

ОБЩЕЕ МЕНЮ БАНКЕТНОГО ЗАЛА 2018

Заказчик:  
 Контакты:  
 Дата проведения мероприятия:  
 Время проведения мероприятия:  
 Количество человек:



выход	Наименование	цена	кол-во порций	итого
<b>Рыбные мини - закуски</b>				
40	Тигровая креветка, обжаренная в чесночном масле, подается с соусом "Гуакомоле" в шоте - 40 г	140,00		0,00
40	Хрустящая тигровая креветка, маринованная в оливковом масле с базиликом, подается с соусом "Сальса" и с перчиком "Халапеньо" в шоте - 40 г	130,00		0,00
20	Валован с красной икрой, сливочным сыром и зеленью - 20 г	260,00		0,00
25	Канapé с копченым угрем, свежим огурцом и помидорчиком "Черри" на тосте из ржаного хлеба со сливочным сыром - 25 г	140,00		0,00
20	Рулет из угря в рисовой бумаге с рукколой, гречневой лапшой и спаржей - 20 г	140,00		0,00
15	Валован с угрем, салатом "Чука" и белым кунжутом - 15 г	130,00		0,00
30	Тунец в кунжуте с сальсой из манго с чили перцем в шот-30	140,00		0,00
50	Рулетики «Монпарнас» (семга, фаршированная сырно - итинатовой пастой, сервируется с долькой лимона в мозаике маслин и оливок) - 50 г	260,00		0,00
50	Ролл «Фова» (рулет из маринованного лосося, авокадо и сыра «Филадельфия», подается с тар-таром из томатов «Конфи», лука «Шнит» и свежего огурца) - 50 г	270,00		0,00
50	Ролл «Сальмон» (ролл из пшенично-рисового теста с форелью и сливочным сыром, листом салата) - 50 г	250,00		0,00
50	Лосось, маринованный в соусе «Терияки», подается на салате «Чука» на фуриетной ложке - 50 г	250,00		0,00
40	Мини-профитролы с начинкой из копченого лосося со сливочным сыром, украшенные икрой "Тобико" - 40 г	130,00		0,00
25	Ролл с лососем, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 25 г	110,00		0,00
25	Канapé из семги со свежим огурчиком, салатом «Романо» с оливками и маслинами - 25 г	140,00		0,00
25	Канapé с лососем в кунжуте с сыром "Буко" и лепестком имбиря на хрустящем тосте - 25 г	130,00		0,00
25	Трубочка из яичного теста "Вонтон", фаршированная тар-таром из нежного лосося - 25 г	90,00		0,00
25	Брошет с атлантической сельдью (мини-шашлычок с сельдью, картофельным шариком, оливкой и красным луком) - 25 г	90,00		0,00
25	Канapé с сельдью (шарик картофеля с сельдью на бородинском хлебе) - 25 г	80,00		0,00
20	Филе сельди, маринованное в винном уксусе с ароматными травами на ржаном тосте - 20 г	80,00		0,00
25	Нигири суши "По-русски" (суфле из картофеля с сельдью и зеленым луком) - 25 г	80,00		0,00
<b>Мясные мини - закуски</b>				
40	Закуска в шоте "Парадиз" (хрустящие хлебный палочки "Гриссини" с сыро-вяленным окороком "Парма" и соусом "Гуакомоле") - 40 г	130,00		0,00
30	Пармская ветчина с грушей, медом и грецким орехом в шоте-30	140,00		0,00
30	Митболз "Ким-чи" (шарики из говядины с кедровым орехом и помидорчиками "Черри" на шпажках, подаются с соусом "Ким-чи") - 30 г	90,00		0,00
25	Рожок из хрустящего теста, фаршированный пикантной пастой из "Чоризо" - 25 г	80,00		0,00
25	Канapé с рулетиком из грудинки и жемчужным луком на ржаном тосте - 25 г	80,00		0,00
25	Канapé с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г	80,00		0,00
25	Канapé с окороком, свежим салатом и маринованным перчиком - 25 г	80,00		0,00
25	Канapé с рулетиком из колбасы с/к, с острой морковкой, нежным чесночным маслом, оливкой и веточкой зелени на пшеничном тосте - 25 г	70,00		0,00
25	Канapé из корейки "По-деревенски" на бородинских тостах с дижонской горчицей маринованным огурчиком и веточкой зелени - 25 г	80,00		0,00
25	Ролл с ветчиной, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 25 г	80,00		0,00
25	Слоеное канapé с ветчиной, сыром, помидорчиком "Черри" - 25 г	70,00		0,00
20	Валован, фаршированный домашним гусиным паштетом с клюквой - 20 г	90,00		0,00

