

300 р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.



МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 60
Выход мл на персону: 900

ВЫПЕЧКА

Печенье
(2 вида на выбор)

НАПИТКИ

Кофе свежесваренный
(американо)

Чай
(в ассортименте)

Минеральная вода "Aqua Minerale"
(газированная, негазированная)

КОФЕ БРЕЙК



700 р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.

МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 160
Выход мл на персону: 900

СЭНДВИЧИ

Мини-круассан с семгой

ВЫПЕЧКА

Мини-пирог Киш лорен с курицей

ДЕСЕРТЫ

Пироженное Наполеон

НАПИТКИ

Кофе свежесваренный
(американо)

Чай
(в ассортименте)

Минеральная вода "Aqua Minerale"
(газированная, негазированная)





1500 р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.

МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 300
Выход мл на персону: 900

КАНАПЕ

Канапе Фруктовое ассорти

Канапе с сыром Дорблю и виноградом

Канапе с сыром Бри и ягодами

Канапе с семгой в кунжуте

СЕНДВИЧИ

Сэндвич с ростбифом в булочке Панини

ДЕСЕРТЫ

Штрудель

НАПИТКИ

Кофе из кофемашины
(американо, эспрессо)

Чай
(в ассортименте)

Минеральная вода
("Perrier" (с/г), "Vittel" (б/г))



ФУРШЕТ

1800 р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.







МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 450
Выход мл на персону: 900

КВАРТЕТ БРУСКЕТТ

Брускетта с Салями Милано
(под пикантным соусом)

Брускетта с томатом
(с базиликом и творожным кремом)

Брускетта с м/с норвежским лососем с крем-чизом
(Соленые помидоры и огурцы, квашеная капуста, патиссоны, перец маринованный, опята)

Брускетта с рикоттой и инжиром
(Декорирован фисташковыми хлопьями и крест-салатом)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
(В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ)

Капрезе на шпажке
(Канапе с сыром Моццарелла, помидорами Черри и соусом Песто)

Спринг ролл с овощами
(Свежие нарезанные овощи завернуты в рисовую бумагу с нежным соусом васаби)

Салат Коктейльный
(королевские креветки, руккола, помидоры Черри, соус бальзамический, лимон)

Салат Греческий
(Маслины, помидоры, огурцы, перец болгарский, лук-шалот, сыр Фетаки, оливковое масло)

Салат Цезарь с курицей
(Салат Романо, куриное филе, помидоры черри, сухарики, соус Цезарь, сыр Пармезан)

Салат Греческий
(Маслины, помидоры, огурцы, перец болгарский, лук-шалот, сыр Фетаки, оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Брошетт из семги
(Филе семги на шпажке, приготовленное на углях, предварительно выдержанное в маринаде с имбирем)

Брошетт из куриного филе
(Филе куриное на шпажке, приготовленное на углях, предварительно выдержанное в маринаде с кинзой)

ДЕСЕРТЫ

Профитроли Ассорти

Венские вафли со взбитыми сливками

НАПИТКИ

Кофе из кофемашины
(американо, эспрессо)

Чай
(в ассортименте)

Минеральная вода "Aqua Minerale"
(газированная и негазированная)

ФУРШЕТ

2700р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.

МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 900
Выход мл на персону: 600

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ и КАНАПЕ

Гриссини с пармской ветчиной

Гриссини с пармской ветчиной

Канапе с ананасом и сыром Чеддер

Канапе со с/с семгой на тосте в кунжуте

Капрезе

(Моцарелла Буфалло, помидоры Биф, каперсы и соус Песто)

Рулетики из лосося

(Рулетики из нежного филе лосося с/с, фаршированные сыром Филадельфия и зеленью)

БРУСКЕТТЫ И СЭНДВИЧИ

Мини-сэндвич с говядиной

(Вырезка из говядины с карпаччо из помидоров, сыром и салатами на поджаренном тостовом хлебе)

Мини сэндвич с курицей

(Филе курицы с листьями салата, маринованные огурец и помидор на поджаренном тостовом хлебе)

