7 FUTOV

БЫСТРОЕ МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 2300 руб.

Закуски:

- Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена — 50 гр.
- Подкопченная куриная грудка — 50 гр.
- Рулетики с ветчиной и сырным кремом — 60 гр.
- Плато из свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой — 100 гр.
- Канапе с сыром и виноградом — 40 гр.

Салаты:

- «Оливье» с ветчиной из индейки — 100 гр.
- С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена — 100 гр.
  (домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)

Горячее блюдо: 1 на выбор

- Свиной бок с молодым картофелем и соусом «демиглас» — 300 гр.
- Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом и картофелем — 300 гр.

- Хлебная корзина — 100 гр.
- Фрукты сезонные — 100 гр.

Выход блюд: 1000 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 2850 руб.

Закуски:

- Брускетта с лососем и сливочным сыром — 50 гр.
- Ассорти колбас — 50 гр.
  (испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча)
- Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена — 50 гр.
- Подкопченная куриная грудка — 50 гр.
- Канапе с сыром и виноградом — 40 гр.
- Плато из свежих овощей — 100 гр.

Салаты: 2 на выбор

- Филе балтийской сельди под шубой — 125 гр.
  (балтийская сельдь, картофель, морковь, печеная свекла, майонез, куриное яйцо)
- «Нисуаз» с тунцом — 125 гр.
  (микс салатных листьев, тунец консервированный, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- «Столичный» с цыпленком — 125 гр.
- «Оливье» с ветчиной — 125 гр.
- С цыпленком и бэби картофелем — 125 гр.
  (микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом — 125 гр.

Горячее блюдо: 1 на выбор

- Томленая свинина с соусом из печеной моркови с картофелем «стоун» — 300 гр.
- Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом и картофелем — 300 гр.

- Хлебная корзина — 100 гр.
- Фрукты сезонные — 100 гр.

Выход блюд: 1090 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 3600 руб.

Закуски:

- Маринованный лосось со сливочным сыром — 40 гр.
- Подкопченная куриная грудка — 50 гр.
- Ассорти колбас — 50 гр.
  (испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча)
- Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена — 50 гр.
- Плато сыров — 50 гр.
- Плато из свежих овощей — 100 гр.
- Рулетики из баклажан — 80 гр.

Салаты: 2 на выбор

- «Мимоза» с форелью — 125 гр.
  (классический салат, приготовлен слоями – форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)
- «Нисуаз» с тунцом — 125 гр.
  (микс салатных листьев, тунец, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- С цыпленком и бэби картофелем — 125 гр.
  (микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)
- С томленой уткой и устричной заправкой — 125 гр.
  (мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)
- «Оливье» с ветчиной — 125 гр.
- «Гранд салат» — 125 гр.
  (буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена — 125 гр.
  (домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом — 125 гр.

Горячая закуска:

- Жульен с грибами и цыпленком — 100 гр.

Горячее блюдо: 1 на выбор

- Свиная корейка с домашним картофелем «айдахо» — 300 гр.
- Филе цыпленка Су-вид с ягодным соусом и овощами на пару — 300 гр.

- Хлебная корзина — 100 гр.
- Фрукты сезонные — 100 гр.

Выход блюд: 1270 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 4150 руб.

Закуски:

- Лосось собственного посола со сливочным кремом — 60 гр.
- Брускетта с красной икрой и сливочным сыром — 30 гр.
- Пармская ветчина, свежая клубника, мини-моцарелла — 100 гр.
- Плато мясной гастрономии с кремом из корня хрена — 100 гр.
  (Буженина собственного приготовления, томленый говяжий язык, карбонат)
- Плато сыров — 50 гр.
- Плато из свежих овощей — 100 гр.

Салаты: 2 на выбор

- «Мимоза» с форелью — 125 гр.
  (классический салат, приготовлен слоями – форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)
- «Нисуаз» с тунцом — 125 гр.
  (микс салатных листьев, тунец, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- С цыпленком и бэби картофелем — 125 гр.
  (микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)
- С томленой уткой и устричной заправкой — 125 гр.
  (мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка)
- «Оливье» с ветчиной — 125 гр.
- «Гранд салат» — 125 гр.
  (буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена — 125 гр.
  (домашняя буженина, микс салатных листьев, огурцы, черри, шампиньоны, заправка из хрена)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом — 125 гр.

Горячая закуска: 1 на выбор

- Молодые шампиньоны, запеченные с беконом, цыпленком и моцареллой — 70 гр.
- Жульен с грибами и цыпленком — 100 гр.

Горячее блюдо: 1 на выбор

- Судак с печеными овощами — 300 гр.
- Щечки говядины с вишней и картофелем «стоун» — 300 гр.

- Хлебная корзина — 100 гр.
- Фрукты сезонные — 150 гр.

Выход блюд: 1340 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 4900 руб.

Закуски:

- Рыбное плато (филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения) — 100 гр.
- Томленая говядина с соусом «Вителло Тонато» — 50 гр.
- Ассорти колбас (испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча) — 50 гр.
- Плато итальянских сыров с орехами и медом — 50 гр.
- «Капрезе» (томаты с моцареллой и рукколой) — 60 гр.
- Антипасто (пармезан, оливки, пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, фокачча) — 100 гр.
- Плато из свежих овощей — 100 гр.

