БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
4700 рублей на человека

СЕЗОНЫ

ТАПАСЫ

	грамм
Бри, клубника и мята	25
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	25
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вителло Донато	100
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100

САЛАТЫ

Картофельный салат с языком	100
Салат с баклажанами и киноа	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	100

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
1 позиция на выбор для каждого гостя

Жареный цыпленок с ореховым соусом	280
Треска, отварной картофель стоун и соус айоли	250

ДЕСЕРТ

Наполеон	100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
Выберите один холодный и один горячий напиток на гостя

Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм)	500
Морс	500
Вода	500

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабатта, многозерновой хлеб и ароматное масло	80

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1040 г.

К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Цены действительны в случае предзаказа не ранее 30 дней до мероприятия. При более долгосрочном бронировании позиции и цены могут корректироваться.

Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР
5500 рублей на человека

СЕЗОНЫ

ТАПАСЫ
5 позиций на выбор для каждого гостя

	грамм
Бри, клубника и мята	25
Оливка, вяленый томат и каперс	25
Креветка и мармелад том-ям	30
Крекер, крем из тунца и каперсов	35
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	35
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	25
Брынза, фисташки и вяленая свекла	30
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с тартаром из говядины	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
2 позиции на выбор для каждого гостя

Свежие овощи и соусы	100
Паштет из куриной печени с портвейном	100
Малосольная сельдь, картофель и горчичный соус	100
Вителло Донато	80
Азиатские соления (древесные грибы, спаржа, битые огурцы)	60
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100

САЛАТЫ
2 позиции на выбор для каждого гостя

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С зеленью, песто из авокадо и тыквенными семечками	100
С тунцом, картофелем, фасолью, сельдереем и чипсами	100
Картофельный салат с языком	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
1 позиция на выбор для каждого гостя

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцарелой	120
Ханум с тыквой и брынзой	100
Медовая тыква и крем дорблю	100

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
1 порция на гостя, не более 3 позиций на выбор

Жареный цыпленок с ореховым соусом	280
Печеный баклажан и кунжутный йогурт	240
Треска, отварной картофель стоун и соус айоли	250
Медальон из свинины, пшено и соус барбекю	280

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1170 г.

Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР
5500 рублей на человека

СЕЗОНЫ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

	грамм
Чиабатта, многозерновой хлеб и ароматное масло	100

ДЕСЕРТ
1 позиция на выбор для каждого гостя

Наполеон	100
Брауни и соленая карамель	100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
Выберите один холодный и один горячий напиток на гостя

Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм)	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1170 г.

К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Цены действительны в случае предзаказа не ранее 30 дней до мероприятия. При более долгосрочном бронировании позиции и цены могут корректироваться.

Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР
6500 рублей на человека

СЕЗОНЫ

ТАПАСЫ
6 позиций на выбор для каждого гостя

	грамм
Бри, клубника и мята	25
Оливка, вяленый томат и каперс	25
Креветка и мармелад том-ям	30
Крекер, крем из тунца и каперсов	35
Тунец и луковый конфи	35
Картофель, парма и соус голандес	35
Гриссни и прошутто	20
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	35
Вяленая говядина, сыр, аджика и шпинат	25
Креветка, манго и ромейн	45
Профитроль и крем из горгондзолы	35
Брынза, фисташки и вяленая свекла	30
Тар-тар из сельди и зерновой хлеб	35
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с тартаром из говядины	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
3 позиции на выбор для каждого гостя

Свежие овощи и соусы	100
Паштет из куриной печени с портвейном	100
Малосольная сельдь, картофель и горчичный соус	100
Прошутто и дыня	100
Вителло тонато	80
Азиатские соления (древесные грибы, спаржа, битые огурцы)	60
Домашние соления (Малосольные огурцы, томаты и капуста)	60
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100
Ромейн, тонато и пармезан	70
Микс из оливок	50

САЛАТЫ
2 позиции на выбор для каждого гостя

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С овощами, орехами и тамариндовой заправкой	100
С зеленью, песто из авокадо и тыквенными семечками	100
С тунцом, картофелем, фасолью, сельдереем и чипсами	100
Картофельный салат с языком	100
Салат с баклажанами и киноа	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
2 позиции на выбор для каждого гостя

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцарелой	120
Сырный тарт и брусничным джем	100
Ханум с тыквой и брынзой	100
Медовая тыква и крем дорблю	100

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1550 г.

Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР
6500 рублей на человека

СЕЗОНЫ

НАРЕЗКИ
1 позиция на выбор для каждого гостя

	грамм
Мясная тарелка	60
Сырная тарелка	60

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
1 порция на гостя, не более 3 позиций на выбор

Щёчки, полба и пастернак	290
Форель на пару и цукини	200
Телячий язык и булгур	280
Жареный цыпленок с ореховым соусом	280
Печеный баклажан и кунжутный йогурт	240
Филе миньон и сырное пюре	250
Треска, отварной картофель стоун и соус айоли	250
Медальон из свинины, пшено и соус барбекю	280
Стейк из индейки	300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабатта, многозерновой хлеб и ароматное масло	100

ДЕСЕРТ
1 позиция на выбор для каждого гостя

Наполеон	100
Брауни и соленая карамель	100
Бабушкин медовик	150
Мотти малина и манго	50
Мотти яблочный пирог	50
Мотти глинтвейн и вишня	50

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
Выберите один холодный и один горячий напиток на гостя

Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм)	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1550 г.

К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Цены действительны в случае предзаказа не ранее 30 дней до мероприятия. При более долгосрочном бронировании позиции и цены могут корректироваться.

Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ
3700 рублей на человека

СЕЗОНЫ

ТАПАСЫ

	грамм
Бри, клубника и мята	25
Тунец и луковый конфи	35
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	35
Креветка, манго и ромейн	45
Брынза, фисташки и вяленая свекла	30
Пинч с тартаром из тунца и томатов	40
Пинч с баклажаном и медом	40

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени с портвейном	100
Вителло тоннато	80
Капрезе с крем-чизом и печеной паприкой	100
Микс из оливок	50

САЛАТ

Картофельный салат с языком	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70

ДЕСЕРТ

Наполеон	100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Выберите один холодный и один горячий напиток на гостя

Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм)	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 885 г.

К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Цены действительны в случае предзаказа не ранее 30 дней до мероприятия. При более долгосрочном бронировании позиции и цены могут корректироваться.

Актуальное меню - только на сайте barsezony.ru или у сотрудников бара
info@barsezony.ru, 906-01-61