50	Блинный мешочек, фаршированный куриным жульеном и листом салата - 50 г	110,00		0,00
20	Брошет с салом (мини-шашлычок с домашним салом, перламутровым луком, картофельным шариком, корнизионом и маринованным шампиньоном) - 20 г	100,00		0,00
15	Канapé с витками сала и корнизионами (пикантное сало с горчицей и луком на хлебном тосте) - 15 г	90,00		0,00
15	Канapé с уткой на сыре "Моцарелла" с коктейльной вишней - 15 г	100,00		0,00
40	Крокеты из цыпленка с брусничным соусом, подается в шоте - 40 г	90,00		0,00
25	Нежное филе цыпленка, обжаренное в кунжутных семечках с листьями салата «Лола – росса», сочной маслиной и зеленью - 25 г	70,00		0,00
20	Крутон с нежным муссом из копченой курицы с сочным болгарским перцем и зеленью - 20 г	70,00		0,00
<b>Сырные и овощные мини - закуски</b>				
50	Закуска в шоте "Капрезе" (помидорчик "Черри" с мини-моцареллой на шпажке с соусом "Песто" и веточкой душистого розмарина) - 50 г	110,00		0,00
50	Овощи «Крудите» (огурчики, перец болгарский сладкий, стебель сельдерея, морковь, подается с соусом «Велюте») в шоте - 50 г	100,00		0,00
55	Блинный мешочек, фаршированный грибным жульеном и листом салата - 55 г	120,00		0,00
25	Канapé «Тропический рай» (каскад канapé с сыром, разноцветным виноградом, дольками ананаса и цуккатами) - 25 г	80,00		0,00
15	Канapé из мраморного сыра с лесными ягодами - 15 г	110,00		0,00
15	Канapé из ассорти сыров ("Чеддер", "Адыгейский" и "Маасдам" с разноцветным виноградом и яркими маслинами) - 15 г	80,00		0,00
25	Сырные шарики "Халापеньо" (обжаренные сырные шарики с добавлением острого перчика "Халापеньо" на лепестке сочного томата с салатным листом и сливочным сыром) - 25 г	100,00		0,00
20	Сыр "Моцарелла", завернутый и обжаренный в «Фило» тесте, подается с ягодными соусами "Облетиха" и "Черника" - 20 г	90,00		0,00
40	Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем, подается в шоте - 40 г	100,00		0,00
<b>Тарталетки</b>				
20	Мини - тарталетка, фаршированная нежным салатом из лосося и авокадо - 20 г	140,00		0,00
25	Мини - тарталетка с нежным муссом из лосося с розовым перцем - 25 г	140,00		0,00
50	"Тар-тар" из лосося, с луком "Шалот", соусом "Ворчестер" в чипсовой тарталетке – 50 г	210,00		0,00
20	Мини - тарталетка, фаршированная пикантной начинкой из говядины и запеченных баклажан - 20 г	120,00		0,00
20	Мини - тарталетка, фаршированная легким салатом из сочных помидор и сыра "Эмменталь" - 20 г	120,00		0,00
<b>Холодные закуски</b>				
<b>Рыбные закуски</b>				
60	Рыбный кебаб (мини-шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с помидорчиками «Черри») - 60 г - форель - царская рыба	350,00		0,00
60	Рыбный кебаб (мини-шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с цуккини-гриль и помидорчиками «Черри») - 60 г - семга - копченый угорь - тигровая креветка	400,00		0,00
50	Ассорти рыбное, декорируется микс-салатом, маслинами "Гигант", свежими овощами и лимоном "Гриль"- 50 г - осетрина горячего копчения - угорь в соусе "Терияке" - семга шеф - посола	550,00		0,00
50	Ассорти рыбное, декорируется микс-салатом, сочными маслинами, свежими овощами и лепестками лимона - 50 г - копченый угорь в соусе "Терияке" - форель в мозаике оливок и маслин - масляная рыба холодного копчения	350,00		0,00
50	Ассорти рыбное, декорируется микс салатом, сочными маслинами, свежими овощами и лепестками лимона - 50 г - семга, украшенная лимончиком - форель в мозаике оливок и маслин - царская рыба на салатном листе с зеленью	300,00		0,00
50	Ассорти рыбное, сервируется листьями салата, лимоном и овощами "Жульен" - 50 г - галантин из судака - кета х'к в мозаике маслин - макрель холодного копчения	280,00		0,00

