БАНКЕТНОЕ предложение

сезон 2022

AMPRIO alliance

МЕНЮ WELCOME

700 ₽ на персону

◦ Креветка с базиликом и ананасом 20г
◦ Канапе с уткой горячего копчения и маринованной грушей 20г
◦ Шпажка Чеддер с клубникой и базиликом 20г

Напитки

◦ Вода с мятой и лимоном 150мл
◦ Шампанское 125мл

600 ₽ на персону

◦ Лосось "Мусковадо" со свежим огурцом и устричным соусом 17г
◦ Ростбиф с печёным перцем и устричным соусом 25г
◦ Мини эклер с вялеными томатами и сливочным сыром 20г

Напитки

◦ Вода с мятой и лимоном 150мл
◦ Шампанское 125мл

500 ₽ на персону

◦ Брускетта с судаком, маскарпоне и маринованным огурцом 35г
◦ Брускетта с хурмой (или персиком), сливочным сыром и мёдом 40г
◦ Брускетта с бужениной и сыром чеддер 35г

Напитки

◦ Вода с мятой и лимоном 150мл
◦ Шампанское 125мл

450 ₽ на персону

◦ Килька пряного посола на бородинском хлебе 10г
◦ Смалец с чесночным муссом на медовом хлебе 25г
◦ Рулетики из языка с маринованным огурцом и бальзамическим майонезом 18г

Напитки

◦ Вода с мятой и лимоном 150мл
◦ Водка 50мл

МЕНЮ
3 500 ₽ на персону

Холодные закуски

Рыба

- Лосось шеф-посола с голландским соусом 20/10г
- Командорский кальмар- гриль, с соусом "Китьяп" и лёгким салатом 30/10г
- Роллы из молодого кабачка с кремом из лангустинов с орехами кешью 20г

Мясо

- Рулетики из буженины с сыром и розмарином 40г
- Утиная грудка горячего копчения с апельсиновым конфитюром 20/10г

Салаты

- Микс салатов с хрустящим судаком и горчичным маслом 75г
- Салат с говядиной, маринованным патиссоном и сельдереем, приправленный "Вустерским" майонезом 75г
- Тёплый салат с цыплёнком Терияки, молодым картофелем и свежими овощами 75г

Основные горячие блюда

- Филе зубатки с бобами эдамаме и грибами шиитаке и соусом Шафран 120/90/40г

или

- Вырезка свиная, запечённая в беконе, с кремом из цветной капусты и трюфельным соусом 150/100/40г

Хлебная корзина (нарезка)

Хлеб: кукурузный, солодовый, ржаной, деревенский 80г

Напитки

- Морс красная смородина 300мл
- Вода с мятой и лимоном 300мл
- Чай/кофе 150мл

МЕНЮ
4 000 ₽ на персону

Холодные закуски

Рыба

◦ Лосось Гравлакс (с печёной свеклой, мусковадо, с укропом и апельсином) 30г
◦ Филе масляной рыбы шеф-посола 20г

Мясо

◦ Ростбиф в ассортименте (мраморная говядина, корейка из оленины, филе молодого барашка) 30г
◦ Лестерширский пирог со свининой 40г

Салаты

◦ Нисуаз с тунцом томлёным в оливковом масле с травами 75г
◦ Салат "Люсьен" приготовленный по старинному рецепту, с обжаренным мясом цыплёнка и лангустинами, овощами и ланспиком 75г

Горячая закуска

Жюльен с копчёным цыплёнком и грибами, запечённый в рамекине в сливочном соусе 100г

Основные горячие блюда

◦ Спинка трески с печёным пак-чой и мисо соусом 120/120г

или

◦ Утиная грудка с кремом из корневого сельдерея с медовым соусом с шалфеем и луком шалот 115/100/50г