Семга на облаке из лайма

(Филе семги, маринованное в апельсине с травами, черный кунжут, мусс из лайма)

Брускетта с пармой

(Брускетта с пармой на хрустящем ломтике французского багета со сливочным крем-чизом)

Брускетта с лососем с крем-чизом

(брускетта с м/с норвежским лососем на хрустящем ломтике французского багета со сливочным крем-чизом)

Брускетта с томатом и базиликом

(Подсушенный ломтик итальянского багета со свежими томатами, свежим базиликом и творожным кремом)

САЛАТЫ
(В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ)

Салат Коктейльный

(Королевские креветки, руккола, помидоры черри, соус бальзамический, лимон)

Салат микс с уткой и томленой грушей

(Руккола, груша, сыр Бри, орехи Кешью и Гранатово-бальзамической заправкой)



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Каннеллони из бекона с овощами

(Бекон, кабачок, морковь, перец болгарский)

Куриные крылья BBQ

(Куриные крылья, перец чили, соевый соус, соус BBQ)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Конфи из курицы

(Нежные куриные бедрышки, маринованные в ароматных травах с цедрой апельсина, чесноком и можжевеловыми травами, запеченное в духовке)

Филе Сибаса

(филе сибаса, запечённое с прованскими травами. Подаётся с рисом Басмати и помидорами канкасе

ГАРНИРЫ

Картофель, запеченный с розмарином

Брокколли, отварное со сливочным маслом



ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина Европейская

Чиабатта, Багет, Брецель

ДЕСЕРТЫ

Штрудель

Коллекция французских пирожных "макарони"



НАПИТКИ

Кофе из кофемашины

(американо)

Чай

(Чёрный, Эрл грей, Зелёный)

Морс

(клюквенный, малиновый, ягодный, обепиховый)

Минеральная вода "Aqua Minerale"

(газированная и негазированная)

БАНКЕТ



3500 р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.

МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 900
Выход мл на персону: 250

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясной сет

(Буженина в/к, шейка с/к, карбонад с/к, ростбиф. Подаётся со сливочным хреном)

Плато кавказских сыров

(Сулугуни свежий, чечил, брынза)

Домашние соленья

(Соленые помидоры и огурцы, квашеная капуста, патиссоны, перец маринованный, опята)

Ассорти овощное "Прованс"

(Сочные огурцы, помидоры, болгарский перец, ароматные травы, фирменный соус)

Рулетики из цукини

(Рулетики из цукини, фаршированные острой начинкой из фасоли, паприки с орехами и зеленью)

Рулетики из лосося

(Рулетики из нежного филе лосося с/с, фаршированные сыром "Филадельфия" и зеленью)

САЛАТЫ

Салат микс с уткой и томленой грушей

(Руккола, груша, сыр "Бри", орехи "Кешью" с Гранатово-бальзамической заправкой)

Салат микс с дыней и ягодами

(Микс из молодого шпината и рукколы, дыня, свежие ягоды, сыр "Бри", грецкий орех, пряное масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен в хрустящем воловане

(жюльен куриный, сыр гауда, соль, перец)







ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кордон-Блю

(Нежная куриная грудка, с начинкой из тонких ломтиков вареной ветчины и эмментальского сыра)

Филе семги в черном кунжуте

(Филе норвежской семги, маринованное в апельсиновом соке с мятой, обсыпанное черным кунжутом)

ГАРНИРЫ

Картофель "Алиго"

с сыром чеддер

Капонат

(Традиционное сицилийское овощное рагу из баклажанов,помидоров,сладкого перца и сельдерея с добавлением оливок и каперсов)

ВЫПЕЧКА

Французские булочки

(Свежеиспеченные булочки из пшеничной и ржаной муки)

ДЕСЕРТ

Классический штрудель

НАПИТКИ

Кофе из кофемашины

(американо, эспрессо)

Чай

(в ассортименте)

Сок "Rich"

(в ассортименте)

ФУРШЕТ

4100 р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.







МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 1300
Выход мл на персону: 700

WELCOME

Капрезе на шпажке
(Канапе с сыром Моццарелла, помидорами Черри и соусом Песто)

Гриссини с пармской ветчиной

Канапе с сыром Дорблю и виноградом

БРУСКЕТТЫ И СЭНДВИЧИ

Мини-сэндвич с говядиной
(Вырезка из говядины с карпаччо из помидоров, сыром и салатами на поджаренном тостовом хлебе)

Мини сэндвич с курицей
(Филе курицы с листьями салата, маринованные огурец и помидор на поджаренном тостовом хлебе)

Семга на облаке из лайма
(Филе семги, маринованное в апельсине с травами, черный кунжут, мусс из лайма)

Брускетта с пармой
(Брускетта с пармой на хрустящем ломтике французского багета со сливочным крем-чизом)

Брускетта с лососем с крем-чизом
(брускетта с м/с норвежским лососем на хрустящем ломтике французского багета со сливочным крем-чизом)

Брускетта с томатом и базиликом
(Подсушенный ломтик итальянского багета со свежими томатами, свежим базиликом и творожным кремом)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Итальянский мясной сет
(Салями Милано, острая Чоризо, сыровяленая Спьяната Романо. Подаётся с красной смородиной на листьях салата с ароматными травами в индивидуальной подаче)

Рыбное ассорти
(Семга с/с, маслянаяирыба х/к на листьях салата с лимоном, маслинами и свежей зеленью в индивидуальной подаче)

Блинчики с сёмгой и сыром Филадельфия

Жюльен с грибами
(в мешочке из французского блинчика)

САЛАТЫ
(В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ)

Салат Нисуаз
(красный Тунец, черри-картофель и листья Рукколы с соусом Цезарь)

Салат с ростбифом
(Перец сладкий, микс-салат, сыр Дорблю, ростбиф, оливковое масло, бальзамический уксус)

Салат-микс с ягодами
(Микс салатов, сыр Горгондзола, свежие ягоды, грецкий орех, оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Митболы
(Фарш говяжий, соус ягодный)

Семга в беконе

Сырные палочки
(Сыр гауда, льезон, мука, панировка, соус ягодный)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Форель
(запечённая с прованскими травами)

Баранья нога

ГАРНИРЫ

Картофель Бэйби с зеленью

Фасоль стручковая на пару

ВЫПЕЧКА

Французские булочки из пшеничной и ржаной муки

ДЕСЕРТЫ

Штрудель с начинкой

НАПИТКИ

Кофе из кофемашины
(американо, эспрессо)

Чай
(Чёрный, Эрл грей, Зелёный)

Морс
(клюквенный, малиновый, ягодный, обепиховый)

Лимонад Домашний
(в ассортименте)

Минеральная вода "Aqua Minerale"
(газированная и негазированная)

БАНКЕТ

4500 р / чел

В стоимость меню входит:

- предоставление мебели,
- предоставление текстиля, посуды
- обслуживание официантами.







МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 1000
Выход мл на персону: 280

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясной сет "Гурман"

(Прошутто,сыровяленая свиная шея, карпаччо из куриной грудки и говядины с оливками,маслинами, фаршированным перчиком и патиссонами. Подается с 3 видами соуса)

Рыбное плато

(Форель с/с, масляная х/к, тунец с/с, креветки, мидии, кальмары и осьминог. Подается с рукколой, каперсами и лаймовым соусом)

Закуска Сыр с овощам

(Вегетарианская закуска по типу грузинского блюда Пхали. Шар из шпината, моркови и свеклы с сыром/сыром тофу)

Пряные помидоры с зеленью

(Томаты, кинза, чеснок, тмин, кориандр)

Ассорти овощное "Изысканное"

(Сочные огурцы, помидоры черри, болгарский перец, сельдерей, руккола, фризе, шпинат)

Баклажан «Пирамидка»

(многослойная закуска из баклажана, помидора, цукини и сыра на гриле.Подается с Песто из кинзы и орехов)

САЛАТЫ

Салат Цезарь с сёмгой

(Салат Романо, обжаренная сёмга, помидоры черри, сухарики, соус Цезарь, сыр Пармезан)