80	Осетрина горячего копчения (филе осетрины горячего копчения на салатном листе с маслинами "Гигант" и лимоном "Гриль") - 80 г	650,00		0,00
80	Копченый угорь в соусе "Терияки", сервируется салатом "Чука" и кунжутом - 80 г	500,00		0,00
80	Семга слабосоленая (нежное филе семги шеф-посола, подается на салатном листе со сливочным маслом, дольками лимона и сочными маслинами) - 80 г	370,00		0,00
60	Блинчики «А ля Фуриет» (на выбор) - 60 г кусочками лосося и сырным кремом - с креветками и сливочным соусом «Велюте»	160,00	- с	0,00
50	Закуска «А ля Русс» (нежное филе селедочки, выложенное на медальоны из картофеля с луком репка, зеленью, специями) - 50 г	90,00		0,00
<b>Мясные закуски</b>				
50	Мясные деликатесы, сервируются с ломтиками спелой дыни, и свежей зеленью - 50 г - свиная салями "Милано" - сыровяленый свиной окорок "Парма" - острая испанская колбаса "Чоризо" с красным перцем	450,00		0,00
50	Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй - 50 г - рулет из говядины со шпинатом и специями - террин из свинины с фенхелем копченая утиная грудка	280,00	-	0,00
50	Мясное ассорти, декорируется свежими овощами с добавлением душистых специй - 50 г - говядина в/к, подается с зернами граната - свиной окорок со сладкой горчицей - колбаса с/к	250,00		0,00
50	Мясное ассорти, украшенное овощами с добавлением душистых специй - 50 г буженина, маринованная в горчичном маринаде, подается с медово-горчичным соусом копченая индейка в сопровождении стебля сельдерея, листьев салата - сыровяленое куриное филе в стиле "Карпаччо"	200,00	-	0,00
80	Закуска «Русская» (говяжий отварной язык, сервируется с хреном, русской горчицей и соленым огурчиком) - 50/30 г	250,00		0,00
100	Закуска «Под водочку» (завитки домашнего сала, запеченный картофель "Черри", подаются с бородинскими гренками, натертыми чесноком, солеными огурцами, зеленым луком, хреном и горчицей) – 100 г	200,00		0,00
50	Копченая по оригинальному рецепту утиная грудка, подается с листьями салата, помидорчиками «Черри» и кедровыми орешками - 50 г	250,00		0,00
110	Блинные мешочки ассорти (2 шт.) - 110 г - фаршированный куриным жульеном и листом салата фаршированный грибным жульеном и листом салата	250,00	-	0,00
50	Спринг-роллы (рулетки в рисовой бумаге), подаются с соусом «Чили-лайм» и «Унаги» - 40/10 г - со свиным окороком, листьями салата и ореховым соусом - с куриным мясом, цуккини и вешенками	90,00		0,00
50	Ветчинные рулетки «Прованс» (рулетки из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнизионами и специями, подаются на листьях салата) - 50 г	140,00		0,00
<b>Сырные закуски</b>				
50	Ассорти сыров с грецкими орехами, красным виноградом, крекерами и цветочным медом – 50 г - "Пармезан" "Дор-блю" - "Маасдам"	200,00	-	0,00
50	Ассорти сыров с грецкими орехами, разноцветным виноградом, итальянские палочки "Триссини", физалисом и цветочным медом – 50 г - "Торгондзола" - "Чеддер" - "Пармезан" "Скаморца"	380,00	-	0,00
50	Ассорти домашнего сыра с крекером, грецкими орехами и зеленью - 50 г - «Сулугуни» - «Адыгейский» - «Чечил» «Чанах»	170,00	-	0,00
50	"Капрезе" (классическая итальянская закуска с сыром "Моцарелла", сочными томатами и соусом "Песто") - 50 г	120,00		0,00
<b>Овощные закуски</b>				
50	Турин из баклажан (обжаренные баклажаны с чесноком, уложенные слоями с томатами в ореховом соусе с зеленью) - 50 г	140,00		0,00