Хлебная корзина, нарезка

Хлеб: кукурузный, солодовый, ржаной, деревенский 80г

Напитки

◦ Морс красная смородина 300г
◦ Вода с мятой и лимоном 300г
◦ Чай/кофе 150

МЕНЮ «Русский Стол»
4 600 ₽ на персону

Холодные закуски

Рыба

◦ Заливное из судака с перепелиным яйцом и свекольным хреном 100г
◦ Блинные рулетики с красной икрой и сливочным сыром 40г
◦ Сельдь слабосолёная с молодым картофелем и маринованным луком 25/25г

Мясо

◦ Свиная вырезка копчёная на яблочной щепе со сладкой горчицей 30/10г
◦ Запечённый окорок ягнёнка с гранатовым соусом 30г
◦ Ассорти из оленины (Оленина сырокопчёная, Суджук из оленины, Бастурма из оленины) 30г

Салаты

◦ Мимоза с лососем копчёным на ольхе, приправленная домашним майонезом 75г
◦ Оливье с печёными овощами и отварным говяжьим языком, приправленный домашним майонезом 75г
◦ Салат из печёных овощей, приправленный чили перцем, красным луком и пряной зеленью 75г

Горячая закуска

Копчёный говяжий язык с белыми грибами в соусе красное вино, запечённый под слойкой в рамекине 130г

Основные горячие блюда

◦ Филе судака с картофельным пюре и Польским соусом 100/100/50г

или

◦ Котлета по-Киевски с нежным картофельным пюре и сливочным соусом с грибами 150/130/50г

Хлебная корзина, нарезка

Хлеб: кукурузный, солодовый, ржаной, деревенский 80г

Напитки

Морс красная смородина 300мл
Вода с мятой и лимоном 300мл
Чай/кофе 150мл

AMPRIO alliance

МЕНЮ
5 500 ₽ на персону

AMPRIO alliance

Холодные закуски

Рыба

- Рыбная тарелка (лосось слабой соли, масляная рыба холодного копчения, палтус балык холодного копчения) 60г

Мясо

- Ассорти Италия (Прошутто крудо, Салями Милано, Салями Наполи) 30г
- Ростбиф eye round запечёный с пряными травами 30г
- Рулетик из индейки с Рикоттой и курагой 40г

Салаты

- Микс салатов с креветками и мандарином приправленный базиликовым маслом с горчицей 75г
- Классический цезарь с цыплёнком 75г

