



**Банкетное предложение
для вашего корпоративного вечера
по цене 2000р на персону**

1170 гр.

1. Лосось слабой соли с хрустящим салатом 80гр.
2. Свиной окорок, запеченный с прованскими травами
и горчицей 80гр.
3. Ассорти сырокопченых колбас и ветчин 60гр.
4. Рулада из фермерского цыпленка с омлетом и сыром 60гр.
5. Свежие помидорчики и огурчики с
французским соусом 100гр.
6. «Новогодний Оливье» с цыпленком
(куриное филе, приготовленное при низкой температуре, майонез,
зелень, картофель, морковь, огурец соленый, огурец свежий, яйцо,
горошек консервированный). 100гр.
7. Мимоза с тунцом и перепелиным яйцом
(тунец консервированный, отварной картофель, морковь,
репчатый лук, отварное перепелиное яйцо, сыр Гауда, майонез, зелень) 100гр.
8. Салат с языком и горчичной заправкой
(язык говяжий, картофель, соленый огурец, маринованные грибы,
микс салатных листьев, горчичная заправка) 100гр.
9. Горячее блюдо на выбор: 300гр.
 - Свиная отбивная с соусом барбекю и запеченным картофелем.
 - Филе цыпленка на гриле с хрустящим беконом, кремом из картофеля и соусом из лесных грибов.
10. Хлебная корзина
(пшеничные и ржаные булочки) 90гр.
11. Корзина с мандаринами на каждый стол 100гр.



**Банкетное предложение
для вашего корпоративного вечера
по цене 2500 на персону**

1350 гр.

1. Красная икра с крем-чизом в хрустящей тарталетке 30гр.
2. Семга слабой соли с миксом салатных листьев
и цитрусами 60гр.
3. Масляная рыба холодного копчения с укропом 40гр.
4. Свиной окорок, запеченный с прованскими травами
и горчицей 60гр.
5. Рулада из фермерского цыпленка с курагой
и черносливом 60гр.
6. Эскаливада из печеных овощей с соусом «Наполи» 60гр.
7. Закуска «Русская» из солений
(маринованные огурчики и томаты, квашенная хрустящая капуста,
сельдь с дымком, печеный картофель с тостами из бородинского хлеба) 100гр.
8. «Новогодний Оливье» с перепелиным яйцом и ветчиной
(ветчина, майонез, зелень, картофель, морковь, огурец соленый,
яйцо перепелиное, горошек, лук репчатый жареный) 100гр.
9. Салат «Нисуаз» с тунцом
(тунец консервированный, картофель, томаты свежие, анчоус,
салат листовой, яйцо перепелиное, заправка) 100гр.
10. Салат с пряным окороком и печеной паприкой
(буженина, паприка печеная, салат листовой, огурец
свежий, азиатская заправка) 100гр.
11. Горячая закуска:
- Жульен с курой и грибами в сливках, в булочке «Шу» 150гр.
12. Горячее блюдо на выбор: 300гр.
- Филе судака на подушке из овощей
- Томленные телячьи щечки с булгуром, корнеплодами
и соусом на основе красного вина.
- Стейк из свинины на гриле с запеченным картофелем
и медово-горчичным соусом.
13. Хлебная корзина
(пшеничные и ржаные булочки) 90гр.
14. Корзина с мандаринами на каждый стол 100гр.



Банкетное предложение для вашего корпоративного вечера по цене 3100 на персону

1360 гр.

