

Банкетный сет № 1

Холодные закуски

- Сельдь с обжаренным картофелем 55 г
- Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, говяжий язык, ростбиф) 55 г
- Овощное ассорти (сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец на листе салата «айсберг» с зеленым соусом) 55 г
- Маслины «Каламата» с оливками 30 г
- Ассорти сыров (пармезан, чеддер, дор блю, мед и орешки) 60 г
- Фрукты (апельсин, яблоко, груша, виноград, киви) 100 г

Салаты

- Салат с тунцом, руколой и сегментами апельсина (филе тунца, апельсин, авокадо, томаты черри, соус манго) 190 г
- «Цезарь» с курицей 50 г
- Салат «Строганов» с говядиной и грибами 45 г

Горячие закуски

- Пирамидка из баклажанов и томатов под ореховым соусом 160 г
- Стрипсы куриные с соусом тартар 40 г
- Запеченный телячий язык с ореховым соусом (нежный язык, сыр моцарелла, ореховый соус) 50 г

Основное горячее блюдо (на выбор)

- Филе тилапии, запеченное с помидором с картофелем по-домашнему 280 г
- Свиная вырезка под грибным соусом с картофелем бэйби 290 г

Напитки

- Морс брусничный 500 мл
- Морс облепиховый 500 мл

Хлебная корзина 30 г

3000 Р
1200 г
на гостя*



Свадебный банкет

Банкетный сет № 2

Холодные закуски

- Рыбное ассорти (ферментированный тунец, лосось слабой соли, масляная рыба холодного копчения) 45 г
- Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, говяжий язык, ростбиф) 55 г
- Овощное ассорти (сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец на листе салата «айсберг» с зеленым соусом) 55 г
- Разносолы (малосольные огурчики, маринованные томаты черри, морковь по-корейски, маринованная капуста, маринованный лук, патиссоны) 55 г
- Рулетики из баклажанов по-грузински 30 г
- Ассорти сыров (пармезан, чеддер, дор блю, мед и орешки) 45 г
- Ассорти оливок (каламата, маслины, оливки) 35 г
- Фрукты (апельсин, яблоко, груша, виноград, киви) 100 г

Салаты

- Рукола с лососем слабой соли, с крем-чизом и колотым миндалем 160 г
- Оливье с телячьим языком, молодым горошком и перепелиным яйцом 40 г
- Салат с кальмаром и авокадо с ореховой заправкой 40 г

Горячие закуски

- Сливочный жульен с курицей и грибами в тарталетке 120 г
- Фиш-энд-чипс с соусом тартар 40 г
- Аранчини с пеперони, моцареллой и томатами 40 г

Основное горячее блюдо (на выбор)

- Телячьи щечки с картофельным пюре 310 г
- Стейк лосося с картофелем гриль под горчичным соусом 270 г

Напитки

- Морс брусничный 500 мл
- Морс облепиховый 500 мл

Хлебная корзина 30 г

3500 Р
1200 г
на гостя*

Банкетный сет № 3

Холодные закуски

- Сельдь с обжаренным картофелем 50 г
- Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, говяжий язык, ростбиф) 55 г
- Сочный ростбиф с маринованным луком и вялеными томатами 55 г
- Овощное ассорти (сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец на листе салата «айсберг» с зеленым соусом) 55 г
- Разносолы (малосольные огурчики, маринованные томаты черри, морковь по-корейски, маринованная капуста, маринованный лук, патиссоны) 55 г
- Рулетики из баклажанов по-грузински 30 г
- Ассорти сыров (пармезан, чеддер, дор блю, мед и орешки) 45 г
- Фрукты (апельсин, яблоко, груша, виноград, киви) 100 г

Салаты

- Салат с копченым лососем (копченый лосось, салат айсберг, томаты черри, сливочный сыр, стружка тунца, лаймовая заправка) 195 г
- Салат Греческий 50 г
- Блинный салат с копченой курицей 40 г

Горячие закуски

- Сливочный жульен с курицей и грибами 120 г
- Мясной сет (стейк из индейки, ребра свиные, филе миньон, стейк из свиной шей, овощи, соус) 400 г
- Буженина (запеченная свиная шея с пряным ягодным соусом) 200 г

Основное горячее блюдо (на выбор)

- Треска в сухарях с картофельным пюре и трюфельным маслом 260 г
- Куриное филе, запеченное с грибами под сыром с запеченным картофелем 290 г

Напитки

- Морс брусничный 500 мл
- Морс облепиховый 500 мл

Хлебная корзина 90 г



Свадебный банкет

Банкетный сет № 4

Холодные закуски

- Рыбное ассорти (ферментированный тунец, лосось слабой соли, масляная рыба холодного копчения) 45 г
- Мясное ассорти (буженина, куриный рулет, говяжий язык, ростбиф) 55 г
- Сочный ростбиф с маринованным луком и вялеными томатами 55 г
- Овощное ассорти (сочные томаты, свежие огурцы, сладкий перец на листе салата «айсберг» с зеленым соусом) 55 г
- Разносолы (малосольные огурчики, маринованные томаты черри, морковь по-корейски, маринованная капуста, маринованный лук, патиссоны) 60 г
- Рулетики из цуккини с креветочным муссом и тобико 30 г
- Рулетики из языка с ореховым соусом 30 г
- Маслины "Каламата" с оливками 30 г
- Ассорти сыров (пармезан, чеддер, дор блю, мед и орешки) 45 г
- Фрукты (апельсин, яблоко, груша, виноград, киви) 100 г
- Фрукты (ананас) 100 г

Салаты

- Салат с уткой и печеной тыквой (сочная утиная грудка, шпинат, рукола, тыква, груша печеная, цитрусовая заправка, устричный соус) 200 г
- Рукола с лососем слабой соли, с крем-чизом и колотым миндалем 40 г
- Салат Греческий 50 г
- Оливье с телячьим языком, молодым горошком и перепелиным яйцом 40 г

Горячие закуски

- Королевские креветки жареные на гриле с соусом ранч 25 г
- Ассорти шашлыков (шашлык из куриного бедра, свиной шеи, шашлык из индейки, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из курицы, лаваш, овощи, соус) 500 г

Основное горячее блюдо (на выбор)

- Медальоны из говядины с брусничным соусом и овощами гриль 300 г
- Лосось, запеченный в сливочно-икорном соусе на подушке из картофельного пюре с соусом пармезан 280 г

Напитки

- Морс брусничный 500 мл
- Морс облепиховый 500 мл

Хлебная корзина 90 г