Горячая закуска

Креветки запеченные в соусе Биск 100г

Основные горячие блюда

- Филе лосося с обжаренным шпинатом, апельсиновым соусом и миндалем 120/90/40г

или

- Шатобриан с кремом из цветной капусты и соусом демигляс с опятами 120/100/50г

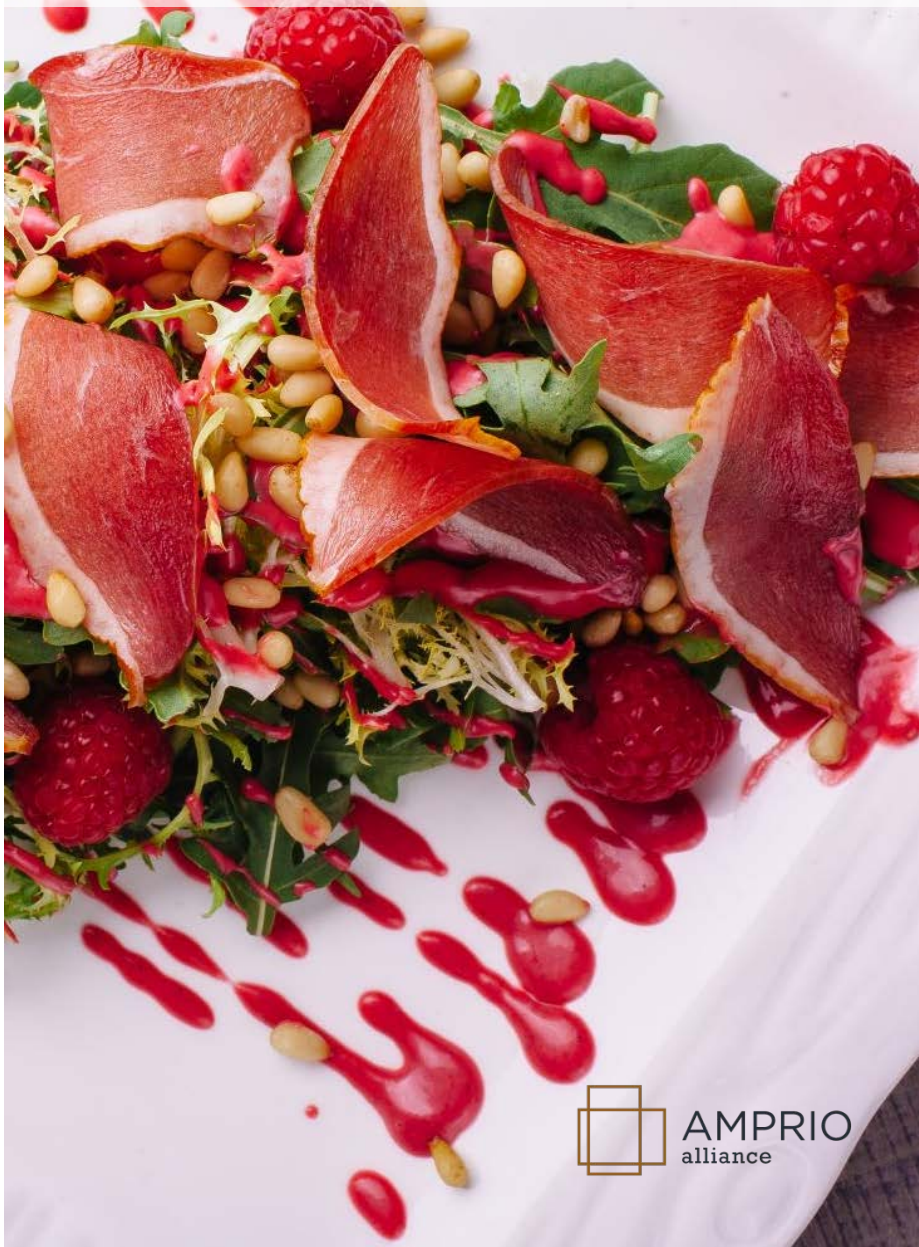
Хлебная корзина, нарезка

Хлеб: кукурузный, солодовый, ржаной, деревенский 80г

Напитки

- Морс красная смородина 300мл
- Вода с мятой и лимоном 300мл
- Чай/кофе 150мл

МЕНЮ
6 500 ₽ на персону



Холодные закуски

Рыба

◦ Омуль холодного копчения 20г
◦ Муксун холодного копчения 20г
◦ Лосось Гравлакс (с печеной свеклой, мусковадо, с укропом и апельсином) 30г

Мясо

◦ Тар-тар из седла ягнёнка с маринованными лисичками и пряной фокачча 55г
◦ "Английский" пирог с уткой конфи 40г
◦ Свиная шея, запечённая с лаймом и мальтийским апельсином, с соусом Чимичури 30/10г

Салаты

◦ Оливье с печеными овощами и лососем слабосолёным, приправленный домашним майонезом и икрой летучей рыбы 75г
◦ Шеф-салат с утиной грудкой, малиновой заправкой, кедровыми орешками и виноградом 75г
◦ Страчателла с томатами, оливковым маслом и икрой горбуши 50г

Горячая закуска

Камчатский морской гребешок с кремом из молодого картофеля с чёрным трюфелем и выдержанным твёрдым сыром 100г

Основные горячие блюда

◦ Филе палтуса запечённое с чесночным маслом, с пореем и грибами томлёными в сливках 110/120г

или

◦ Каре ягнёнка с картофелем Дофиноа и соусом красное вино 150/100/50г

Хлебная корзина, нарезка

Хлеб: кукурузный, солодовый, ржаной, деревенский 80г

Напитки

◦ Морс красная смородина 300мл
◦ Вода с мятой и лимоном 300мл
◦ Чай\кофе 150

AMPRIO alliance

БЛЮДА В СТОЛ

AMPRIO alliance

Фруктовые тарелки

◦ Фруктовая тарелка (сезонные фрукты) 1500г…….……. 3 500 ₽
◦ Фруктовая тарелка с ананасом
(сезонные фрукты+ свежий ананас) 1500г……. 4 500 ₽
◦ Фруктовое дерево 20кг……...…20 000 ₽

