

**Фуршет 1800 руб на персону**

Наименование	вес / объем 1 порции	кол-во порций, шт.	цена за 1 шт., руб.	общая сумма, руб.
<b>КАНАПЕ</b>				9 000
Канапе из карбоната и бэби-кукурузы с физалисом на «соус-капсуле» с бруснично-бальзамической начинкой	40 г	25	120	3 000
Канапе с семгой в ароматных травах	35 г	25	120	3 000
Ролл из тонких блинчиков с муссом из подкопченной форели, авокадо и раковыми шейками	50 г	25	120	3 000
<b>ШОТЫ</b>				12 000
Освежающий томатный гаспаччо, поданный в шоте (острый)	60 г	50	120	6 000
Шот «капрезе»	60 г	50	120	6 000
<b>СЭНДВИЧИ</b>				5 000
Сэндвич «Флорида» (домашняя буженина, листья салата Айсберг, соленый огурец, сладкий красный лук на тостовом хлебе)	80 г	25	100	2 500
Сэндвич с курицей по-тайски (куриное филе в тайских пряностях, листья салата Айсберга, кинза, цуккини-гриль, томаты на тосте)	80 г	25	100	2 500
<b>САЛАТЫ, ПОДАВАЕМЫЕ В ТАРТАЛЕТКАХ ИЛИ КРЕМАНКАХ</b>				9 000
Салат «По-норвежски» из подкопченного лосося, сочных листьев салата, изумрудного огурчика с оливковой заправкой	50 г	25	120	3 000
Салат «Цезарь» с курицей	50 г	25	120	3 000
Салат «Гусарский» из трех видов мяса: ростбиф, мясо цыпленка, ветчина с соусом Коктейль	50 г	25	120	3 000
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				30 000
Спринг корл из овощей с добавлением грибов подающийся с соевым и тайским соусами	120 г	50	200	10 000
Конвертик из семги с японским омлетом в тесте «фило»	100 г	50	200	10 000
Конвертики из индейки с тропическим ассорти	80 г	50	200	10 000
<b>ГАРНИРЫ</b>				4 500
Картофельные дольки, жареные с паприкой	100 г	25	80	2 000
Овощи гриль	100 г	25	100	2 500
<b>ДЕСЕРТЫ</b>				10 500
Брауни	50 г	50	140	7 000
Клубника с мелиссой с вишневым соусом в «соус-капсуле»	40 г	25	140	3 500
<b>НАПИТКИ</b>				10 000
Домашний ягодный морс ( брусничный, клюквенный, смородиновый)	200 мл	20	100	2 000
Минеральная вода	0,3 л	30	100	3 000
Чай «Greenfield» пакетированный	200 мл	25	100	2 500
Кофе заварной с сахаром и сливками	200 мл	25	100	2 500
<b>ИТОГО</b>				

**Фуршет 1400 руб на персону**

<b>Наименование</b>	<b>вес / объем 1 порции</b>	<b>кол-во порций, шт.</b>	<b>цена за 1 шт., руб.</b>	<b>общая сумма, руб.</b>
<b>КАНАПЕ</b>				21 000
Подкопченный лосось с маринованным имбирём и карамелизованным яблоком	40 г	25	120	3 000
Пармская ветчина с дыней в маринаде «Порто»	35 г	25	120	3 000
Сочный ростбиф с маринованным огурчиком и соусом тар – тар на бородинском тосте	40 г	25	120	3 000
Ветчина с мягким, ароматным сыром в лаваше	50 г	25	120	3 000
Канопе с жареной куриной грудкой и сыром	35 г	25	120	3 000
Канопе рулетики из баклажан с грецким орехом и зеленью	35 г	25	120	3 000
Мешочек из тонких блинчиков с лесными грибами, креветками и сыром	50 г	25	120	3 000
<b>ШОТЫ</b>				6 000
Тар-Тар из лосося в шоте	60 г	50	120	6 000
<b>Сендвичи</b>				5 200
Сэндвич с ветчиной из индейки (ветчина, листья салата Айсберг, кольца лука, томаты на тосте)	80 г	25	100	2 500
Сэндвич «Туна» (консервированный тунец, огурец, кольца красного лука, кунжутное семя, мюнхенский соус на черном тостовом хлебе)	80 г	25	108	2 700
<b>САЛАТЫ, ПОДАВАЕМЫЕ В ТАРТАЛЕТКАХ ИЛИ КРЕМАНКАХ</b>				7 000
Салат «Шремли» – острая салями с артишоками, шнит-луком, подпечёным баклажаном, черри и рукколой с пикантной заправкой	50 г	25	140	3 500
Салат «Греческий» – классический греческий салат со свежими помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами, сыром Фета с заправкой из сока лимона и бальзамического уксуса	50 г	25	140	3 500
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				11 700
Медальон из говяжьего филе с венгерским беконом и соусом Дор Блю	75 г	25	228	5 700
Руллет из филе молодой индейки с кусочками трапического ананаса	100 г	25	240	6 000
<b>ГАРНИРЫ</b>				5 000
Картофельные дольки, жареные с паприкой	100	25	100	2 500
Овощи гриль	100	25	100	2 500
<b>ДЕСЕРТ</b>				3 500
Штрудель вишневый	100	25	140	3500
Ассорти из свежей французской и итальянской выпечки.	100	25	140	3500
<b>НАПИТКИ</b>				7 560
Домашний ягодный морс (брусничный, клюквенный, смородиновый)	200	20	78	1 560
Минеральная вода	0,3 л	30	75	2 250
Чай «Greenfield» пакетированный	200 мл	25	75	1 875

