



7 FUTOV

БАНИКЕТНОЕ
МЕТОД

БАНКЕТНОЕ

МЕНЮ

№1

2450 ₹ | на персону

Выход | 1000 г.

ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ

«Оливье» с ветчиной из индейки	100 г.
С бужениной, грибами и заправкой из корня хрена	100 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

*1 на выбор

Томленый свиной окорок в соусе демиглас с картофелем	300 г.
Куриная грудка гриль с картофелем и сливочным соусом	300 г.

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	100 г.
Хлебная корзина	100 г.

БАНКЕТНОЕ

МЕНЮ

№2

2950 ₽ | на персону

Выход | 1040 г.

ЗАКУСКИ

Брускетта с форелью и сливочным кремом	50 г.
Ассорти колбас (испанский Фуэт, салями с фундуком, сальчичон)	50 г.
Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена	50 г.
Подкопченная куриная грудка	50 г.
Канapé с сыром и виноградом	40 г.
Плато из свежих овощей	100 г.

САЛАТЫ

*2 на выбор

Филе балтийской сельди «под шубой» (балтийская сельдь, картофель, морковь, печеная свекла, майонез, куриное яйцо)	100 г.
«Нисуаз» с тунцом (микс салатных листьев, тунец консервированный, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)	100 г.
«Фермерский» (буженина, цыпленок, жареные шампиньоны, маринованные огурчики, черри, домашний майонез)	100 г.
«Оливье» с ветчиной	100 г.
С цыпленком и бэйби картофелем (микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)	100 г.
Свежие овощи с греческим сыром и оливковой заправкой	100 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

*1 на выбор

Стейк из томленной свинины с грибным соусом и картофелем	300 г.
Филе цыпленка су-вид с картофелем и сливочным соусом	300 г.

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	100 г.
Хлебная корзина	100 г.

БАНКЕТНОЕ

МЕНЮ

№3

3650 ₹ | на персону

Выход | 1220 г.

ЗАКУСКИ

Форель слабосоленая с кремом из укропа	40 г.
Рулет из цыпленка с черносливом	50 г.
Ассорти колбас (испанский Фуэт, салями с фундуком, сальчичон)	50 г.
Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена	50 г.
Плато сыров (Маасдам, Сулугуни, Адыгейский с грецким орехом и виноградом)	50 г.
Плато из свежих овощей	100 г.
Рулетики из цуккини с сырным кремом	80 г.

САЛАТЫ

***2 на выбор**

«Мимоза» с форелью (классический салат, приготовлен слоями: форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)	100 г.
«Нисуаз» с тунцом (микс салатных листьев, тунец консервированный, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)	100 г.
«Столичный» с куриным филе	100 г.
«Цезарь» с цыпленком	100 г.
С бужениной, пекинской капустой и домашним майонезом	100 г.
«Гранд салат» (буженина, язык говяжий, мини-томаты, салатные листья, оливковая заправка)	100 г.
Баклажаны гриль с тыквой и кедровыми орешками, заправка (масло оливковое, крем бальзамик)	100 г.
Свежие овощи с греческим сыром и оливковой заправкой	100 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами или цыпленком	100 г.
--------------------------------	--------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

***1 на выбор**

Стейк из свиной шеи с кукурузой гриль и овощами, соус сальса	300 г.
Филе цыпленка, фаршированное вялеными томатами, сыром Пармезан, с картофелем стоун и соусом сальса	300 г.

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	100 г.
Хлебная корзина	100 г.

БАНКЕТНОЕ

МЕНЮ

№4

4150 ₽ | на персону

Выход | 1255 г.

ЗАКУСКИ

Форель слабосоленая со сливочным чиз кремом	60 г.
Брускетта с красной икрой и сливочным чиз кремом	35 г.
«Капрезе» (томаты с Моцареллой и рукколой)	80 г.
Плато мясной гастрономии с кремом из корня хрена (буженина, под- копченая куриная грудка, салями)	100 г.
Плато сыров (Маасдам, Сулугуни копченый, «рафаэлло» из творожно- го сыра с грецким орехом и виноградом)	50 г.
Рулетики из баклажан с кремом из сыра, орехов и граната	80 г.