Ягодные тарелки

◦ «Ассорти» (клубника, голубика, малина,
ежевика, красная смородина, виноград) 1500г…….....…….……..6 000 ₽
◦ «Лето» (ягоды по сезону) 1500г ……...…….…….6 000 ₽

Сезонные тарелки

◦ Мандарины с веточками розмарина
и сахарной пудрой (ноябрь-февраль) 2000г…….…….…. 2 500 ₽
◦ Абрикос и черешня (июнь-июль) 1500г.....3 500 ₽
◦ Дыня и арбуз (июль-октябрь) 2000г…….……1 500 ₽

Ассортимент сыров

сервируется виноградом, орешками и цветочным медом

◦ **Сыры фермерские** ……...…...2 000 ₽
Сулугуни, Брынза, Чечил, Чанах 100/100/100/100/250/180г
◦ **Классические Европейские полутвердые сыры.** …….……4 000 ₽
Чеддер, Гауда, Монте Блу, Маасдам 100/100/100/100/220г
◦ **Сыры из козьего и коровьего молока**……..…….5 500 ₽
Валансе, Капра, Таледжио, Камамбер 100/100/100/100/400г
◦ **Благородные сыры Италии и Франции**……..…5 500 ₽
Грана Подано, Горганзола, Раклет, Бри 100/100/100/100/400г

Овощные тарелки

◦ Овощная тарелка №1……...…….....3 500 ₽
Редис, Перец сладкий, Огурцы, Помидоры, зелень 1000г
◦ Овощная тарелка №2 (Бакинская)…..……...……..….5 500 ₽
Томаты, Огурцы, Перец острый, пряная зелень 1000г

БЛЮДА В СТОЛ

Икорный стол

с пшеничными блинами, домашним хлебом и сметаной (на 8-10чел)

◦ №1 ……....15 000 ₽
Икра красная Горбуши, Икра щуки, Икра чёрная осетровая
(от 2х порций) 125/125/125/300г

◦ №2 ……...…….. 7 000 ₽
Икра красная Горбуши, Икра щуки, Икра летучей рыбы
125/125/125/300г

Соленья и маринады

◦ Соленья и маринады ……..... 1 000 ₽
Капуста по-Грузински, Капуста квашеная, Огурцы малосольные,
Томаты солёные зелёные, перец острый солёный 500г

◦ Антипасти ……4 000 ₽
Оливки и маслины в ассортименте, Томаты вяленые на солнце,
Артишоки по-Римски, Каперсы 500г

◦ Грибы солёные и маринованные……...… 4 000 ₽
Белые, Грузди, Опята с маринованным луком 600/150г

Хачапури

◦ Хачапури Имеритинский 2*500г…… 1 200 ₽

◦ Хачапури по-Мегрельски 2*500г……1 200 ₽

Шашлык

◦ Ассортимент шашлыков №1 …….....……5 000 ₽
Шашлык из свиной шеи, Шашлык из бедра цыпленка,
Люля кебаб из индейки с грецким орехом, Люля кебаб из говядины
с маринованным луком и пряной кинзой и
томатным соусом с базиликом и мятой 1000/650г

◦ Ассортимент шашлыков №2……...……8 000 ₽
Шашлык из каре и седла ягнёнка, Шашлык из телятины,
Люля кебаб из баранины с маринованным луком и пряной кинзой и
томатным соусом с базиликом и мятой 1000/650г

ШОУ-БЛЮДА

- **Стерлядь** горячего копчения,
  с салатом из молодого картофеля и черри томатов,
  дополненных барбарисом и ароматным укропом 1400/150г…….7 500 ₽

- **Стерлядка** запечённая
  с кускусом, шпинатом и древесными грибами,
  поданная с соусом Биск 1700/200г …….....……...7 500 ₽

