



Меню
Банкетный зал «Bianco»





Салаты:

- | | |
|--|-----------------|
| 1) Цезарь с курицей 180 гр.
<i>Классический Цезарь с нежным соусом и сочной ароматной курицей. Подается с пикантным сыром Пармезан и свежими томатами Черри.</i> | 360 руб. |
| 2) Цезарь с креветками 160 гр.
<i>Классический Цезарь с нежным соусом и ароматными креветками, обжаренными на оливковом масле с чесночком.</i> | 430 руб. |
| 3) Цезарь с малосольной семгой 180 гр.
<i>Классический Цезарь с нежным соусом и малосольной семгой.</i> | 420 руб. |
| 4) Салат Греческий 240 гр.
<i>Традиционный овощной салат с ароматной заправкой из пряных трав и оливкового масла. Подается с нежным сыром Фетаки.</i> | 350 руб. |
| 5) Тортино из баклажанов 240 гр.
<i>Изысканный теплый Итальянский салат из свежайших баклажанов, сочных спелых томатов и ароматного сыра.</i> | 380 руб. |
| 6) Салат Пикантный 240 гр.
<i>Восхитительный салат из нежнейшего языка, сочного Болгарского перца и сыра, заправленный пикантным соусом.</i> | 400 руб. |
| 7) Салат Фениче 260 гр.
<i>Нежный салат из куриной грудки, корнизонов, шампиньонов и лука фри заправленный майонезом.</i> | 370 руб. |
| 8) Салат Мясной 250 гр.
<i>Курица, Ростбиф, Ветчина, Перец Болгарский, Огурцы маринованные, Огурцы свежие, майонез, салат Айсберг.</i> | 390 руб. |
| 9) Салат Оливье 250 гр.
<i>Классический и так хорошо знакомый всем салат с ветчиной.</i> | 290 руб. |
| 10) Салат Морской бриз 200 гр.
<i>Коктейльные креветки, сыр Гауда, куриное филе, яйцо, шампиньоны, майонез.</i> | 380 руб. |
| 11) Салат Лобио 200 гр.
<i>Фасоль, помидоры, чеснок, грецкий орех, зелень, томатный соус</i> | 360 руб. |
| 12) Салат Рэд Сальмон 240 гр.
<i>Слоеный салат из малосольной семги, картофеля, сыра и красной икры.</i> | 540 руб. |
| 13) Руккола с креветками 160 гр.
<i>Пикантная руккола с фирменной заправкой, ароматными креветками и сыром Пармезан.</i> | 560 руб. |
| 14) Руккола с Пармской ветчиной 160 гр.
<i>Пикантная руккола с фирменной заправкой, сыровяленной Пармской ветчиной и сыром Пармезан.</i> | 560 руб. |
| 15) Салат Вальдорф 200 гр.
<i>Оригинальный салат с яблоком, копченым угрем, сельдереем, дайконом и горчичной заправкой.</i> | 600 руб. |
| 16) Салат Праймери Биф 200 гр.
<i>Микс-салат, телятина, Моцарелла, шампиньоны, кедровый орех, фирменная заправка, крем-бальзамик.</i> | 600 руб. |



Канапе:

- | | |
|---|--------------|
| 1) Овощное с масляной заправкой
Канапе из свежих овощей с фирменной заправкой. | 60 руб./шт. |
| 2) Овощи Блю-чиз в шоте
Свежие овощи с пикантным соусом Блю-чиз | 80 руб./шт. |
| 3) Разносольные канапе в шоте
Канапе из пикантных разносолов, является идеальной закуской. | 80 руб./шт. |
| 4) Селедочка на тосте
Маринованное филе сельди на тосте из Бородинского хлеба. | 80 руб./шт. |
| 5) Капреччино
Нежный сыр Моцарелла с сочным помидорчиком Черри и листочком ароматного базилика. | 80 руб./шт. |
| 6) Камамбер с пряной грушей
Нежный сыр Камамбер с пряной грушей томленной в красном вине. | 100 руб./шт. |
| 7) Дыня с Пармской ветчиной
Сочная и сладкая дыня с ароматной сыровяленной ветчиной. | 100 руб./шт. |
| 8) Тигровая креветка с сырным муссом
Необычайно нежное сочетание креветки и сыра с добавлением сочного ананаса. | 100 руб./шт. |
| 9) Ананас с клубникой
Яркое сочетание кислого ананаса, киви и сладкой клубники. | 100 руб./шт. |
| 10) Фруктовый коктейль
Сочное сочетание виноград, апельсина и груши | 80 руб./шт. |
| 11) Колбаска с томатами Черри
Сырокопченая колбаска с помидорами Черри и пикантной маслиной. | 80 руб./шт. |
| 12) Камамбер с Грецким орехом
Нежный сыр Камамбер на тосте с творожным сыром и Грецким орехом. | 100 руб./шт. |
| 13) Сырное трио
Три вида сыра с нежным и сочным виноградом. | 100 руб./шт. |
| 14) Дор-блю с арахисовой пастой
Сыр Дор-блю с виноградом и арахисовой пастой на тосте из белого хлеба. | 100 руб./шт. |
| 15) Вяленая утиная грудка с персиком и мятой
Пикантная утиная грудка с нежным персиком и листочком свежей мяты. | 120 руб./шт. |
| 16) Семга с сыром Филадельфия
Филе слабосоленой семги с сыром Филадельфия и маслинкой на тосте из белого хлеба. | 100 руб./шт. |
| 17) Ветчина, сыр Гауда, виноград
Необычное сочетание пряного сыра, ветчины и сочного винограда. | 80 руб./шт. |
| 18) Ананас, Виноград, Киви
Освежающее сочное фруктовое канапе. | 80 руб./шт. |
| 19) Камамбер с виноградом
Нежный сыр с сочным и сладким виноградом. | 100 руб./шт. |
| 20) Канапе со слабосоленым лососем
Тостовый хлеб, масло, лосось, маслина. | 110 руб./шт. |
| 21) Канапе с колбасой и маринованным огурчиком
Сырокопченая колбаска с пикантным огурчиком. | 80 руб./шт. |