- | | |
|--|--------|
| 1.Тарталетка с икрой норвежского лосося и муссом из сливочного сыра | 30гр. |
| 2.Норвежская семга слабой соли с хрустящим салатом и оливками | 60гр. |
| 3.Палтус холодного копчения с миксом салатных листьев и лаймом | 40гр. |
| 4.Итальянские антипасты (оливки, маслины, вяленые томаты, маринованные перчики, анчоусы, руккола) | 50гр. |
| 5.Мясное ассорти (язык говяжий, ростбиф, свиной окорок, микс салатных листьев, соус из хрена) | 80гр. |
| 6.Копченая утиная грудка с яблоком и сельдереем | 60гр. |
| 7.Свежие помидорчики и огурчики с французским соусом | 100гр. |
| 8.Сырное плато (пармезан, рокфорти, моцарелла, виноград, ассорти орехов, мята) | 50гр. |
| 9.«Новогодний Оливье» с красной икрой и перепелиными яйцами (икра красная, ветчина, майонез, зелень, картофель, морковь, огурец соленый, огурец свежий, яйцо перепелиное, горошек) | 100гр. |
| 10. Салат «Пьер» с мясом птицы, сыром и грибами (грудка куриная, шампиньоны жареные, сыр Гауда, яйцо куриное, майонез) | 100гр. |
| 11.Салат с палтусом холодного копчения (салат Айсберг, палтус холодного копчения, картофель отварной, огурец маринованный, огурец свежий, майонез, картофельные крокеты). | 100гр. |
| 12.Горячая закуска на выбор: | 100гр. |
| - Брошет из филе пулярки с печеной паприкой и цукини | |
| - Брошет из филе лосося с красным луком и баклажанами | |
| 13.Горячее блюдо на выбор: | 300гр. |
| - Стейк из форели с овощами и сливочным соусом. | |
| - Медальоны из свиной вырезки с запеченным картофелем и соусом из лесных грибов. | |
| - Томленая ножка кролика с черносливом и сливками, подается с картофельными крокетами | |
| 14.Хлебная корзина (пшеничные и ржаные булочки) | 90гр. |
| 15.Корзина с мандаринами на каждый стол | 100гр. |
| 16.Напитки: | |
| - Вода с дольками лимона и свежей мятой | 0,250л |
| - Морс ягодный | 0,250л |
| - Чай/кофе | 0,200л |

Банкетное предложение для вашего корпоративного вечера по цене 3500р на персону

1520 гр.

- 1.Тарталетка с икрой норвежского лосося и муссом из сливочного сыра 30гр.
- 2.Ассорти рыбных деликатесов с миксом салатов и цитрусами
(норвежский лосось слабой соли, палтус холодного копчения, макрель пряного посола,
подается с листьями салата и цитрусами) 100гр.
- 3.Мясное плато по-домашнему
(утиная грудка, ростбиф, пряный свиной окорок, отварной язык, микс салатных листьев, помидор черри) 100гр.
- 4.Доска мясных деликатесов
(Пармская ветчина, чорризо, свиной балык, гриссини) 50гр.
- 5.Закуска «Русская» с печеным картофелем и соленьями
(маринованные томаты и огурчики, кисло-сладкая хрустящая капуста, сельдь с дымком,
печеный картофель с тостами из бородинского хлеба). 100гр.
- 6.Свежие помидорчики и огурчики с французским соусом 100гр.
- 7.Сырное плато
(пармезан, рокфорти, оричетти, виноград, мед и орешки) 50гр.
- 8.Холодец из говядины с кремом из хрена 100гр.
- 9.Фирменный «Оливье» от шеф-повара с красной икрой и мясом утки
(картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, майонез,
мясо утки, форелевая икра, зелень, перепелиные яйца, горошек) 100гр.
- 10.Салат из печеного баклажана и сербской брынзы
(печеный баклажан, микс салатов, помидоры черри, сыр, кунжутная заправка и кунжут) 100гр.
- 11.Жареный цыпленок с чипсами, сыром Грана Падано и хрустящим салатом,
заправленным соусом «Цезарь»
(салат Айсберг, соус Цезарь, куриная грудка, томаты черри, сыр Грана Падано, гренки) 100гр
- 12.Горячая закуска на выбор: 100гр.
 - Брошет из филе пулярки с печеной паприкой и цукини
 - Брошет из нежной говяжьей вырезки с печеными овощами
 - Брошет из филе лосося с красным луком и баклажанами
 - Брошет из маринованных тигровых креветок с томатами черри и сладким перцем
- 13.Горячее блюдо на выбор: 300гр.
 - Дорадо гриль с хрустящим салатом, помидорами черри и соусом «цитронет»
 - Филе миньон из говядины со спаржей, шпинатом и соусом демиглас.
 - Утиная ножка «Конфи» с томленной капустой, черносливом и ягодным соусом.
- 14.Хлебная корзина
(пшеничные и ржаные булочки) 90гр.
- 15.Корзина с мандаринами на каждый стол 100гр.
- 16.Напитки:
 - Вода с дольками лимона и свежей мятой 0,250
 - Морс ягодный 0,250
 - Чай/кофе 0,200