Банкетное МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроли с домашним паштетом, карамелизированным луком и вишневым соусом	1/50
Мясная тарелка (куриный рулет с грибами, домашняя буженина, отварной говяжий язык, домашние маринады)	1/50
Филе сельди с маринованным луком и жареным картофелем бэби	1/50
Брускетта с сыром "Маскарпоне", помидорами черри и соусом песто	1/50

САЛАТЫ

Салат "Цезарь с куриной грудкой сувид, жареной на гриле	1/100
Салат "Греческий" с вялеными томатами и кедровыми орешками	1/100
Салат "Столичный"	1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ассорти шашлыков (свиная шейка, куриное бедро без кости, жареный картофель бэби с чесноком и зеленью, маринованный лук, свежие овощи, лаваш, шашлычный соус)	1/370
Хлебная корзина	1/80

НАПИТКИ

Морс с пряными травами	1/300
Вода с лимоном и мятой	1/300

Выход на гостя: еда 950 гр. напитки 600 мл

Банкетное

МЕНЮ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроли с домашним паштетом, карамелизированным луком и вишневым соусом	1/50
Мясная тарелка (куриный рулет с грибами, домашняя буженина, отварной говяжий язык, домашние маринады)	1/50
Филе сельди с маринованным луком и жареным картофелем бэби	1/50
Брускетта с сыром "Маскарпоне", помидорами черри и соусом песто	1/50

САЛАТЫ

Салат "Цезарь с куриной грудкой сувид, жареной на гриле	1/100
Салат "Греческий" с вялеными томатами и кедровыми орешками	1/100
Салат "Столичный"	1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ассорти шашлыков (свиная шейка, куриное бедро без кости, жареный картофель бэби с чесноком и зеленью, маринованный лук, свежие овощи, лаваш, шашлычный соус)	1/370
Хлебная корзина	1/80

НАПИТКИ

Морс с пряными травами	1/300
Вода с лимоном и мятой	1/300

3000 руб/гость

+ сервисный сбор 10%

Выход на гостя: еда 950 гр. напитки 600 мл

Банкетное
МЕНЮ №2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроли с кремом из вяленых томатов	1/50
Мясная тарелка (куриный рулет с грибами, домашняя буженина, отварной говяжий язык, домашние маринады)	1/50
Брускетта тар-тар из скумбрии с творожным сыром и сванской солью	1/50
Ассорти подмаринованных домашних сыров с грецким орехом, виноградом и медом	1/50
Рулетики из баклажан с сыром "Фета" и грецким орехом	1/50

САЛАТЫ

Салат с копченым лососем, запечённым картофелем бэби, маринованным перцем, помидором черри в анчоусной заправке	1/100
Салат "Капризе"	1/100
Салат "Оливье" с говядиной	1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ассорти шашлыков (свиная шейка, куриное бедро без кости, люля кебаб свинина/говядина, жареный картофель бэби с чесноком и зеленью, маринованный лук, свежие овощи, лаваш, шашлычный соус)	1/420
Хлебная корзина	1/80

ДЕСЕРТЫ

Наполеон с лимонной цедрой	1/80

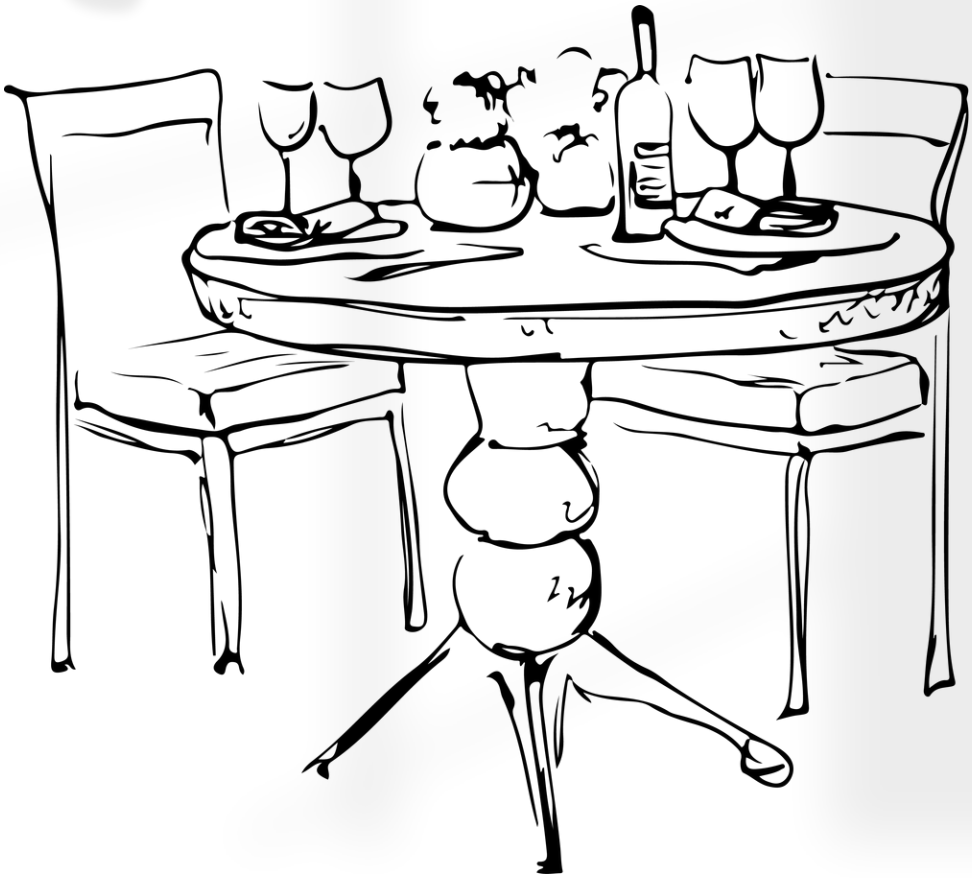
НАПИТКИ

Морс с пряными травами	1/300
Вода с лимоном и мятой	1/300

4000 РУБ/ГОСТЬ

+ СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%

ВЫХОД НА ГОСТЯ: ЕДА 1130 ГР. НАПИТКИ 600 МЛ



Банкетное
МЕНЮ №3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроли с муссом из копченой семги	1/50
Мясная тарелка (куриный рулет с грибами, домашняя буженина, отварной говяжий язык, домашние маринады)	1/50
Рулетики из баклажан с сыром "Фета" и грецким орехом	1/50
Ассорти подмаринованных домашних сыров с грецким орехом, виноградом и медом	1/50
Овощная тарелка с козьим сыром и свежими травами	1/50
Рыбная тарелка (лосось гравилохи, белая масляная рыба, форшмак из сельди)	1/50

САЛАТЫ

Салат "Цезарь" с тигровыми креветками	1/100
Салат с утиной грудкой сувид, муссом из корня сельдерея и имбирным соусом	1/100
Риет из говядины в ореховом соусе, жареными баклажанами и луком фри	1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ассорти шашлыков (свиная шейка, куриное бедро без кости, люля кебаб свинина/говядина, жареный картофель бэби с чесноком и зеленью, маринованный лук, свежие овощи, лаваш, шашлычный соус)	1/420
Хлебная корзина	1/80

ДЕСЕРТЫ

Наполеон с лимонной цедрой 1/80

НАПИТКИ

Морс с пряными травами 1/300

Турецкий домашний лимонад 1/300

5000 РУБ/ГОСТЬ

+ СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%

ВЫХОД НА ГОСТЯ: ЕДА 1180 ГР. НАПИТКИ 600 МЛ