

Банкетное меню

Закуски к аперитивному столу

Канapé с филе утки и грушей
120 гр (4 шт) 200 руб

Канapé с сёмгой и дольками апельсина
хрустящий багет, семга шеф-посола, свежий
апельсин
120 гр (4 шт) 300 руб

**Канapé на хлебных тостах с ростбифом и
томатами черри**
нежный ростбиф на бородинском хлебе с томатами
и заправкой на основе имбиря
120 гр (3 шт) 200 руб

Тарталетка с красной икрой
песочная тарталетка с топленным маслом и красной
икрой
120 гр (3 шт) 500 руб

Холодные рыбные закуски

**Лосось шеф-посола с лимоном и
зеленью**
100 гр 600 руб

Филе сельди с отварным картофелем
сельдь, картофель отварной, маринованный
лук
200 гр 250 руб

Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей и зелени
огурец, помидор, перец, лук, зелень
200 гр 250 руб

**Грузди соленые с кольцами красного
лука и сметаной**
грузди, маринованный лук, сметана
200 гр 450 руб

Квашения и соленья
квашеная капуста, малосольные огурцы,
пикантные помидоры, соленые грузди
280 гр 400 руб

Сало "по-деревенски"
с ароматными гренками, чесноком и
зеленью
180 гр 300 руб

Рулетики из цуккини
с сыром фета, базиликом и кедровыми
орехами
180 гр (порция 4 штуки) 250 руб

**Рулеты из баклажанов
с творожным сыром и гранатом**
180 гр (порция 4 штуки) 250 руб

Ассорти сыров
Бри, Дор-блю, Пармезан, Чеддер, Маасдам,
мед, виноград
220 гр 750 руб

Маслины и оливки шеф-посола
50 гр 150 руб

Банкетное меню

Холодные мясные закуска

Нежный говяжий язык с хреном

150 гр 800 руб

Буженина запеченная собственного приготовления

нежная свиная шея, запеченная в ароматных травах, с горчичным соусом

150 гр 480 руб

Ростбиф, запеченный с ароматными травами

100 гр 600 руб

Мясная тарелка

язык, ростбиф, буженина, куриный рулет

250 гр 950 руб

Горячие закуска

Жюльен из лесных грибов под сыром

150 гр 250 руб

Хрустящие креветки, маринованные в соевом соусе

150 гр 850 руб

Куриное филе в беконе с сыром Моцарелла

200 гр 450 руб

Брошет

(курица, свинина, говядина) мини-шашлычок из мяса с овощами

70 гр 200/200/350 руб

Салаты

Салат "Цезарь"

классический салат с куриным филе, томатами черри, сыром пармезан и фирменной заправкой

180 гр 420 руб

Салат "Капрезе"

салат из свежих помидоров с сыром Моцарелла и листьями базилика, заправленный оливковым

маслом и соусом песто

180 гр 360 руб

Салат "Летний"

салат из свежих помидоров, огурцов с сыром Фетаки и лаймовой заправкой

180 гр 360 руб

Салат "Ди Марэ"

микс салат с рукколой, томатами черри, тигровыми креветками на гриле с бальзамической заправкой

180 гр 600 руб

Салат с копченой курицей

листья салата, томаты черри, копченая куриная

грудка, сыр Моцарелла

180 гр 360 руб

Салат "Мясной"

микс салата, грибы, буженина, томаты черри с горчичной заправкой

180 гр 520 руб

Салат "Мюнхенский" из телячьего языка

теплый салат с языком, томатами черри, шампиньонами и сливочной заправкой

180 гр 500р

Банкетное меню

Блюда от шеф-повара

Шатобриан

нежная говяжья вырезка в ароматных травах
обжаренная на гриле, подается на белом хлебе
от 1 кг 3500 руб/кг

Утка, запеченная целиком с ароматными травами

праздничное блюдо на небольшую компанию
от 2 кг 1600 руб/кг

Нога барашка в травах

нога молодого барашка, запеченного с ароматными специями на соляной бане, подается с картофелем с розмарином
от 3 кг 2100 руб/кг

Свиной окорок, запеченный с овощами

фермерский свиной окорок, запеченный на вертеле с овощами, подается с картофелем с травами
от 2 кг 2000 руб/кг

Осетр запеченный целиком

свежевыловленный осетр, запеченный в ароматных специях, станет отличным украшением вашего стола,
подается с рисом и овощами
от 3 кг 4200 руб/кг

Рулька от шефа с капустой по-венгерски

свиная рулька, томленая в темном пиве, подается с ароматной капустой
от 2 кг 1450 руб/кг

Основные горячие блюда из рыбы

Лосось, обжаренный на гриле с диким и белым рисом и белым соусом "Шампань"

лосось, обжаренный на гриле до золотистой корочки, подается с миксом риса и соусом «шампань»
250 г 960 руб

Тигровые креветки в беконе на гриле с соусом "1000 островов"

200 гр 850 руб

Дорада, запеченная с овощами и пряными травами

дорада, маринованная в ароматных травах, подается с молодым картофелем
300 гр 850 руб

Филе судака запеченное

подается с овощным рататюем и соусом "Терияки"
250 гр 720 руб

Гарниры

Дикий рис

150 гр 220 руб

Картофель «по-деревенски»

150 гр 200 руб

Овощи «Рататуй»

150 гр 250 руб

Овощи-гриль

150 гр 340 руб

Банкетное меню

Соусы

- BBQ
50 гр 60 руб
- Аджика
50 гр 60 руб
- Тар-тар
50 гр 60 руб
- Цезарь
50 гр 60 руб
- Цацики
50 гр 60 руб
- Соевый
50 гр 60 руб

К столу

- Хлебная корзина
80 гр 120 руб
- Фруктовая ваза (фрукты по сезону)
250 гр 450 руб