Кофе заварной с сахаром и сливками	200 мл	25	75	1 875
<b>ИТОГО</b>				

**Фуршет 850 руб на персону**

<b>Наименование</b>	<b>вес / объем 1 порции</b>	<b>кол-во порций, шт.</b>	<b>цена за 1 шт., руб.</b>	<b>общая сумма, руб.</b>
<b>КАНАПЕ</b>				15 000
Канapé с швейцарским сыром и авокадо с винным соусом в «соус — капсуле»	45 г	25	120	3 000
Брынза в зелени с «пипеткой» клюквенного соуса	40 г	25	120	3 000
Нежный мусс из форели с красной икрой в перепелином яичке	20 г	25	120	3 000
Канapé «тайский шарик» из птицы с кунжутом	25 г	25	120	3 000
Канapé с паштетом из дичи, подаются в шоте	50 г	25	120	3 000
<b>ШОТЫ</b>				6 000
Брошет куриный с восточным соусом в шоте	60 г	25	120	3 000
Тар-Тар из говяжьей вырезки с перепелиным яйцом в шоте	60 г	25	120	3 000
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				11 000
Баклажаны с помидорами черри, базиликом, запеченные под сыром Моцарелла	100 г	25	220	5 500
Жульен из дичи с белыми грибами	75 г	25	220	5 500
<b>ДЕСЕРТ</b>				3 062,50
Фруктовая шпáжка с «соус-капсуле» и фруктовым соусом (киви, мандарин, виноград, коктейльная вишня)	55 г	25	122,5	3 062,50
Круассан в ассортименте	50 г	25	135	3 375
<b>НАПИТКИ</b>				7 462,50
Домашний ягодный морс (брусничный, клюквенный, смородиновый)	200 мл	20	75	1 500
Минеральная вода	0,3 л	30	75	2 250
Чай «Greenfield» пакетированный	200 мл	25	75	1 875
Кофе заварной с сахаром и сливками	200 мл	25	73,5	1 837,50
<b>ИТОГО</b>				

