2 недели | Огненное шоу-разделка в зале

ГУСЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ГРУШЕЙ и орехами 5 кг 15 000 ₽

Заказ за 2 недели | Огненное шоу-разделка в зале

СТЕРЛЯДЬ 1 кг 5 000 ₽

Заказ за 2 недели

ОМАРЫ 1 кг (2 шт) 20 000 ₽

Заказ за 3 недели

ЛАНГУСТИНЫ 1 кг (5-9 шт) 20 000 ₽

Заказ за 3 недели

КАМЧАТСКИЙ КРАБ 2 кг + 15 000 ₽

Заказ за 3 недели

УСТРИЦЫ от 12 шт 500 ₽ / шт

Заказ за 3 недели

СОРБЕТ-ШОУ 50 г / человек 500 ₽ / шт

Заказ за 2 недели | Приготовление в зале с жидким азотом

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ПЕЧЁНАЯ ТЫКВА с медовыми грецкими орехами и рукколой 60 г	50 Р
ПРЯНАЯ ГРУША С СЫРОМ РОКФОР и кедровыми орешками 60 г	65 Р
САЛАТ ИЗ ФЕНХЕЛЯ с манго и цитрусами 60 г	60 Р
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА НА РЖАНОЙ ЧИАБАТТЕ с вялеными томатами 50 г	120 Р
НЕЖНЫЙ КОЗИЙ СЫР со свёклой и фисташками 60 г	80 Р
ЧОРИЗО с артишоками и каперсами 40 г	200 Р
РОСТБИФ со сливочным хреном и заварным хлебом 60 г	120 Р
КАМАМБЕР со свежей клубникой 40 г	170 Р
ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА с томатами и крутонами 50 г	125 Р
КЛАССИЧЕСКАЯ ТАРТАЛЕТКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ и травяным маслом 50 г	400 Р
ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ с укропным маслом и апельсиновым конфитюром 40 г	130 Р
ПИКАНТНАЯ КРЕВЕТКА с ананасом и чили 40 г	100 Р
ПОДКОПЧЁННАЯ ИНДЕЙКА с сельдереем и вишней 50 г	65 Р
МИНИ ОСЬМИНОГИ в соусе Матричиана 50 г	140 Р
ЯГОДНЫЙ МИКС (малина и голубика) 50 г	300 Р
ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ (ананас, виноград, груша) 50 г	50 Р
ДЫНЯ с клубникой 60 г	300 Р

*Минимальное количество для заказа уточняйте у банкетного менеджера