20	Закуска «Балканы» (баклажанные рулетики с домашним сыром с грецкими орехами и зеленью) - 20 г	70,00		0,00
20	Рулетики из цуккини-гриль, фаршированные сырной пастой с грецкими орехами - 20 г	70,00		0,00
200	Коллекция рулетов, подаются на листьях салата (10 шт.) - 200 г - баклажанные рулетики с домашним сыром с крошкой обжаренного грецкого ореха и зеленью - рулетики из цуккини-гриль, фаршированные сырной пастой с грецкими орехами	700,00		0,00
50	Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 50 г	100,00		0,00
50	Маринады «Пикули» (ассорти мини-овощей на шпажках) - 50 г - початки сладкой мини – кукурузы - перец - жемчужный лук - корнионы	120,00		0,00
50	Ассорти солений и маринадов - 50 г - соленые и маринованные огурчики - помидоры «Черри» маринованные - квашеная капуста - чеснок маринованный, черемша	100,00		0,00
50	Грибочки из погребка (ассорти маринованных грибов с луком - репка и маслом) - 50 г - грузди - маслята - шампиньоны	120,00		0,00
50	Оливки и маслины "Гигант" в чесночном маринаде с добавлением перца "Чили" и оливкового масла - 50 г	210,00		0,00
20	Ассорти садовой зелени «Колхида» (укроп, зеленый лук, петрушка, кинза, базилик, ассорти листового салата) - 20 г	150,00		0,00
<b>Салаты</b>				
75	Салат «Таврос» (обжаренный морской гребешок и икра летучей рыбы с миксом салатных листьев, заправленный соусом «Песто») - 75 г	240,00		0,00
75	Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панровке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») - 75 г	220,00		0,00
75	Салат «Рица» из рукколы с тигровыми креветками, авокадо и помидорами с сыром «Пармезан» и оливковым маслом - 75 г	250,00		0,00
75	Ассорти «Пелопонес» (микс салатных листьев с кусочками подкопченной семги, авокадо, красным луком, сладким перцем и помидорчиками «Черри») - 75 г	230,00		0,00
75	Салат "Царский" с крабовым мясом, кальмарами, овощами, каперсами, яйцом и икрой лососевых с соусом "Айоли" - 75 г	190,00		0,00
75	Салат «Цезарь» с креветками (креветки, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г	240,00		0,00
75	Салат «Сельдь под шубой» (филе слабосоленой сельди, свекла, картофель, морковь, репчатый лук, заправлен соусом «Майонез») - 75 г	120,00		0,00
75	Салат "Боярский" (говядина, язык, курица, свежий огурец, болгарский перец, грецкий орех, соус "Провансаль") - 75 г	200,00		0,00
75	Салат «Равенна» (говядина, салат - микс, томаты «Черри», кедровые орехи с заправкой на основе оливкового масла и выдержанного бальзамического уксуса) - 75 г	220,00		0,00
75	Салат «Лангет Соте» (итальянские листья салата "Руккола" в сочетании с обжаренными лангетами из телятины, томатами "Черри", сыром "Пармезан" в соусе из зернистой горчицы) - 75 г	220,00		0,00
75	Салат «А ля Фуриет» (обжаренные с соевым соусом кусочки говядины, свежие огурцы, болгарский перец, лист салата, заправленные кунжутным маслом) - 75 г	220,00		0,00
75	Салат «Ростбиф» (ростбиф из телятины с миксом салатных листьев и томатами, красным луком заправленный оригинальной заправкой на основе горчицы и бальзамического уксуса) - 75 г	220,00		0,00
75	Салат "Оливье - классический" (отварная телятина, отварной картофель, яйцо, соленый огурец, морковь, зеленый горошек, зелень, соус "Провансаль") - 75 г	160,00		0,00
75	Салат «Рапсодия» (ветчина, копченая курица, свежие огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом) - 75 г	160,00		0,00
75	Салат "Бари" (копченая утиная грудка, апельсин, "Руккола" с лепестками "Пармезана" в оливково-медовым дрессинге и украшенная кедровым орехом) - 75 г	240,00		0,00
75	Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г	220,00		0,00
75	Салат "Вальдорф" с курицей, сельдереем, яблоком и грецким орехом и цитрусово - сливочной заправкой - 75 г	180,00		0,00
75	Салат «Сицилийский» (филе куриное, салат - микс, помидоры «Черри», перепелиные яйца, соус «Винегрет») - 75 г	180,00		0,00
75	Салат «Английский» (филе цыпленка, шампиньоны, огурцы, болгарский перец, зелень, соус «Провансаль») - 75 г	170,00		0,00