САЛАТЫ

***2 на выбор**

«Мимоза» с форелью (классический салат, приготовлен слоями: форель, картофель, морковь, лук, яйцо, сыр, майонез)	100 г.
«Нисуаз» с тунцом (микс салатных листьев, тунец консервирован- ный, картофель стоун, томаты, яйцо, оливковая заправка)	100 г.
«Оливье» с говяжьим языком	100 г.
С цыпленком и бэйби картофелем (микс салатных листьев, цыпле- нок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная за- правка)	100 г.
«Цезарь» с цыпленком	100 г.
С бужениной, пекинской капустой и домашним майонезом	100 г.
С говядиной, шампиньонами, перепелиным яйцом и зеленым маслом	100 г.
Свежие овощи с греческим сыром и оливковой заправкой	100 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Шампиньоны, запечённые с Моцареллой	100 г.
Брошетт из филе цыпленка с паприкой и цукини	100 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

***1 на выбор**

Судак с печёными овощами и сливочным соусом	300 г.
Медальоны из свиной вырезки с хрустящим беконом, грибным соусом и картофелем стоун	300 г.

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	150 г.
Хлебная корзина	100 г.

БАНКЕТНОЕ

МЕНЮ

№5

5150 ₹ | на персону

Выход | 1295 г.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато (филе форели шеф-посола, клыкач холодного копчения, форель холодного копчения)	100 г.
Брускетта с красной икрой и сливочным чиз кремом	35 г.
Мидии запеченные под Пармезаном	60 г.
Мясная русская закуска (язык телячий, буженина, куриный рулет с черносливом)	100 г.
Плато сыров (Маасдам, Сулугуни копченый, «рафаэлло» из творожного сыра, с грецким орехом и виноградом)	50 г.
Пармская ветчина, свежая клубника, мини-Моцарелла	100 г.

САЛАТЫ

*2 на выбор

Зеленый салат с форелью и кус-кусом, заправка (оливковое масло, горчица зерновая, белый крем бальзамик)	100 г.
С копченой форелью и соусом терияки	100 г.
«Тбилиси» (ростбиф, красная фасоль, перец свежий, орех грецкий, лук красный, соус грузинский)	100 г.
С цыпленком и бэйби картофелем (микс салатных листьев, цыпленок гриль, паприка, картофель, томаты черри, медово-горчичная заправка)	100 г.
«Цезарь» с креветками	100 г.
«Гранд салат» (буженина, язык говяжий, мини томаты, салатные листья, оливковая заправка)	100 г.
Баклажаны гриль с тыквой и кедровыми орешками, заправка (оливковое масло, крем бальзамик)	100 г.
Свежие овощи с греческим сыром и оливковой заправкой	100 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из мидий с сыром Дор Блю в булочке	100 г.
Брошетт из дуэта форели и судака с мини-томатами	100 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

*1 на выбор

Форель с овощным рататуюем и сливочным соусом	300 г.
Томлёная говядина с соусом демигляс, с бэйби картофелем	300 г.

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	150 г.
Хлебная корзина	100 г.

БАНКЕТНОЕ

МЕНЮ

№6

5990 Р | на персону

Выход | 1335 г.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато (филе форели шеф-посола, клыкач холодного копчения, форель холодного копчения)	100 г.
Брускетта с красной икрой и сливочным чиз кремом	35 г.
Профитроли с муссом из тунца и луком фри	50 г.
Телятина в соусе «Вителло Тонато»	50 г.
Ассорти колбас (испанский Фуэт, салями с фундуком, сальсичон)	50 г.
Подкопченая куриная грудка	40 г.
Рулетики из баклажана и цукини с кремом из сыра, орехов, граната	80 г.
Антипаста (Пармезан, оливки, пармская ветчина, вяленые томаты, артишоки, фокаччо)	80 г.

