



ДОРЕНБЕРГ
loft

Банкетная служба с авторской подачей

ДОРЕНБЕРГ LOFT - СЕТЬ ДИЗАЙНЕРСИКХ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛОВ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ С ИЗЫСКАННОЙ БАНКЕТНОЙ СЛУЖБОЙ



“ *Собрав сильную команду поваров, рад представить Вам Банкетную службу Доренберг Loft.*

За 18 лет в ресторанном деле, я изучил все тонкости того, как сделать ваше событие вкусным и красивым!

Наш приоритет – высокое качество продуктов, вкус и эстетика блюд.

Выбирая залы для мероприятий от семьи компаний Доренберг, вы можете быть уверены, что ваше мероприятие пройдет на высоком уровне!

”



Вегетарианское блюдо



Цена указана за 100 г.



Острое блюдо



Авторская интерпретация
традиционного блюда



Популярное блюдо

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

САГУДАЙ ИЗ МУКСУНА С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОГО ТУНЦА (ЛОСОСЯ) С ГРЕЙПФРУКТОМ

ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ЧИПСАМИ ИЗ ДИКОГО РИСА И ГУАКАМОЛЕ

A РЫБНЫЕ СЛАЙСЫ И ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ПЕСТО

РУЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ С СЫРНЫМ МУССОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

МЯСНОЕ ПЛАТО

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

A СЛАЙСЫ ИЗ РОСТБИФА С ТОМАТНЫМ СЫРОМ ПОД СОУСОМ МАНГО-ЛАЙМ

РУЛЕТЫ ИЗ ЯЗЫКА С ДВУМЯ СЫРАМИ

КАРПАЧО ИЗ ПОДКОПЧЕННОЙ УТКИ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

АНТИПАСТИ

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ 🍄

СИБИРСКИЕ РАЗНОСОЛЫ С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ

ДОМАШНИЙ ХУМУС С ХЛЕБНЫМ ХРУСТОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

СОЛНЕЧНЫЕ ТОМАТЫ С КАПЕРСАМИ

КАРПАЧО ИЗ ЦУККИНИ С МАЛИНОВЫМ УКСУСОМ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

КАРПАЧО ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА

РАДУЖНЫЕ ОВОЩИ С ГРЯДКИ

★ БАДРИДЖАНИ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

КАПРЕЗЕ С ПЕРСИКОМ И СОУСОМ МАНГО

- ▲ ГРЕЧЕСКИЙ ХАЛУМИ С ЯГОДНЫМ КОНФИТЮРОМ
- БУРАТТА С ПОМИДОРАМИ КОНКАССЕ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ
- ТАРЕЛКА СЫРОДЕЛА С МОСТАРДОЙ, ОРЕХАМИ И ВИНОГРАДОМ

САЛАТЫ

СТРАЧАТЕЛЛА В СОЧНОМ ТОМАТЕ

ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ НА БОРОДИНСКИХ ГРЕНКАХ
С РОСТБИФОМ И ПЕЧЕНЫМИ ПЕРЦЕМ

- ▲ МИКС -САЛАТ С ВЯЛЕННЫМ ИНЖИРОМ И СЛАДКИМ АПЕЛЬСИНОМ
С КУРИЦЕЙ ТАНДУРИ
- МОРЕ-МОРЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ И КРЕВЕТКАМИ
ИЗ РИКОТТЫ, ПОДКОПЧЕННЫХ ТОМАТОВ И ЗЕЛЕНЕГО СЕЛЬДЕРЕЯ
- ★ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ
С ПОДКОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ, ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И КАПЕРСАМИ
- С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ И ЛОМАНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
- С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ
- ★ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ/МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ/КРЕВЕТКАМИ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ◆ ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
ЖУЛЬЕН ИЗ ЯЗЫКА
ГРЕБЕШОК НА ГРИЛЕ С МУССОМ ИЗ МОЛОДОГО ГОРОШКА
- ★ КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ
РУБЛЕННЫЕ МИДИИ КИВИ ПОД ТРЕМЯ СЫРАМИ
ФИШБОЛЫ ИЗ СЕМГИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
- ✦ РУЛЕТКИ ИЗ БЕКОНА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ФОРЕЛЬ ПЕЧЕНАЯ В СЛИВКАХ С ПАРОВЫМИ ОВОЩАМИ

МУКСУН ФАРШИРОВАННЫЙ ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

МОРСКОЙ ДУЭТ С ДИКИМ РИСОМ ПО-АЗИАТСКИ

АССОРТИ МОРЕЙ

ФУНТ МИДИЙ С ЖАРеныМИ ТОМАТАМИ В СОУСЕ ДОР БЛЮ

★ ФУНТ КРЕВЕТОК В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛеноЙ СПАРЖЕЙ ПОД ДВУМЯ СОУСАМИ