- **Судак** фаршированный лососем и палтусом
  с соусом Марискито, 1300/300 г……..…5 500 ₽

- **Утка** фаршированная пряным рисом и апельсином,
  томлёная в печи, сервируется с трюфельным соусом 2000/200г ……..5 000 ₽

- **Утка** печёная
  фаршированная курагой и черносливом,
  маринованная с белым вином,
  грушей и малиновым соусом 2000/500/200г ……..5 000 ₽

- **Окорок** молодого барашка,
  томлёный с травами, дополненный овощами запечёнными
  и кавказскими соусами 1500/1200/300г …….……15 000 ₽

- **Поросёнок** молочный
  маринованный в абхазской аджике, запекается в печи с овощами,
  сервируется соусом из спелых томатов и пряной зелени
  4000/1000/500г……..…….25 000 ₽

- **Ягнёнок** томлёный в печи
  с зелёным перцем и кориандром, молодым картофелем,
  пряным соусом и ароматной кинзой 8000/1200/500г …….....30 000 ₽

AMPRIO
alliance

ТОРТЫ

Вкусы сезона - 3 000 ₽/кг*

Фруктовые начинки
- Ягодное пралине
- Маракуйя-малина
- Грейпфрут-клюква

Ореховые начинки
- Тыквенный чизкейк с грецким орехом и виски
- Крем-брюле с грушей и пеканом
- Фисташковое парфе с чаем Матча

Шоколадные начинки
- Брауни с клюквой и малиновым кремом с вишней
- Шоколадный мусс с маршмеллоу и кокосовым бисквитом
- Шоколад-лимон с маком и хрустящей прослойкой

Специальная цена на классические вкусы - 2 500 ₽/кг*

- Наполеон с брусничным вареньем
- Медовик со сметанным кремом
- Сметанник с клубникой

*** стоимость оформления торта рассчитывается в индивидуальном порядке**

Десерты

Candy-bar - 50 000 ₽

- Пирамида из ассорти макарон 16гр*100шт
- Композиция из Мадлен 9гр*100шт
- Клубника в шоколаде, композиция 25гр*80шт
- Крокембуш (башня из профитролей в карамели) 16гр*90шт
- Безе с кокосом и корицей, композиция 500гр
- Мини кейкопс, композиция 20гр*140шт

Десертная тарелка в стол – 3 000 ₽

- Мини брауни с клюквой, малиновым кремом и вишней 30г – 6 шт.
- Птифур Малина маракуйя в зеркальной глазури 40г – 6 шт.
- Мини тыквенный чизкейк с грецким орехом и виски 35г – 6 шт.
- Лимонный кекс с маком и шоколадной намелакой 30г – 6 шт.
- Декор со съедобными цветами

Ассорти птифуров в стол, "Классика" - 3 000 ₽

- Мини Наполеон с брусникой 40г – 6 шт.
- Мини медовик со сметанным кремом 30г – 6 шт.
- «Птичье молоко» 30г – 6 шт.
- Шоколадная «картошка» 30г – 6 шт.
- Декор со съедобными цветами

AMPRIO alliance

АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

Пицца-Остров ……..……..40 000 ₽
на 100 персон (из расчета 1 мини пицца на гостя)
◦ Пицца Маргарита
◦ Пицца 4 сыра
◦ Пицца Пепперони

Блинная станция …….…. 25 000 ₽
из расчета на 100 персон
◦ Крепы/блинчики
◦ Взбитые сливки
◦ Каштаны печёные
◦ Яблоки в карамели
◦ Абрикосовый джем

Шоколаднный фонтан…….……30 000 ₽
◦ Шоколадный фонтан (большой) из настоящего бельгийского шоколада (вкусы на выбор)
◦ Зефир домашний 1000г
◦ Сезонные фрукты 5000г

Попкорн – станция……..….5 000 ₽
◦ Попкорн сладкий или солёный с разнообразными вкусами (карамель, барбекю, бекон)

Сладкая вата - станция……5 000 ₽
Сладкая вата с разными вкусами без ограничения
(яблоко, апельсин, банан, клубника)