

Банкет №1 (до 10 человек) 19000.

В стоимость входит:

5 холодных закусок на выбор каждому:

-Ассорти из запеченного мяса и птицы

-Ароматная домашняя буженина с овощами

-Запеченное куриное филе выдержанное в специях фаршированное шпинатом

-Говяжий язык с хреном

Ассорти из рулетов

-Рулет из индейки с черносливом

-Рулет из баклажанов по - Грузински

-Рулет из домашней ветчины с сыром Сулугуни

Ассорти из воздушных профитролов

-С лососевым муссом и креветкой

-С паштетом из печени цыпленка

-С тунцом и сливочным сыром

Ассорти из багетных кrostини

С сыром Моцарелла и помидорами Черри

С копченым лососем и сливочным сыром

С пряной бужениной и маринованным огурчиком

Ассорти из свежих овощей и зелени

Ассорти из маринованных овощей

Сельдь оригинального посола картофельными слайсами, чуккой и ореховым соусом

Салаты 3 шт. на выбор каждому гостю:

-"Праздничный"-вариация на тему оливье с куриным филе и соусом по-домашнему

-"Цезарь"-классическая рецептура с куриным филе в оригинальной банкетной подаче

-"Лучшее"-фирменный салат от шеф-повара с бужениной и вялеными томатами

-"Авторский"-фирменный салат от шеф-повара с ветчинами и грибными слайсами, сыром и оригинальной заправкой

-"Ленинградский" - классическая рецептура с особой сельдью и оригинальной банкетной подаче

Горячее блюдо на выбор каждому гостю:

-Шашлык из куриного филе с пряным соусом

-Шашлык из свинины с соусом томатная сальса

-Шашлык из двух вид рыб с соусом тар-тар

Гарнир на выбор каждому гостю:

-Запеченные картофельные дольки

-Овощной микс па пару

-Рис с овощами и зеленью

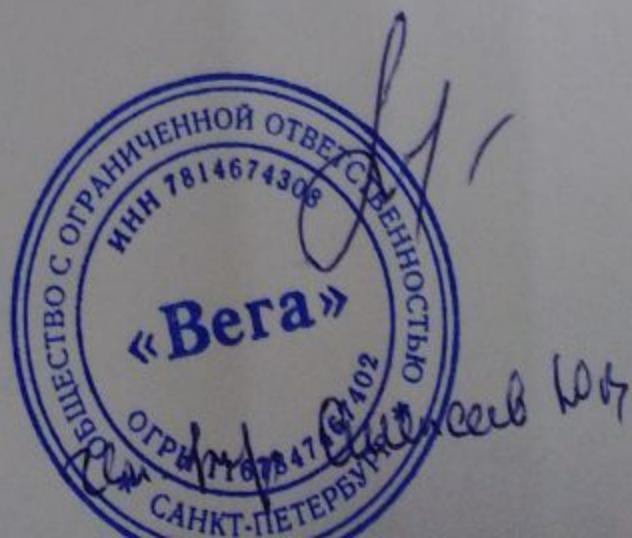
Безалкогольный напиток каждому гостю:

-Морс облепиховый

-Морс клюквенный

Десерт каждому:

-Ассорти из сезонных фруктов



Банкет №2 (до 10 человек) 23000.
В стоимость входит:

5 холодных закусок на выбор каждому:

-Ассорти из запеченного мяса и птицы

-Ароматная домашняя буженина с овощами

-Запеченное куриное филе выдержанное в специях фаршированное шпинатом

-Говяжий язык с хреном

Ассорти из рулетов

-Рулет из индейки с черносливом

-Рулет из баклажанов по - Грузински

-Рулет из домашней ветчины с сыром Сулугуни

Ассорти из воздушных профитролов

-С лососевым муссом и креветкой

-С паштетом из печени цыпленка

-С тунцом и сливочным сыром

Ассорти из багетных кrostини

-С сыром Моцарелла и помидорами Черри

-С копченым лососем и сливочным сыром

-С пряной бужениной и маринованным огурчиком

Ассорти из свежих овощей и зелени

Ассорти из маринованных овощей

Сельдь оригинального посола картофельными слайсами, чуккой и ореховым соусом

Закуска из свежих томатов и сыра Мацарелла с соусом Песто

Закуска из телятины с соусом из Тунца и анчоусами

Салаты на выбор 4шт. каждому:

-"Праздничный"-вариация на тему оливье с куриным филе на грилле и майонезным соусом подомашнему

-"Гости"-фирменный салат от шеф-повара с ростбифом, кедровыми орешками и сыром Пармезан с бальзамической заправкой

-"Цезарь"-классическая рецептура с куриным филе или креветками в оригинальной банкетной подаче

-"Авторский"-фирменный салат от шеф-повара с ветчинными и грибными слайсами, сыром и оригинальной заправкой

-"Петербургский" - классическая рецептура "Шубы" с пряной семгой и оригинальной банкетной подаче

-"Жемчужный"- легкий салат с говяжьим языком, овощами гриль и хрустящими салатными листьями и пикантным соусом

-"Средиземноморский"- салат из трески прущенной в сливочном соусе с нотками апельсина и медово-бальзамической заправке

Горячая закуска на выбор каждому:

