

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 топленым маслом и красной икрой

120 гр (3 шт) 500 руб

Холодные рыбные закуски

Лосось шеф-посола с лимоном и зеленью

100 гр 500 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 350 руб

Квашения и соленья

квашеная капуста, малосольные огурцы, пикантные помидоры, соленые грузди

380 руб

Сало "по-деревенски"

с ароматными гренками, чесноком и зеленью

180 гр 200 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 500 руб

Буженина запеченная собственного приготовления

нежная свиная шея, запеченная в ароматных травах, с горчичным соусом
150 гр 400 руб

Ростбиф, запеченный с ароматными травами
100 гр 500 руб

Мясная тарелка

язык, ростбиф, буженина, копченый лосось
250 гр 750 руб

Горячие закуска

Жюльен из лесных грибов под сыром
150 гр 200 руб

Хрустящие креветки, маринованные в соевом соусе
150 гр 700 руб

Куриное филе в беконе с сыром Моцарелла
200 гр 350 руб

Брошет

(курица, свинина, говядина) мини-шашлычок из мяса с овощами
70 гр 150/150/250 руб

Салаты

Салат "Цезарь"

классический салат с куриным филе, томатами черри, сыром пармезан и фирменной заправкой
180 гр 350 руб

Салат "Капрезе"

салат из свежих помидоров с сыром Моцарелла и листьями базилика, заправленный оливковым маслом и соусом песто
180 гр 300 руб

Салат "Летний"

салат из свежих помидоров, огурцов с сыром Фетаки и лаймовой заправкой
180 гр 300 руб

Салат "Ди Марэ"

микс салат с рукколой, томатами черри, тигровыми креветками на гриле с бальзамической заправкой
180 гр 500 руб

Салат с копченой курицей

листья салата, томаты черри, копченая куриная грудка, сыр Моцарелла
180 гр 300 руб

Салат "Мясной"

микс салата, грибы, буженина, томаты черри с горчичной заправкой
180 гр 400 руб

Салат "Мюнхенский" из телячьего языка

теплый салат с языком, томатами черри, шампиньонами и сливочной заправкой
180 гр 400р

Банкетное меню

Блюда от шеф-повара

Шатобриан

нежная говяжья вырезка в ароматных травах
обжаренная на гриле, подается на белом хлебе
от 1 кг 2500 руб/кг

Поросёнок запеченный целиком

молочный поросенок, запеченный с яблоками,
рекомендованный гарнир - овощи-гриль
от 3 кг 1800 руб/кг

Утка, запеченная целиком с ароматными травами

праздничное блюдо на небольшую компанию
от 2 кг 1250 руб/кг

Нога барашка в травах

нога молодого барашка, запеченного с ароматными специями на соляной бане, рекомендованный гарнир - картофель с розмарином
от 3 кг 1450 руб/кг

Свиной окорок, запеченный с овощами

фермерский свиной окорок, запеченный на вертеле с овощами, рекомендованный гарнир - картофель с травами
от 2 кг 1500 руб/кг

Осетр запеченный целиком

свежевыловленный осетр, запеченный в ароматных специях, станет отличным украшением вашего стола, рекомендованный гарнир - рис с овощами
от 3 кг 3500 руб/кг

Рулька от шефа с капустой по-венгерски

свиная рулька, томленая в темном пиве, подается с ароматной капустой
от 2 кг 1200 руб/кг

Основные горячие блюда из рыбы

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

лосось, обжаренный на гриле до золотистой корочки, подается с миксом риса и соусом «шампань»
от 2 кг 1200 руб/кг

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

200 гр 700 руб

Дорада, запеченная с овощами и пряными травами

дорада, маринованная в ароматных травах, подается с молодым картофелем
300 гр 700 руб

Филе судака запеченное

подается с овощным рататуем и соусом "Терияки"
250 гр 600 руб

Гарниры

Дикий рис

150 гр 150 руб

Картофель «по-деревенски»

150 гр 150 руб

Овощи «Рататуй»

150 гр 180 руб

Овощи-гриль

150 гр 280 руб

Банкетное меню

Соусы

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

К столу

- Хлебная корзина**
80 гр 100 руб
- Фруктовая ваза (фрукты по сезону)**
250 гр 270 руб