А ПЕРЕПЕЛА НА ГРИЛЕ С ЛОМАНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЖАРеныМИ ТОМАТАМИ

ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА С ЯБЛОКАМИ ПОД МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

"КОРДОН БЛЮ" С ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ И МОЛОДЫМИ КАБАЧКАМИ

РОСТБИФ С ОПАЛЕННЫМ ПОРЕ ДЮШЕС ПОД СОУСОМ КОФЕЙНЫЙ ДЕМИ ГЛАСС

РВАНЫЙ ГОВЯЖИЙ КРЕСТЕЦ С БУЛГУРОМ

БАРАНИЙ ОКороК С ОВОЩАМИ АДЖАПСАНДАЛИ ПОД ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

ТОМЛЕНАЯ СВИНАЯ ЛОПАТКА С КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

★ БУЖЕНИНА С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ПОД ДИЖОНСКИМ СОУСОМ





ДОРЕНБЕРГ

loft

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТ

вид мероприятия, при котором гости свободно передвигаются по площадке без привязки к определенному месту. Все угощения выставлены заранее, и официанты лишь обновляют блюда. Этот формат подходит для общения и создания легкой и непринужденной атмосферы

Наиболее популярные мероприятия, для которых организуют фуршет, это: свадьба, день рождения, корпоратив, вечеринка друзей



Вегетарианское блюдо



Цена указана за 100 г.



Острое блюдо



Авторская интерпретация
традиционного блюда



Популярное блюдо

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА, ДИЧИ

- ★ БРУСКЕТТА АЗИАТСКИЙ РОСТБИФ
- БРУСКЕТТА ПАТЭ ИЗ ДИЧИ С КАЛЕННЫМ ФУНДУКОМ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ
- БРУСКЕТТА ПРОШУТТО БРИ ПОД МАЛИНОВЫМ КРЕМОМ
- МИНИ-САЛАТ ОЛИВЬЕ С ПОДКОПЧЕННОЙ БУЖЕНИНОЙ И ЧЕРНОЙ СОЛЬЮ
- МИНИ-САЛАТ ОЛИВЬЕ С ПОДКОПЧЕННЫМ РОСТБИФОМ
- ▲ ТАР ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ
- МИНИ-САЛАТ ТАНДУРИ
- МИНИ-САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И СЫРОМ ЧЕДДЕР
- ПАТЕ ИЗ КУРИННОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ
- МИНИ-САЛАТ УТКА МАГРЭ С ВИШНЕЙ ДЕМИ ГЛАСС С ПАРОВЫМИ ОВОЩАМИ
- МУКСУН ФАРШИРОВАННЫЙ ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
- МОРСКОЙ ДУЭТ С ДИКИМ РИСОМ ПО-АЗИАТСКИ
- АССОРТИ МОРЕЙ
- ФУНТ МИДИЙ С ЖАРеныМИ ТОМАТАМИ В СОУСЕ ДОР БЛЮ
- ✦ ФУНТ КРЕВЕТОК В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

★

▲





ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- СФЕРА С ТУНЦОМ ВАСАБИ И ТОБИКО
- МИНИ-САЛАТ ОЛИВЬЕ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ
- МИНИ-САЛАТ РУБЛЕННАЯ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
- МИНИ-САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ И АВОКАДО
- ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ С СЫРНОЙ СФЕРОЙ
- A** РЫЖИЙ ШАР С КРЕВЕТКОЙ
- СФЕРА С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ
- ★ ТАРТАР МАНГОВЫЙ ЛОСОСЬ С АВОКАДО

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- ◆ ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ С ФЕТОЙ ПОД СОУСОМ ПЕСТО
- ГРУША БРИ С ПРОШУТТО
- ★ ИНЖИР С ЖИВОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ ПОД МЕДОВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКОЙ ЗАПРАВКОЙ
- МИНИ-САЛАТ С ИНЖИРОМ И ГРЕЙПФРУТОМ
- МИНИ-САЛАТ ДИКАЯ ГОЛУБИКА С СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ
- МИНИ-САЛАТ КЛУБНИКА С ПАРМЕЗАНОМ
- A** СВЕКОЛЬНЫЕ СЛАЙСЫ С МУССОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА С ЯБЛОКОМ КАРРИ
- ПЕЧЕНАЯ СВЕКОЛЬНАЯ БРЫНЗА
- СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ С МИНИ ШИШКАМИ
- КАПРЕЗЕ ПОД СОУСОМ ПЕСТО