75	Салат с печеной свеклой (микс листьев салата с печеной свеклой, сыром "Фета", заправленный соусом "Бальзамик") - 75 г	180,00		0,00
75	Салат «Греческий» (лист зеленого салата, свежие помидоры и огурцы, болгарский перчик, домашняя брынза, оливки, маслины, каперсы, оливковое масло) - 75 г	160,00		0,00
75	Закуска «Антипаста» (обжаренные на гриле баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец, заправленные оливковым маслом, винным уксусом с ароматной зеленью) - 75 г	200,00		0,00
75	Салат "Овощной микс" (сочные помидоры, свежие огурцы, редис в сочетании с воздушным микс салатом и с мятной заправкой) - 75 г	160,00		0,00
75	Салат "Тоскано" (листья свежего салата, печеные баклажаны, печеный перец, сыр мягкий овечий, уксус бальзамический выпаренный, масло оливковое) - 75 г	180,00		0,00
<b>Горячие закуски</b>				
100	Жульен грибной - шампиньоны, тушеные в сливочном соусе, запеченные с сыром и зеленью -100 г	170,00		0,00
100	Жульен куриный - нежное филе цыпленка, запеченное с сыром, сливками и специями -100 г	170,00		0,00
100	Гриллированные королевские креветки с соусом «Сабойон» (королевская креветка, яично-масляный соус на основе белого вина и вермута) – 100 г	550,00		0,00
60	Мидии «А ля Миньер» (мидии «Киви», запеченные с белым вином с луком «Шалот» под соусом «Голоньез») – 60 г	400,00		0,00
100	Тигровые креветки в рисовой панировке, подается с соусом «Терияки» - 100 г	280,00		0,00
100	Судачок с овощным жульеном и соусом «Песто» в «Фило» тесте – 100 г	250,00		0,00
100	Мякоть баранины, маринованная в красном вине с тимьяном и розмарином, завернутая и обжаренная в «Фило» тесте, подается с соусами "Чёрный перец" и "Китайский терияки" - 100 г	370,00		0,00
100	«Бессаме» медальоны из телятины, выдержанной в белом вине, сервируются с овощами – 100 г	350,00		0,00
100	«Гранд-Шеф» - медальон из телятины под грибным соусом - 100г	350,00		0,00
100	Свинная вырезка, фаршированная сыром «Моцарелла» с соусом «Наполи» - 100 г	270,00		0,00
100	Мини - шашлычок из свиной шейки с гогошарами – 100 г	280,00		0,00
100	Мини - «медальон» из свинины (кусочки свиного филе, маринованные в «Дижонской» горчице и паприке, обжаренные в кунжутных семечках, подается с маринованными шампиньонами) - 100 г	270,00		0,00
1780	Запеченные свиные ребрышки в соусе "Барбекю", подаются с деревенским картофелем - 1780 г	3 000,00		0,00
40	Самбосы с мясом (мексиканские треугольные пирожки из пшеничной тортилли с начинкой из мяса говядины, подаются с соусом "Фахитас") - 40 г	160,00		0,00
40	Самбосы с сыром (мексиканские треугольные пирожки из пшеничной тортилли с начинкой из сыра, подаются с соусом "Фахитас") - 40 г	130,00		0,00
1000	Спринг-роллы (рулетки в рисовой бумаге), подаются с соусом «Чили-лайм» и «Унаги» - 1000 г - со свиным окороком, листьями салата и ореховым соусом - с куриным мясом, цуккини и вешенками	1 700,00		0,00
100	Утиная грудка "Оранже" (запеченная утиная грудка, подается с вишнево-медовым соусом) - 100 г	290,00		0,00
100	Индейка "Азур" (грудка индейки в пряном хрустящем кляре, подается с брусничным соусом) - 100 г	260,00		0,00
1900	Запеченные куриные крылышки в соусе "Ким-чи", сервируются с крудите из моркови и сельдерея и с соусом "Блю - Чиз" - 1900 г	2 000,00		0,00
100	Брошет с куриной грудкой, замаринованной с соусом "Фахитос", подается с соусом "Чили - лайм" - 100 г	280,00		0,00
100	Кебаб «Восточный» (шпажки с нежным куриным мясом и паприкой, маринованным с соевым соусом и лимоном) – 100 г	200,00		0,00
100	Ассорти куриного шашлыка «Трио» - мясо цыпленка, маринованное в трех различных соусах(в медовом соусе «Терияки», в соусе «Кари» с кинзой, в сливочном соусе с эстрагоном), приобретает необычайный вкус и цвет – 100 г	220,00		0,00
<b>Горячие блюда</b>				
250	Сибас – гриль, маринованный по специальному рецепту шеф – повара – 1 шт. - 250 г	800,00		0,00
250	Серебряная дорадо, маринованная с цедрой лимона и душистым перцем, жареная на гриле - 1 шт. - 250 г	800,00		0,00
130	Лосось «Киджери» (филе норвежского лосося, запеченное в медовой глазури) - 130 г	600,00		0,00
130	Семга «Берси» (стейк из семги приготовленный в форме «бабочки», подается с соусом «Берси» с эстрагоном) - 130 г	600,00		0,00
130	Стейк из семги (нежное филе семги, жареное на гриле, подается с креветочным соусом) - 130 г	600,00		0,00
180	Форель «Императорская» (речная форель, зажаренная на гриле, подается со свежей зеленью «Тархун» и лимончиком) - 1 шт. - 180 г	650,00		0,00
130	Судаки «По-московски» (филе судака, запеченное с луком, грибами и ломтиком куриного яйца под сметанным соусом и сливочным сыром) – 130 г	450,00		0,00