-Запеченные рулеты из спринг теста с куриным филе и овощами

-Запеченные рулеты из спринг теста с омлетом и беконом

-Запеченные рулеты из спринг теста с грибами и сыром

Горячее блюдо на выбор каждому:

-Стейк из лосося с соусом белое вино

-Стейк из куриного филе со сливочным соусом Песто

-Стейк из свинины корейки с соусом Наполи

Гарнир на выбор каждому:

-Запеченные картофельные дольки

-Овощи обжаренные на грилле

-Рис с овощами и зеленью

Безалкогольные напитки на выбор:

-Морс Клюквенный

-Морс Облепиховый

-Домашний лимонад в кувшинах(в ассортименте)

Десерты на выбор каждому:

-Ассорти из фруктов

-Профитроли с шоколадным\ сливочным муссом

-Сладкие роллы с фруктами и сливочным сыром

Хлеб:

Фокаччо с прованскими травами



Банкет №3 (до 10 человек) 27000

В стоимость входит:

5 холодных закусок на выбор каждому:

Ассорти из запеченного мяса и птицы

-Ароматная домашняя буженина с овощами

-Сочный ростбиф, запеченный со свежим розмарином

-Говяжий язык томленный с овощами и пряными травами

-Запеченное куриное филе выдержанное в специях фаршированное шпинатом

Ассорти из слабосоленой и копченой рыбы

-Лосось шеф-повара с лимонными слайсами

-Филе копченной маслянной рыбы

-Копченый лосось с шариками из сливочного сыра

-Слайсы копченого угря и свежего огурца

Ассорти из сыров

-Слайсы сыра Гауда, Пармезан, Мацарелла и душистый голубой сорт сыра Рокфор с ягодами

виноград, соленым крекером и медом

Ассорти из рулетов

-Рулет из индейки с курагой или черносливом

-Рулет из домашней ветчины с сыром Сулугуни

-Рулет из баклажанов по - Грузински

Ассорти из воздушных профитролов

-С муссом из пряной сельдью и сливочным маслом

-С копченым лососем и сливочным сыром

-С паштетом из печени цыпленка и клюковой

Ассорти из пшеничных брускет

-С масляной рыбой и свежим огурцом

-С беконом и маринованным огурцом

-С куриным филе и сладким перцем

Ассорти из свежих овощей

Закуска из телятины с соусом из Тунца и анчоусами

Тарталетки со сливочным маслом и красной икрой

Салаты на выбор 4шт. каждому:

-"Праздничный"-вариация на тему оливье с ростбифом и майонезным соусом по-домашнему

-"Цезарь"-классическая рецептура с куриным филе или креветками в оригинальной банкетной подаче

-"Гости"-фирменный салат от шеф-повара с ростбифом, кедровыми орешками и сыром Пармезан с бальзамической заправкой

-"Жемчужный"- легкий салат с говяжим языком, овощами гриль и хрустящими салатными листьями и пикантным соусом

-"Европейский"-гармоничное сочетание хрустящего салата с обжаренными на гриле с чесноком тигровыми креветками, подается с мягким авакадо, заправленным оливковым маслом и лимонным соком

-"Изобилие"- легкий салат из пряной рукколы, вяленых томатов и запеченных на гриле баклажанов, заправленный бальзамическим соусом

Горячая закуска на выбор каждому:

-Волованы с белыми грибами и сыром Чеддер в сливочном соусе

-Волованы с индейкой сыром Чеддер в сливочном соусе

-Волованы с морепродуктами в сливочном соусе

Горячее блюдо на выбор каждому:

-Стейк из осетра с ягодно - можжевеловым соусом

-Плато из морепродуктов-кальмар, креветки, мидии гигант, лосось, треска

-Филе индейки фаршированное запеченными овощами подается с апельсиновым соусом

-Конфи из утиной ножки с соусом из инжира

-Медальоны из говяжей вырезки с соусом из белых грибов

-Стейк из пряной свинины с имбирным соусом

Гарнир на выбор каждому:

-Запеченные картофельные дольки

-Овощи обжаренные на грииле

-Рис с овощами и зеленью



Ин. № 1167844674302
Ин. № 1167844674302

Детская вечеринка с аниматором (до 15 человек) 18000.

В стоимость входит:

5 пицц 35 см:

-Маргарита – на тонком тесте томаты и сыр мацарелла

-С ветчиной – домашняя ветчина, сыр мацарелла и российский с томатным соусом на тонком тесте

-Домашняя – куриное филе, сыр российский и мацарелла, томаты, маринованные огурцы, соус сырный

-Сладкая пицца с грушей и корицей на тонком тесте со сгущенным молоком

-Сладкая пицца из сезонных ягод и фруктов со сливочным сыром и клубничным соусом

Гамбургеры ручной работы на всех:

-С куриным филе, хрустящими листьями салата айсберг, сыром мацарелла, томатами и маринованными огурцами со сливочным соусом

-С котлетой, из рубленой говядины, проложенной между ароматными булочками с луковыми кольцами фри, беконом и маринованным огурчиком с ароматным томатным соусом и сыром мацарелла

-Со свининой и овощами барбекю, салатом айсберг и сливочным соусом

- аниматор с тематической программой и оригинальным сценарием

- шоу подача авторского торта

- домашние лимонады в графинах