<b>Банкетное меню 3150 руб. на персону</b>				
<b>Наименование</b>	<b>вес / объем 1 порции</b>	<b>кол-во порций, шт.</b>	<b>цена за 1 шт., руб.</b>	<b>общая сумма, руб.</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				75 000
Мясное плато «Санкт-Галлен» — сыровяленая ветчина, брезаола, возбуждающие аппетит колбасы с фисташками, душистым перцем, альпийскими травами в сочетании с сочными салатом-микс и разнообразием соусов	100 г	50	186	9 300
Рыбная ассамблея на зеленых листьях салата (осетрина горячего копчения, лосось норвежский малосоленный, белуга холодного копчения, масляная рыба горячего копчения) украшенная лимоном и маслинами с веточкой зелени	100 г	50	360	18 000
Итальянская закуска: Пармская ветчина с ароматной дыней, итальянские колбасы и деликатесы, окорок копченый Сан-даниеле	100 г	50	252	12 600
Завернутые в телячий язычок нежные ростки белой спаржи под соусом «Грибиш»	50 г	50	162	8 100
Грибочки солёные: грузди, рыжики, опята с душистым маслом	50 г	25	120	3 000
Русские соленья – кислая шинкованная капуста, свекла с прованским соусом, огурцы маринованные с горчицей и хреном, помидорчики соленные с травами	50 г	50	60	3 000
Свежие овощи на листьях салата, поданные с букетами зелени и ломтиками маринованного сыра Фетаки	100 г	50	66	3 300
Ассорти из сыров (Дор Блю, Камамбер, Пармезан 24 месяца, Рокфор) с грецким орехом, виноградом	100 г	50	270	13 500
Маслины, оливки	100 г	50	84	4 200
<b>ОРИГИНАЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ПОДАННЫЕ РУЛЕТЫ (от 1 кг)</b>				9 000
Рулет из карбоната поросенка с вялеными черешней и мандарином на ежевичном взваре	100 г	50	180	9 000
<b>САЛАТЫ</b>				17 850
Салат Кремлевский (отварные овощи, красная рыба, осетрина г/к, зеленый горошек, перепелиное яйцо и соус Провансаль)	100 г	50	120	6 000
Салат «Тоскано» с обжаренной куриной грудкой, грибами, томатами, сладким перцем и кукурузой	100 г	50	117	5 850
Оливье «по-старорусски» с отварным куриным филе	100 г	50	120	6 000
<b>ВЫПЕЧКА</b>				2 475
Пирожки с мясом	40 г	25	54	1 350
Пирожки с картошкой и грибами	40 г	25	45	1 125
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				6 000
Нежный грибной жульен в мешочке из тонкого нежного блинчика	100 г	50	120	6 000
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				22 500

Камбала (палтус), жареная с соусом из фенхеля с томатами	150 г	25	375	9 375
Медальон из телятины, обжаренный на гриле в кунжуте, гарнированные картофельным муслином в сочетании с припущенным шпинатом на соусе «Бешамель»	300 г	25	525	13 125
<b>ГАРНИРЫ</b>				4 500
Рис с шафраном и специями	50 г	25	30	750
Овощи гриль	200 г	25	150	3 750
<b>ДЕСЕРТ</b>				9 875
Французские мини-пирожные	40 г	50	135	6 750
Штрудель вишневый	100 г	50	62,5	3 125
<b>НАПИТКИ</b>				10 312
Морс из натуральных ягод	200 мл	50	75	3 750
Минеральная вода	0,3 л	50	60	3 000
Чай в ассортименте с сахаром и лимоном	200 мл	25	75	1 875
Кофе свежемолотый с сахаром и сливками	200 мл	25	67,5	1 687
<b>ИТОГО</b>				

<b>Банкетное меню 2500 руб. на персону</b>				
<b>Наименование</b>	<b>вес / объем 1 порции</b>	<b>кол-во порций, шт.</b>	<b>цена за 1 шт., руб.</b>	<b>общая сумма, руб.</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				60 900
Мясное плато «Санкт-Галлен» — сыровяленная ветчина, брезаола, возбуждающие аппетит колбасы с фисташками, душистым перцем, альпийскими травами в сочетании с сочным салатом-микс и разнообразием соусов	100 г	50	186	9 300
Рыбная ассамблея на зеленых листьях салата (осетрина г/к, лосось норвежский малосольный, белуга х/к, масляная рыба г/к), украшенная лимоном и маслинами с веточкой зелени	100 г	50	330	16 500
Завернутые в телячий язычок нежные ростки белой спаржи под соусом «Грибиш»	50 г	50	162	8 100
<b>Грибочки солёные: грузди, рыжики, опята с душистым маслом</b>	50 г	25	120	3 000
Русские соленья – кислая шинкованная капуста, свекла с прованским соусом, огурцы маринованные с горчицей и хреном, помидорчики соленые с травами	50 г	50	60	3 000
Свежие овощи на листьях салата, поданные с букетами зелени и ломтиками маринованного сыра Фетаки	100 г	50	66	3 300
Ассорти из сыров (Дор Блю, Камамбер, Пармезан 24 месяца, Рокфор) с грецким орехом, виноградом	100 г	50	270	13 500
Маслины, оливки	100 г	50	84	4 200
<b>САЛАТЫ</b>				16 500
Салат Кремлевский (отварные овощи, красная рыба, осетрина г/к, зеленый горошек, перепелиное яйцо и соус Провансаль)	100 г	50	120	6 000
Салат «Тоскано» с обжаренной куриной грудкой, грибами, томатами, сладким перцем и кукурузой	100 г	50	90	4 500
Оливье «по-старорусски» с отварным куриным филе	100 г	50	120	6 000
<b>ВЫПЕЧКА</b>				2 475
Пирожки с мясом	40 г	25	54	1 350
Пирожки с картошкой и грибами	40 г	25	45	1 125
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				6 000
Нежный грибной жульен в мешочке из тонкого нежного блинчика	100 г	50	120	6 000
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				19 875
Камбала (палтус), жареная с соусом из фенхеля с томатами	150 г	25	345	8 625
Медальон из телятины, обжаренный на гриле в кунжуте, гарнированный картофельным муслином в сочетании с припущенным шпинатом на соусе «Бешамель»	300 г	25	450	11 250
<b>ГАРНИРЫ</b>				4 500
Рис с шафраном и специями	50 г	25	30	750