160	Стейк из судака на подушке из овощей "Сальса" - 160 г	450,00		0,00
130	Свиток из филе судака с сочными овощами и деликатесным соусом из вяленых на солнце томатов - 130 г	500,00		0,00
130	Стейк из телятины маринованный в трюфельном масле, подаётся с розмарином -130 г	580,00		0,00
130	Медальон из телятины "Рокфор" с шампиньонами "Портобелло" (медальоны из телятины, запеченные под сыром "Дор-Блю" с шампиньонами, тушенными в соусе на основе красного вина) - 130 г	530,00		0,00
130	Стейк «Петровский» из телятины (стейк, фаршированный белыми грибами под "Креольским" соусом) - 130 г	490,00		0,00
120	Стейк «Нью-Йорк» (стейк из телятины в беконе с перечным соусом) - 120 г	480,00		0,00
210	Микс - гриль (ассорти медальонов с соусами "Дижон" и "Бурбон") - 210 г - свинина, маринованная в горчице, - филе куриной грудки, маринованной в соусе "Карри", - телятины, маринованной с розмарином и красным вином	650,00		0,00
130	Медальон из свиной вырезки в беконе с соусом "Дижон"- 130 г	380,00		0,00
130	Свинная корейка, маринованная в соусе «Терьяки» и приготовленная на гриле – 130 г	380,00		0,00
130	Стейк из свинины (сочная свиная шея, жареная с розмарином, подается с перечным соусом) - 130 г	380,00		0,00
130	Стейк из свиной шеи, запеченный в медово-имбирном соусе - 130 г	380,00		0,00
120	Утиная грудка «Порто» (жареная утиная грудка, подается с грушей, припущенной в портвейне с медом) - 120 г	430,00		0,00
140	Утиная ножка «Конфи» (классическая утиная ножка, тушеная с овощами и ароматными специями) -140 г	450,00		0,00
130	Индейка "Пикадилья"(индейка, запеченная в пикантном красном соусе с овощами и белыми кореньями сельдерея и петрушки) - 130 г	360,00		0,00
250	Цыпленок «Табака» (половинка цыпленка, обжаренная в специях, подается с соусом «Аджика») - 1/2 шт. - 250 г	450,00		0,00
130	Куриная грудка «Камамбер» (куриная грудка, фаршированная сыром «Камамбер», белыми грибами и луком «Шалот» со сливочным соусом) - 130 г	380,00		0,00
<b>Главное блюдо стола</b>				
5000	«Рыбная симфония» ~ 5 кг - композиция на зеркале из судаков и щуки, фаршированных нежным сливочным муссом из семги с креветками, подается с раками в мозаике морепродуктов	16 500,00		0,00
2000	Судак "Купеческий" ~ 2 кг судак, фаршированный муссом из белой и красной рыбы, подается с раками в мозаике морепродуктов	6 000,00		0,00
2000	Ножка барашка запеченная - за 1 шт. ~ 2 кг - ножка молодого барашка, маринованная в домашнем красном вине с армянской аджикой, подается с соусом «Аджика домашняя»	7 500,00		0,00
4000	Молочный поросенок ~ 4 кг - запеченный и фаршированный гречневой кашей с грибами и орехами в ожерелье запеченных яблок	8 000,00		0,00
<b>Соуса к горячим блюдам</b>				
50	Соус "Сальса" (классический мексиканский соус из мелко порезанных томатов, острого чилийского перца, лука и чеснока) - 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Дижон" (на основе мясного соуса "Гревви" с добавлением французской зерновой горчицы) - 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Тимьяновый" (на основе мясного соуса "Гревви" томленный с тимьяном)- 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Перечный" (соус "Гревви" со сливками с смеси перцев выдержанных на коньяке) -50 г	70,00		0,00
50	Соус "Фахитас"(мексиканский томатный соус) - 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Чипотле"(острый соус на основе "Айоли" с перчиками "Чипотле")- 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Пилатти" (протертые томаты в собственном соку с чесноком и зеленью)- 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Красный дьявол"(острый соус из сока перца "Чили")- 50 г	70,00		0,00
50	Соус"Бурбон" (на основе соуса "Барбекю" с добавлением бурбона)- 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Блю-чиз" (пикантный соус на основе сыра "Дор-блю" и нежных сливок) - 50 г	70,00		0,00