Салаты: 2 на выбор

- «Нисуаз» с тунцом гриль (микс салатных листьев, тунец гриль, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка) — 100 гр.
- С креветками в соусе «Цезарь» — 100 гр.
- С томленым цыпленком в соусе «Цезарь» — 100 гр.
- С томленой уткой и устричной заправкой (мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатов, устричная заправка) — 100 гр.
- С горгонзолой и запеченной тыквой (микс салатных листьев, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик) — 100 гр.
- «Гранд салат» (буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез) — 100 гр.
- С ростбифом (микс салатных листьев, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка) — 100 гр.
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом — 100 гр.

Горячая закуска: 1 на выбор

- Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини — 100 гр.
- Баклажаны запеченные с мацареллой — 100 гр.

Горячее блюдо: 1 на выбор

- Томленая говядина с картофелем «стоун» — 300 гр.
- Филе дорадо с сыром горгонзола и цукини гриль — 300 гр.

- Хлебная корзина — 100 гр.
- Фрукты сезонные — 150 гр.

Выход блюд: 1360 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 5990 руб.

Закуски:

- Рыбное плато — 100 гр.
  (филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)
- Брускетта с икрой и сливочным сыром — 30 гр.
- Мидии запеченные под пармезаном — 80 гр.
- Говядина «Вителло Тоннато» — 50 гр.
- Ассорти колбас — 50 гр.
  (испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичча)
- Подкопченная куриная грудка — 50 гр.
- Плато итальянских сыров — 50 гр.
- «Капрезе» — 80 гр.
  (томаты с моцареллой и рукколой)

Салаты: 2 на выбор

- «Нисуаз» с тунцом гриль — 125 гр.
  (микс салатных листьев, тунец гриль, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- С креветками в соусе «Цезарь» — 125 гр.
- С томленым цыпленком в соусе «Цезарь» — 125 гр.
- С креветками и авокадо — 125 гр.
  (креветки, авокадо, сегменты грейпфрута, микс салатных листьев, масло грин)
- С томленой уткой и устричной заправкой — 125 гр.
  (мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатных листьев, устричная заправка)
- С горгонзолой и запеченной тыквой — 125 гр.
  (микс салатных листьев, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)
- «Гранд салат» — 125 гр.
  (буженина, язык отварной, мини-томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- С ростбифом — 125 гр.
  (микс салатных листьев, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом — 125 гр.

Горячая закуска: 1 на выбор

- Брошет из филе цыпленка с паприкой и цукини — 100 гр.
- Шашлычок из тигровых креветок — 100 гр.

Горячее блюдо: 1 на выбор

- Филе форели с овощным рататуем — 300 гр.
- Филе миньон с овощами гриль и соусом из красного вина — 300 гр.

- Хлебная корзина — 100 гр.
- Фрукты сезонные — 150 гр.
- Вода с дольками лимона и мятой — 500 мл.
- Морс — 250 мл.
- Чай/кофе — 200 мл.

Выход блюд: 1390 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Стоимость на персону 7150 руб.

Закуски:

- Рыбное плато — 100 гр.
  (филе лосося в апельсиновом маринаде, клыкач холодного копчения, форель горячего копчения)
- Брускетта с икрой и сливочным сыром — 30 гр.
- Карпаччо из креветок с кремом из авокадо — 100 гр.
- Мидии запеченные под пармезаном — 160 гр.
- Говядина «Вителло Тоннато» — 50 гр.
- Пармская ветчина, свежая клубника, мини-моцарелла — 100 гр.
- Бастурма — 30 гр.
- Плато итальянских сыров — 100 гр.

Салаты: 2 на выбор

- «Нисуаз» с тунцом гриль — 125 гр.
  (микс салатных листьев, тунец гриль, картофель «стоун», томаты, яйцо, оливковая заправка)
- С креветками в соусе «Цезарь» — 125 гр.
- С томленым цыпленком в соусе «Цезарь» — 125 гр.
- С креветками и авокадо — 125 гр.
  (креветки, авокадо, сегменты грейпфрута, микс салатных листьев, масло грин)
- С морепродуктами — 125 гр.
  (гребешки, креветки, кальмары, томаты черри, микс салатных листьев, цитрусовая заправка)
- С томленой уткой и устричной заправкой — 125 гр.
  (мясо утки, огурцы, яблоки, паприка, микс салатных листье, устричная заправка)
- С горгонзолой и запеченной тыквой — 125 гр.
  (микс салатных листьев, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр горгонзола, оливковое масло, крем-бальзамик)
- «Гранд салат» — 125 гр.
  (буженина, язык отварной, мини томаты, огурцы, паприка, грибы, пекинская капуста, майонез)
- С ростбифом — 125 гр.
  (микс салатных листьев, ростбиф, томаты черри, огурец, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)
- Свежие овощи с сыром «фета» и душистым маслом — 125 гр.

Горячая закуска: 1 на выбор

- Брошет из тигровых креветок — 100 гр.
- Брошет из дуэта лосося и судака — 100 гр.
- Язык молодой говядины с перечным соусом — 100 гр.

Горячее блюдо: 1 на выбор

- Баранья голяшка с овощным рататуем — 300 гр.
- Филе лосося с овощами гриль — 300 гр.

- Хлебная корзина — 100 гр.
- Фрукты сезонные — 150 гр.
- Вода с дольками лимона и мятой — 500 мл.
- Морс — 250 мл.
- Чай/кофе — 200 мл.

Выход блюд: 1570 гр.

- Заказ от 5 сетов
- Не менее 15 000 руб.

- **Доставка, сервировка, обслуживание +5000 руб.**

ДЛЯ ЗАКАЗА

нажмите на иконку