Валованы:

- | | |
|---|-----------------|
| 1) Валован с сырным муссом 50 гр. | 120 руб. |
| 2) Валован с муссом из соленого лосося 50 гр. | 150 руб. |
| 3) Салат Фениче в валоване 50 гр.
<i>Салат из куриного филе с маринованными огурчиками, шампиньонами и луком фри.</i> | 120 руб. |
| 4) Валован с ананасом и креветками 50 гр.
<i>Салат из ананаса, коктейльных креветок, салата Айсберг и ветчины.</i> | 140 руб. |
| 5) Валован с салатом Оливье 50 гр. | 120 руб. |
| 6) С крабовым салатом 50 гр.
<i>Яйцо, огурец, крабовые палочки, майонез.</i> | 120 руб. |
| 7) Салат с языком в валоване 50 гр.
<i>Обжаренный говяжий язык с корнишонами, Болгарским перцем, сыром и Айсбергом.</i> | 140 руб. |

Горячие закуски:

- | | |
|--|-----------------|
| 1) Жульен с курицей 120 гр.
<i>Нежный жульен с ароматной курочкой запеченый под сырной шапкой.</i> | 300 руб. |
| 2) Жульен с Шампиньонами 120 гр.
<i>Нежный жульен с ароматными шампиньонами запеченый под сырной шапкой.</i> | 260 руб. |
| 3) Жульен с курицей и шампиньонами 120 гр.
<i>Нежный жульен с ароматной курочкой и сочными шампиньонами под сырной шапкой.</i> | 280 руб. |
| 4) Жульен с белыми грибами 120 гр.
<i>Нежный жульен с ароматными белыми грибочками запеченый под сырной шапкой.</i> | 340 руб. |
| 5) Креветки в кляре с соусом Терияки 180 гр.
<i>Тигровые креветки в нежном хрустящем кляре со сладким Японским соусом Терияки.</i> | 540 руб. |
| 6) Мини-шашлычек из курицы Терияки 100 гр.
<i>Сочное куриное филе запеченое с соусом Терияки.</i> | 200 руб. |
| 7) Мини-шашлычек из семги Терияки 100 гр.
<i>Аппетитное филе семги запеченое с соусом Терияки.</i> | 450 руб. |
| 8) Креветки Фламбе 50 гр.
<i>Тигровые креветки фламбированные в коньяке с ароматными томатами Черри.</i> | 150 руб. |
| 9) Сырные палочки в панировке 200 гр.
<i>Мягкий сыр Гауда запеченый в хрустящей панировке.</i> | 300 руб. |
| 10) Шампиньоны с сыром 120 гр.
<i>Нежные шампиньоны с ароматной сырной начинкой.</i> | 250 руб. |



Горячие блюда:

- | | |
|--|----------------------|
| 1) Медальоны из свиной вырезки 160 гр.
<i>Нежная свиная вырезка в беконе обжаренная на гриле.</i> | 390 руб. |
| 2) Стейк из телятины 140 гр.
<i>Стейк из нежной телятины обжаренный на гриле с ароматными травами.</i> | 600 руб. |
| 3) Стейк из семги 140 гр.
<i>Восхитительная семга подается с дольками лимона.</i> | 640 руб. |
| 4) Филе Дорадо на гриле 140 гр.
<i>Нежнейшее филе Дорадо с ароматным тимьяном и долькой лимона.</i> | 650 руб. |
| 5) Филе Сибаса на гриле 140 гр.
<i>Нежное филе Сибаса с ароматным тимьяном и долькой лимона.</i> | 650 руб. |
| 6) Каре ягненка с соусом из красного вина 200 гр.
<i>Нежнейшее каре ягненка с ароматными травами и пикантным соусом. (заказ от 5 порций)</i> | 1500 руб. |
| 7) Стейк Рибай 200 гр.
<i>Стейк из сочной мраморной говядины. (заказ от 5 порций)</i> | 1800 руб. |
| 8) Стейк Стриплоин 200 гр.
<i>Стейк из сочной мраморной говядины. (заказ от 5 порций)</i> | 1200 руб. |
| 9) Утиная грудка с яблоком 220 гр.
<i>Нежная и ароматная утиная грудка с печеным яблоком</i> | 500 руб. |
| 10) Рулетики из свиной шейки 200 гр.
<i>Рулетики из свиной шейки фаршированные овощами и пряным соусом.</i> | 430 руб. |
| 11) Котлеты по-Киевски 200 гр.
<i>Нежнейший куриный фарш с сливочным маслом в хрустящей панировке.</i> | 400 руб. |
| 12) Стейк Чак-ролл 180 гр.
<i>Стейк из ароматной мраморной говядины. (заказ от 5 порций)</i> | 700 руб. |
| 13) Буженина из свинины 150 гр.
<i>Аппетитная свиная шейка с пикантным маринадом запеченая в печи. (заказ от 5 порций)</i> | 400 руб. |
| 14) Лангеты из говяжьей вырезки 200 гр.
<i>Нежная говяжья вырезка с сочными томатами.</i> | 500 руб. |
| 15) Рулет из бараньей ноги 2-4 кг.
<i>Рулет из баранины с чесночком и зеленью с соусом Деми-гласс.</i> | 2500 руб./кг. |
| 16) Стерлядь запеченая ~1500 гр.
<i>Пикантная стерлядь запеченая целиком с лимоном, маслинами и свежей зеленью.</i> | 2500 руб./кг. |

Гарниры:

- | | |
|---|-----------------|
| 1) Картофель по-домашнему 150 гр.
<i>Молодой картофель, запеченный в печи с ароматными травами.</i> | 180 руб. |
| 2) Картофель Барбекю 150 гр.
<i>Картофель, запеченный в соусе Барбекю с кунжутом.</i> | 190 руб. |
| 3) Овощи гриль 150 гр.
<i>Цуккини, баклажан, болгарский перец.</i> | 200 руб. |
| 4) Ризотто с овощами 150 гр.
<i>Цуккини, баклажан, перец болгарский</i> | 220 руб. |
| 5) Картофель фри (или по-Деревенски дольками) 150 гр. | 170 руб. |
| 6) Картофель отварной с зеленью 150 гр.
<i>Нежный и ароматный картофель с зеленью и маслом.</i> | 150 руб. |

Хлеб:

- | | |
|---|----------|
| 1) Хлебная корзина 200 гр. | 100 руб. |
| 2) Свежеиспечённые булочки (белые, черные по 2 шт.) | 200 руб. |

Соусы:

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 1) Соус Барбекю 40 гр. | 60 руб. |
| 2) Соус Тар-тар 40 гр. | 60 руб. |
| 3) Соус Сацебели 40 гр. | 60 руб. |
| 4) Наршараб 40 гр. | 80 руб. |
| 5) Кетчуп 40 гр. | 40 руб. |
| 6) Майонез 40 гр. | 40 руб. |
| 7) Чесночный соус 40 гр. | 60 руб. |
| 8) Демиглясс 40 гр. | 50 руб. |
| 9) Терияки 40 гр. | 60 руб. |
| 10) Сливочно-грибной 60 гр. | 100 руб. |

Безалкогольные напитки:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Морс клюквенный/смородиновый 1л. | 250 руб. |
| 2. Соки Rich в ассортименте 1л.
(Апельсин, виноград, вишня, грейпфрут, яблоко, томат, ананас и т.д.) | 250 руб. |
| 3. Вода VonAqua газированная/без газа 0,5л. | 80 руб. |
| 4. Кока-кола, Фанта, Спрайт 0,5л. | 100 руб. |
| 5. Чай черный 200 мл/900 мл | 50/200 руб. |
| 6. Кофе (Эспрессо, Американо) | 100 руб. |
| 7. Кофе (Капучино, Латте) | 150 руб. |

Дополнительные услуги:

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Аренда круглых столов
Диаметр 160 см, 8 посадочных мест. | 1000 руб./шт. |
| 2. Доставка и демонтаж столов | 1000 руб. |
| 3. Аренда свадебной монограммы «Love is»
Залог 5000 руб. | 500 руб. |
| 4. Аренда свадебных бокалов
В случае боя уплачивается полная стоимость комплекта | 500 руб.
3000 руб. |
| 5. Пирамида из шампанского (35 или 56 бокалов)
С коктейльной вишней и лепестками роз. Возможно изменение наполнения.
Шампанское в стоимость не включено | 5000 руб. |