30	Соус "Песто" (итальянский соус из зеленого базилика, чеснока, сыра "Пармезан", кедровых орешков и оливкового масла) - 30 г	120,00		0,00
30	Соус "Бальзамик" (густой ароматный соус на основе бальзамического уксуса) - 30 г	70,00		0,00
50	Соус "Горчичный" (соус из французской и зерновой горчицы с добавлением душистого меда и сливок) - 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Барбекю" (классический соус для шашлыка, сваренный на огне из помидоров, ананасового сока и чеснока) - 50 г	70,00		0,00
50	Соус "Аджика" - 50 г	70,00		0,00
<b>Гарнир</b>				
120	Гратен из картофеля - 120 г	120,00		0,00
120	Картофель "Черри", жаренный с розмарином - 120 г	140,00		0,00
120	Картофельные дольки "По-деревенски", жаренные со сладкой паприкой - 120 г	110,00		0,00
120	Картошка «По-домашнему» (отварной картофель со сливочным маслом и зеленью) - 120 г	110,00		0,00
120	Овощи "Сальса" (баклажаны, цуккини, сладкий перец, красный лук, томаты тушеные с соусом "Сальса") - 120 г	150,00		0,00
120	Запеченные овощи «Соте» (репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г	150,00		0,00
120	Овощной брошет «Барбекю» на бамбуковых шпажках (запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г	150,00		0,00
120	Печеный картофель (картофель, запеченный с кусочками домашнего сала) - 120 г	140,00		0,00
<b>Первые блюда</b>				
300	Борщ "Украинский" с мясным набором и садовой зеленью - 300 г	250,00		0,00
300	Суп "Харчо" с бараниной - 300 г	250,00		0,00
300	Суп-лапша грибная - 300 г	250,00		0,00
300	Суп-лапша куриная - 300 г	250,00		0,00
300	Суп-пюре из брокколи с пшеничными гренками - 300 г	250,00		0,00
300	Крем-суп из лесных грибов - 300 г	250,00		0,00
300	Окрошка классическая на квасе - 300 г	250,00		0,00
<b>Десерт</b>				
600	Пти-фуры ассорти (мини-пирожные "Трюфель", "Делисье с фундуком", "Амаретти", "Бенье миндальное", "Профитроли", "Пралине с грецким орехом" - 600 г - 49 шт	2 600,00		0,00
20	Мини - профитроли с цветными шоколадными шапочками с начинкой из нежного заварного крема - 20 г	80,00		0,00
25	Корзиночки с заварным кремом и глазированными фруктами - 25 г	80,00		0,00
60	Мини - профитроли с заварным кремом в шоте - 60 г	140,00		0,00
95	Итальянский десерт «Тирамису» - 95 г	120,00		0,00
100	"Морковный" торт (нежный торт с грецкими орехами, морковью и изюмом с сливочно-лимонным кремом) - 100 г	100,00		0,00
120	Штрудель с яблоком (любимый десерт из слоёного бездрожжевого теста с начинкой из яблок и дробленого миндаля) - 120 г	120,00		0,00
60	"Эклеры ассорти" (воздушно-заварное тесто, наполненное нежным сливочным кремом и заглазированное сахарной помадкой или превосходным шоколадом) - 60 г	110,00		0,00
550	Пирожные "Макарони" (таящие во рту пирожные с разнообразными вкусами: малины, черной смородины, ванили, шоколада и фисташки) - 25 шт (550 г)	2 000,00		0,00
250	Пирожные "Мини-Макарони" (таящие во рту пирожные с разнообразными вкусами: лимонные, кокосовые, клубничные, карамельно-банановые и со вкусом маракуйя) - 25 шт (250 г)	1 500,00		0,00
100	Чизкейк "Вишневый" и "Карамельный" в шоте (на выбор) - 100 г	140,00		0,00
5000	Шоколадный фонтан (55 см), шоколад - 2000 г (на выбор темный, молочный, белый), фрукты - 3000 г (сезонные) - 5000 г	6 000,00		0,00
2500	Фруктовый каскад ассорти (сезонных) фруктов - 2500 кг	2 500,00		0,00
2500	Фруктовый каскад (экзотические фрукты и ягоды) - 2500 кг	4 000,00		0,00
<b>Выпечка и хлеб</b>				