САЛАТЫ

*2 на выбор

С креветками, авокадо, миксом салатов и цитрусовой заправкой с зеленым маслом	100 г.
«Нисуаз» с тунцом гриль и зеленой фасолью, оливковая заправка с медом, лимоном и горчицей	100 г.
С форелью, креветками, икрой масаго и свежей кинзой, с оливковой заправкой	100 г.
С томленным цыпленком в соусе «Цезарь»	100 г.
С ростбифом (листья салата, мини-томаты, свежие огурцы, шампиньоны, Пармезан, медово-имбирная заправка)	100 г.
Мясная феерия (пастроми из говядины, язык говяжий, запеченная свинина, ветчина, сладкая паприка, сельдерей, маслины, томаты черри, розовый соус)	100 г.
С бужениной, жареными грибами, печеным бэйби картофелем и заправкой из корня хрена	100 г.
С Горгонзолой, печеной тыквой и оливковой заправкой	100 г.
Баклажаны гриль с тыквой и кедровыми орешками, заправка (оливковое масло, крем бальзамик)	100 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

*1 на выбор

Шашлычок из форели с цукини	100 г.
Шашлычок из тигровых креветок с томатами черри	100 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

*1 на выбор

Палтус с печёным картофелем под сливочным соусом	300 г.
Филе миньон с овощами гриль и соусом из красного вина	300 г.

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	150 г.
Хлебная корзина	100 г.

НАПИТКИ

Вода с дольками лимона и мятой	500 мл.
Морс	250 мл.
Чай / кофе	200 мл.

БАНКЕТНОЕ

Меню

№7

7150 Р | на персону

Выход | 1335 г.

ЗАКУСКИ

Ассорти рыбное «Пан Азия» (форель слабой соли, тунец татаки, угорь унаги, лимон, оливки, черри)	100 г.
Брускетта с красной икрой и сливочным чиз кремом	35 г.
Профитролли с муссом из лосося и красной икры	50 г.
Ростбиф с соусом «Вителло Тонато»	50 г.
Пармская ветчина, свежая клубника, мини-Моцарелла	50 г.
Бастурма	30 г.
Плато итальянских сыров с орешками и виноградом (Камамбер, Пармезан, Горгонзола)	50 г.
Карпаччо из креветок с кремом из авокадо	80 г.

САЛАТЫ

*2 на выбор

С креветками в соусе «Цезарь»	100 г.
«Нисуаз» с тунцом гриль и зеленой фасолью, оливковая заправка с медом, лимоном и горчицей	100 г.
С форелью, миксом салатов, печеной паприкой и сыром, с медово-оливковой заправкой	100 г.
С морепродуктами (гребешки, креветки, кальмары, томаты черри, микс салатов, цитрусовая заправка)	100 г.
С куриной грудкой гриль, с печеным бэйби картофелем и медово-горчишной заправкой	100 г.
«Федя, дичь!» (утиная грудка, салат Романо, салат Айсберг, сегмент апельсина, черри, огурец, лук красный, крем чиз с дижонской горчицей, заправка лимонно-медовый дрессинг)	100 г.
С ростбифом, баклажанами и паприкой гриль, заправка (оливковое масло, крем бальзамик)	100 г.
С вяленым окороком, сыром Дор Блю и печеной свеклой, с заправкой соусом Песто	100 г.
С Горгонзолой и запеченной тыквой (микс салата, печеная тыква, тыквенные семечки, сыр Горгонзола, оливковое масло, крем бальзамик)	100 г.
Баклажаны гриль с тыквой и кедровыми орешками, заправка (оливковое масло, крем бальзамик)	100 г.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

*1 на выбор

Шашлычок из тигровых креветок с соусом сладкий чили	100 г.
Брошетт из дуэта лосося и судака с мини-томатами	100 г.
Язык гриль молодой говядины с перечным соусом	100 г.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

*1 на выбор

Баранья голяшка топлёная в травах с овощным рататуем и соусом демиглас	300 г.
Томлёные щечки говядины с соусом из печёных овощей и картофелем стоун	300 г.
Филе лосося с овощами гриль и сливочно-икорным соусом	300 г.

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

Фруктовое ассорти	150 г.
Хлебная корзина	100 г.

НАПИТКИ

Вода с дольками лимона и мятой	500 мл.
Морс	250 мл.
Чай / кофе	200 мл.

Для заказа нажмите на иконку:



Заказ от 5 сетов

Не менее 25 000 ₺

Доставка, сервировка, обслуживание +6 000 ₺