Салат Чоризо

(Салат из сыровяленой Чоризо с козьим сыром, печеной свеклой и цитрусовым Винегретом)

Салат Греческий

(Маслины, помидоры, огурцы, перец болгарский, лук-шалот, сыр Фетаки, оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Самбосы с мясом

(Мексиканские треугольные пирожки из пшеничной тортильи с начинкой из мяса говядины, подаются с соусом Фахитас)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из свинины

(Жареный с розмарином, подается с перечным соусом)

Курица с прошутто

(Куриная грудка, фаршированная обжаренным чесноком и вялеными томатами, обернутая в пикантное прошутто под сыром моцарелла)

ГАРНИРЫ

Картофель с сыром

(Самостоятельное блюдо из запеченного в кожуре картофеля с начинкой из сыра и овощей)

Стейк из брокколи

(Брокколи, обжаренное на гриле. Подается с пикантным соусом из черного перца)

ВЫПЕЧКА

Французские булочки

(Свежеиспеченные булочки из пшеничной и ржаной муки)

ДЕСЕРТ

Хлебная корзина Европейская

(Чиабатта, Багет, Брецель)

НАПИТКИ

Кофе из кофемашины

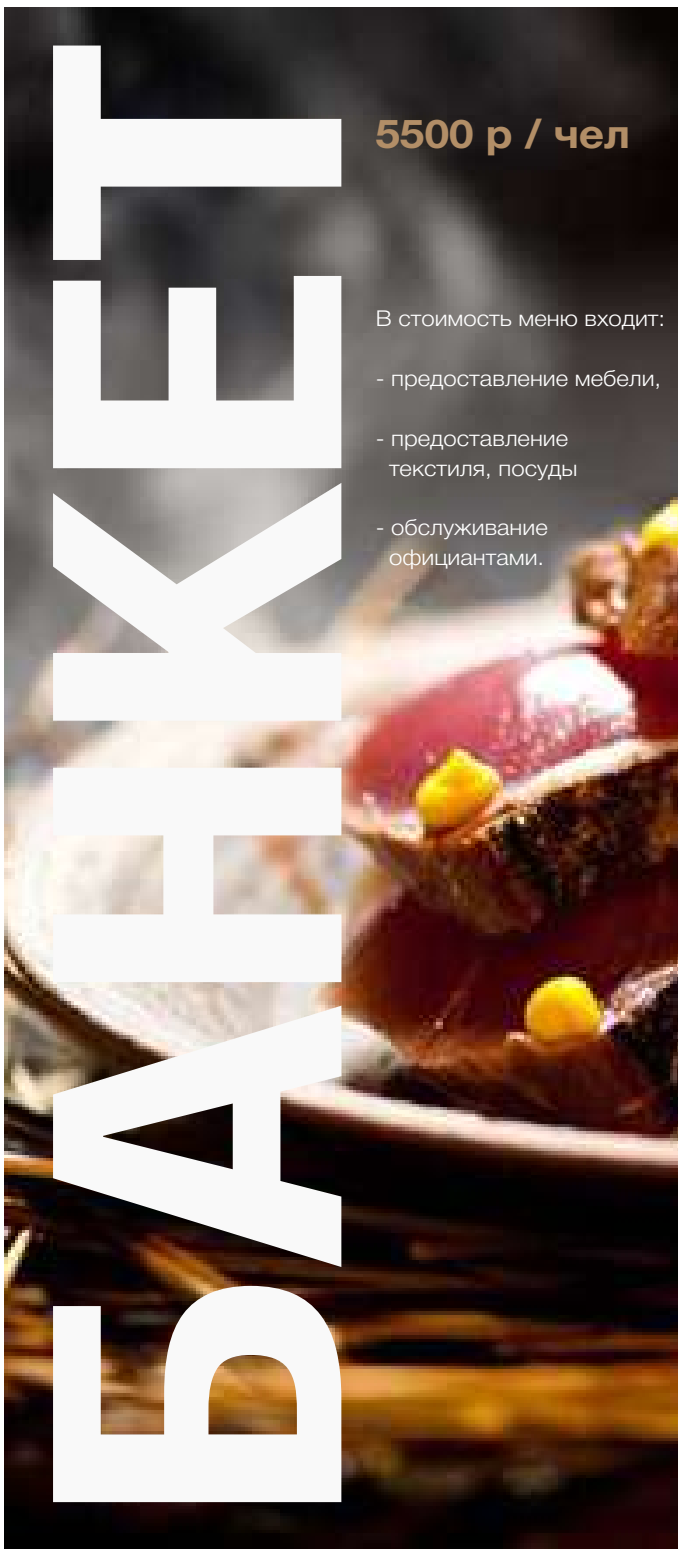
(американо, эспрессо)