Овощи гриль	200 г	25	150	3 750
<b>ДЕСЕРТ</b>				6 000
Французские мини-пирожные	40 г	50	120	6 000
<b>НАПИТКИ</b>				8 775
Морс из натуральных ягод	200 мл	50	70,5	3 525
Минеральная вода	0,3 л	50	60	3 000
Чай в ассортименте с сахаром и лимоном	200 мл	25	45	1 125
Кофе свежемолотый с сахаром и сливками	200 мл	25	45	1 125
<b>ИТОГО</b>				



<b>Банкетное меню 2100 руб на персону</b>				
<b>Наименование</b>	<b>вес / объем 1 порции</b>	<b>кол-во порций, шт.</b>	<b>цена за 1 шт., руб.</b>	<b>общая сумма, руб.</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				43 725
Мясное ассорти по-фински: подкопченная говядина, свинина в пряных специях, кровяная колбаса с острым соусом	100 г	50	162	8 100
Рыбное плато в средиземноморском стиле: семга слабосоленая, нежный балычок из белорыбицы, угорь копченый	100 г	50	187,5	9 375
Язык отварной с хреном и маринованным огурчиком	100 г	50	186	9 300
Русские соленья – кислая шинкованная капуста, свекла с прованским соусом, огурцы маринованные с горчицей и хреном, помидорчики соленые с травами	50 г	50	60	3 000
Овощная палитра (огурчики свежие, помидоры, перец сладкий болгарский, редис, базилик, зеленый лук зелень петрушки)	100 г	50	69	3 450
Ассорти из сыров (Дор Блю, Бри, Эменталь, Чечил)	100 г	50	210	10 500
<b>САЛАТЫ</b>				22 312
Салат «Римская охота» — сочные листья салата Ромен, заправленные фисташковым соусом, подаются с обжаренной телячьей вырезки, черри, шампиньоны, сыр Пармезан, кедровые орешки, с хрустящими тостами	100 г	50	195	9 750
Оливье «по-старорусски» с отварным куриным филе	100 г	50	120	6 000
Салат по-черногорски. Свежие овощи, домашняя буженина, дольки ананаса, телячий язык, свежий огурец, зеленое яблоко. Заправлен домашним соусом	100 г	50	131,25	6 562
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				5 625
Рулетики из индейки, бекона и чернослива	70 г	50	112,5	5 625
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				10 500
Запеченное филе лосося в беконе	150 г	25	183,75	4 593
Куриное филе с белыми грибами в сливочном соусе велюте с ароматом хереса. Подается с бланшированными овощами	250 г	25	237	5 906
<b>ГАРНИРЫ</b>				4 875
Картофель отварной с укропом	150 г	25	45	1 125
Овощи гриль	200 г	25	150	3 750
<b>ДЕСЕРТ</b>				6 750
Французские мини-пирожные	40 г	50	135	6 750
<b>НАПИТКИ</b>				11 500
Морс из натуральных ягод	200 мл	50	125	6 250
Минеральная вода	0,3 л	50	60	3 000
Чай в ассортименте с сахаром и лимоном	200 мл	25	45	1 125
Кофе свежемолотый с сахаром и сливками	200 мл	25	36	1 125
<b>ИТОГО</b>				