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ 🍆

- A** БАКЛАЖАНЫ ГРИЛЬ С АРТИШОКАМИ И ПОДКОПЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ
- ГАСПАЧО С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ И БОРОДИНСКИМИ ЧИПСАМИ
- ОВОЩНОЙ МИКС С КУБАНСКИМ МАСЛОМ НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ С СОЛЬЮ
- РУЛЕТЫ СЛИВОЧНЫЙ БАКЛАЖАН С ЧЕРНОЙ ЗЕМЛЕЙ
- РУЛЕТЫ ЦУКИНИ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ И СОУСОМ БАЖЕ
- ТАРТАР ИЗ ТОМАТОВ С КРАСНЫМ БАЗИЛИКОМ И ОРЕГАНО
- ХУМУС ИЗ НУТА НА КРИСПИ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С САЛЬСОЙ ИЗ ТОМАТОВ И АВОКАДО
- МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
- ФИШ ЭНД ЧИПС ИЗ ТРЕСКИ С СОУСОМ ТАР ТАР
- A** МОДНЫЙ ГОРЯЧИЙ ФАЛАФЕЛЬ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ
- КРОКЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ ПОД ИКОРНЫМ СОУСОМ
- ★ РОСТБИФ С БЭБИ КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ ДЕМИ ГЛАСС
- РУЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ С АРТИШОКАМИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ
- КУРИНЫЕ СТРИПСЫ С БАТАТОМ ФРИ ПОД СОУСОМ АЙОЛИ
- ТОМЛЕННЫЕ ЩЕКИ КОН КАРНЕ НА ПОДУШКЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ
- РУБЛЕННЫЕ МИДИИ КИВИ ПОД ТРЕМЯ СЫРАМИ
- ★ ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

МИНИ-ШАШАЛЫЧКИ

- ОВОЩНОЙ ПОД СОУСОМ ПЕСТО
- КУРИНОЕ БЕДРО В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
- ЛОСОСЬ ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ
- ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПОД СОУСОМ ДЕМИ ГЛАСС
- СВИНАЯ ШЕЙКА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- A** ТРЕСКА ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ
- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
- ★ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ПОД ИКОРНЫМ СОУСОМ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 🍴 КУРИНАЯ ГРУДКА С КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ ПОД ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ
- УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ТЫКВЕННЫМ МУССОМ ПОД ВИШНЕВЫМ СОУСОМ
- ★ ПЕРЕПЕЛКА НА ГРИЛЕ С ЛОМАНЫМ КАРТОФЕЛЕМ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ ПОД ДВУМЯ СОУСАМИ
- БОЧОНКИ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ С БЭБИ КАРТОФЕЛЕМ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ
- A** ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С ЗЕЛЕНЫМ МИКС САЛАТОМ ПОД АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ
- ФИЛЕ ТРЕСКИ ПОД ДВУМЯ СЫРАМИ НА ГРИБНОМ СОТЕ



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

★ ПАТЕ И МУССЫ ИЗ ДИЧИ 9000 гр

Станция с домашними паштетами из дичи – пате из куриной печени с кардамоном, пате из утки дробленным орехом, мусс из телячьего языка с творожным сыром, мусс из атлантического лосося с крем сыром, пате из белых грибов и шампиньонов, мусс из подкопченной скумбрии.

Подается с конфи из брусники, апельсина и груши, грисини, французским багетом и бейби-картофелем

ДОСКА ДЕЛИКАТЕСОВ 23 000 гр

Ассорти из сыров, мясных деликатесов, фруктов, орехов и мостардой

А "ВЕДРО РАКОВ" 4000 гр

Приготовление по русскому рецепту с добавлением пива, домашнего меда и трав





ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (багет французский / чиабатта / мини-булочка / гриссини)

ДЕСЕРТЫ

- ★ ДЕСЕРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"
- ДЕСЕРТ "ПРАГА"
- ДЕСЕРТ "БРАУНИ С ВИШНЕЙ"
- МИНИ-ЭКЛЕР "ВАНИЛЬНЫЙ"
- МИНИ-ЭКЛЕР "КАРАМЕЛЬНЫЙ"
- МАКАРОНС
- ★ МАНГОВЫЙ МУСС С СЕМЕНАМИ ЧИА И КОКОСОВЫМ КРЕМОМ
- МИНДАЛЬНАЯ ПАННА-КОТТА С ШОКОЛАДОМ
- ▲ АНАНАС ЧИЛИ В СОУСЕ МАНГО С ЖАРеныМ КЕШЬЮ И ЖЕЛЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА



БРОНИРУЙТЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

+7 (3952) 54 64 22
+7 (964) 739 00 59

arena@dorenberg.ru

г. Иркутск
Баррикад 51/3
Территория арт-завода
Доренберг



АЛИНА КУЗЬМИНА
КУРАТОР ПРОЕКТА