40	Мини - пирожки с начинкой в ассортименте - 40 г - с мясом - с луком и яйцом - с картофелем и грибами - с капустой - с яблоком	50,00		0,00
40	Эмпанадас с мясом (мексиканские пирожки из слоеного теста с мясной начинкой) - 40 г	80,00		0,00
40	Эмпанадас с овощами (мексиканские пирожки из слоеного теста с начинкой из овощей) - 40 г	70,00		0,00
40	Самбосы с мясом (мексиканские треугольные пирожки из пищеничной тортилли с начинкой из мяса говядины, подаются с соусом "Фахитас") - 40 г	160,00		0,00
40	Самбосы с сыром (мексиканские треугольные пирожки из пищеничной тортилли с начинкой из сыра, подаются с соусом "Фахитас") - 40 г	130,00		0,00
80	Аппетитные ажурные блинчики, подаются со сметаной, медом, джемом или сгущенкой (на выбор) - 80 г	100,00		0,00
70	"Чиабатта" со сливочным маслом, чесноком и зеленью - 70 г	120,00		0,00
250	Багет "Южный" - 250 г	250,00		0,00
100	Багет "Французский" - 100 г	100,00		0,00
30	Булочка пищеничная - 30 г	25,00		0,00
30	Булочка пищеничная с кунжутом - 30 г	25,00		0,00
30	Булочка 8 флагов - 30 г	25,00		0,00
30	Ржаная булочка - 30 г	25,00		0,00
600	Хлебная корзина (чиабатта, французский багет, булочки пищеничные и ржаные, бородинский хлеб) - из расчета на 10 персон - 600 г	700,00		0,00
60	Хлебная корзина (чиабатта, французский багет, булочки пищеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 60 г	70,00		0,00
50	Лаваш (армянский, грузинский) - 50 г	100,00		0,00
15	Валован со сливочным маслом и зеленью - 15 г	30,00		0,00
20	Хлеб (белый, черный) - 20 г	2,00		0,00

**мл Напитки**

1000	Классический лимонад с мятой - 1000 мл	350,00		0,00
1000	Мохито классический и клубничный (на выбор) - 1000 мл	500,00		0,00
1000	Морс клюквенный - 1000 мл	400,00		0,00
250	Соки «J- 7» в ассортименте - 250 мл	100,00		0,00
500	Минеральная вода с газом и без газа - 500 мл	100,00		0,00
200	Чай "Greenfield" (черный, зеленый) - 200 мл	50,00		0,00
150	Кофе вареный (кофе - машина) - 150 мл	100,00		0,00
	Сахар, сливки, лимон			0,00
330	Лимонад "Черноголовка" (в ассортименте) - 330 мл	120,00		0,00
600	"Пепси-кола", "Меринда", "7- up" - 600 мл	150,00		0,00

<b>Итого по меню:</b>	<b>0,00</b>
<b>10% обслуживание</b>	<b>0</b>
<b>Доп. Услуги:</b>	<b>0</b>
<b>Охрана:</b>	<b>3500</b>
<b>Итого:</b>	<b>3500</b>

<b>Стоимость на человека</b>	<b>3500</b>
<b>Кол-во человек</b>	<b>1</b>
<b>Итого выход грамм на одного человека</b>	<b>0</b>
<b>Итого мл на одного человека</b>	<b>0</b>

**\*\* в стоимость включено 6 часов обслуживания, каждый последующий час оплачивается дополнительно**