Чай

(в ассортименте)

Сок "Rich"

(в ассортименте)











МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ:

Выход гр на персону: 1250
Выход мл на персону: 410

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясной сет "Пикантный"

(Рулет из говядины, террин из свинины, копченая утиная грудка. Подается со свежими овощами с добавлением душистых специй)

Рыбный сет "С дымком"

(Копченый угорь, форель, масляная рыба холодного копчения. Декорируется микс салатом, сочными маслинами, овощами и лепестками лимона)

Квартет Европейских сыров

(Швейцарский, Дорблю, Бри, Маасдам. Подается с красным виноградом, крекерами и цветочным медом)

Закуска "Галактика"

(Сырные шарики в разноцветной посыпке с пшеничным крекером)

Закуска "Традиционная русская"

(Филе золотистой малосольной селедки с отварным ароматным картофелем и репчатым красным луком, укропом и сливочным маслом)

Капрезе

(Моцарелла Буффало, помидоры Биф, веточки ароматного базилика и соус "Песто")

Ассорти овощное "Изысканное"

(Сочные огурцы, помидоры черри, болгарский перец, сельдерей, руккола, фризе, шпинат)

Соте из баклажанов с голубым сыром

(Запеченный баклажан под нежным сливочным соусом с благородным голубым сыром)

Рулетики из цукини-гриль

(Цукини, обжаренные на гриле с сырной пастой и грецкими орехами)

Крокеты из цыпленка

(Шарики из фарша цыпленка в панировке. Подаются с брусничным соусом в шоте)

Ролл с лососем

(Со сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье)

САЛАТЫ

Салат-микс с лососем

(Микс из салатных листьев, семга, кунжут, обжаренные овощи. Заправлен Устричным соусом)

Тартар из Говяжьей вырезки с перепелиным яйцом

Салат из шпината в соусе "Баже"

(Молодые листья шпината со свежими шампиньонами, грецким орехом и ореховым соусом)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шампиньоны по-английски

(Запеченные шляпки шампиньонов, фаршированные курицей с овощами под шапкой из сыра Чеддер)

Брошетт из креветок

(Креветки на шпажке, приготовленные на углях, предварительно выдержанные в маринаде (чеснок, имбирь, оливковое масло, лимонный сок, кинза))

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из телятины

(маринованный в трюфельном масле, подаётся с розмарином)

Куриные ножки "Фиеста"

(Куриные ножки, фаршированные обжаренным цветным перцем, запеченные в медово-горчичной глазури)

Красный окунь на подушке из овощей

(Морской окунь на пару на подушке из зеленого горошка и кукурузы под сливочным соусом)

ГАРНИРЫ

Гратен из картофеля

(Классическая нежная запеканка из картофеля со сливочно-чесночным соусом)

Морковь в глазури

(Морковь, апельсиновый сок, корица, имбирь, мед, лимон)

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина "Европейская"

(Чиабатта, Багет, Брецель)

ДЕСЕРТ

Панакота в розовой карамели

Фруктово-ягодное ассорти

(Ананас, клубника, голубика, красная смородина, киви, виноград)

НАПИТКИ

Кофе из кофемашины

(американо, эспрессо)

Чай

(Чёрный, Эрл грей, Зелёный)

Морс

(клюквенный, малиновый, обепиховый)

Минеральная вода

("Perrier" (с/г), "Vittel" (б/г))

Сок "Rich"

(в ассортименте)