



Банкетное меню

классическое

Из расчета 2900 на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясные деликатесы 70гр

Мини брускетта с томатами и моцареллой 70гр

Селедочка пряного посола на ржаном тосте с перепелиным яйцом 70гр

~ САЛАТЫ ~

Оливье по-домашнему 100гр

Сельдь под шубой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР ~

Шашлычок куриный с картофелем айдахо и томатным соусом 300гр

Треска запеченная со шпинатом с картофельным пюре на сливочном масле 300гр

~ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ~

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ТРАНСФЕРА

ЗАЛЫ ВО ВСЕХ РАЙОНАХ ГОРОДА

СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ ПО ЛИЧНЫМ ПОЖЕЛАНИЯМ

БЕЗЛИМИТ НА ЧАЙ И КОФЕ (УСЛОВИЯ УТОЧНЯЙТЕ У АДМИНИСТРАТОРА)





Банкетное меню

классическое

Из расчета 3100 на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясные деликатесы 70гр

Мини брускетта с томатами и моцареллой 70гр

Селедочка пряного посола на ржаном тосте с перепелиным яйцом 70гр

~ САЛАТЫ ДВА НА ВЫБОР ~

Оливье по-домашнему 100гр

Сельдь под шубой 100 гр

Хрустящий салат с ананасом и курицей(кура, ананас, салат айсберг, сыр, сухарики, домашний майонез) 100гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР ~

Шашлычок куриный с картофелем айдахо и томатным соусом 300гр

Треска запеченная со шпинатом с картофельным пюре на сливочном масле 300гр

Кура запеченная под сыром с грибным жульеном с кабачками, рассольным сыром и зеленью 300гр

Жаркое из куры, картофеля и шампиньонов 300гр

~ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ~

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ТРАНСФЕРА

ЗАЛЫ ВО ВСЕХ РАЙОНАХ ГОРОДА

СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ ПО ЛИЧНЫМ ПОЖЕЛАНИЯМ

БЕЗЛИМИТ НА ЧАЙ И КОФЕ (УСЛОВИЯ УТОЧНЯЙТЕ У АДМИНИСТРАТОРА)





Банкетное меню

классическое

Из расчета 3600 на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

- Мясные деликатесы 70гр
- Тар-Тар из тунца со свежим огурчиком в тарталетках 70гр
- Сырная тарелка с медом 70гр
- Овощная композиция со сметанным соусом 70гр

~ САЛАТЫ ДВА НА ВЫБОР ~

- Оливье по-домашнему 100гр
- Сельдь под шубой 100гр
- Индейка с тыквой(индейка, микс салатов, тыква, стручковая фасоль ,заправка масляная)100гр
- Хрустящий салат с ананасом и курицей(кура, ананас, салат айсберг, сыр, сухарики, домашний майонез)100гр

~ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР ~

- Жульен из куры и лесных грибов 120гр
- Креветка в панировке с соусом айоли 120гр

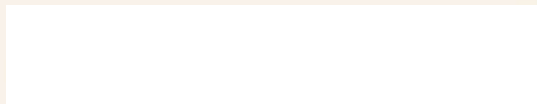
~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР ~

- Кура запеченная под сыром с грибным жульеном с картофелем айдахо, чесноком и зеленью 300гр
- Жаркое из куры, картофеля и шампиньонов 300гр
- Форель запеченная с кабачками и рассольной брынзой 300гр
- Щечки говяжьи с пастой орзо и соусом бешамель 300гр

~ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ~

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ТРАНСФЕРА
- ЗАЛЫ ВО ВСЕХ РАЙОНАХ ГОРОДА
- СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ ПО ЛИЧНЫМ ПОЖЕЛАНИЯМ
- БЕЗЛИМИТ НА ЧАЙ И КОФЕ (УСЛОВИЯ УТОЧНЯЙТЕ У АДМИНИСТРАТОРА)





Банкетное меню

классическое

Из расчета 4000 на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясные деликатесы 70гр

Тар-Тар из тунца со свежим огурчиком в тарталетках 70гр

Сырная тарелка с медом 70гр

Овощная композиция со сметанным соусом 70гр

Рыбное ассорти с форелью и масляной рыбой собственного приготовления 70гр

~ САЛАТЫ ДВА НА ВЫБОР ~

Оливье по-домашнему 100гр

Сельдь под шубой 100гр

Индейка с тыквой(индейка, микс салатов, тыква, стручковая фасоль, заправка масляная)100гр

Хрустящий салат с ананасом и курицей(кура, ананас, салат айсберг, сыр, сухарики, домашний майонез)100гр

Классический цезарь с домашней курочкой 100гр

Деревенский со сметаной или маслом(редис,огурцы,помидоры,перец,микс зелени) 100гр

~ ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР ~

Шашлычок куриный с томатным соусом 120гр

Жульен из куры и лесных грибов 120гр

Креветка в панировке с соусом айоли 120гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР ~

Кура запеченная под сыром с грибным жульеном с картофелем айдахо, чесноком и зеленью 300гр

Жаркое из куры, картофеля и шампиньонов 300гр

Форель запеченная с кабачками и рассольной брынзой 300гр

Щечки говяжьи с пастой орзо и соусом бешамель 300гр

~ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ~

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ТРАНСФЕРА

ЗАЛЫ ВО ВСЕХ РАЙОНАХ ГОРОДА

СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ ПО ЛИЧНЫМ ПОЖЕЛАНИЯМ

БЕЗЛИМИТ НА ЧАЙ И КОФЕ (УСЛОВИЯ УТОЧНЯЙТЕ У АДМИНИСТРАТОРА)



Банкетное меню

Классическое

Из расчета 5500 руб. на человека

~ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~

Мясное плато: ассорти из четырёх видов мясных деликатесов, подаётся с хреном и горчицей 80 гр

Рыбное плато: форель шеф-посола, макрель холодного копчения, селёdochка пряного посола 90 гр

Сырное плато из фермерских сыров: пармезан, камамбер, дорблю, мини-моцарелла, подаётся с мёдом и орешками 80 гр

Моцарелла с томатами, подаётся с соусом песто и хрустящей чиабаттой 60 гр

Форшмак из тунца, подаётся на пшеничном багете, украшается щучьей икрой 60 гр

Куриный паштет с хересом и смородиной, подаётся с пшеничным багетом 60 гр

~ САЛАТЫ ~ (на выбор 4 шт)

Салат дальневосточный с морепродуктами 100 гр/ Стейк-салат с говядиной, картофелем стоун и томатами черри 100 гр/ Тёплый салат с куриной печенью 100 гр/ Салат Оливье 100 гр/ Салат с запеченной свёклой, фетой, брокколи и укропной заправкой 100 гр

~ ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКА ~ (на выбор)

Баклажаны пармеджано 120 гр

Оладушки из цукини с форелью шеф-посола и соусом крем-чиз 120 гр

~ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ~ (на выбор)

Запеченная форель с пряными травами с соусом берблан 150 гр

Медальоны из говядины с перечным соусом 150 гр

Панчетто ди поло (курица в беконе) с соусом барбекю 150 гр

Стейк из свинины на кости с горчицным соусом 150 гр

~ ГАРНИР ~ (на выбор)

Картофель стоун с чесноком и зеленью 150 гр/

Овощи гриль 150 гр/ Картофель айдахо 150 гр/

Рататуй 150 гр

Хлебная корзина из печи 60 гр

~ СМУЗИ ~ (на выбор)

Клубничное облако 400 мл

Оранжевое настроение 400 мл

Здоровый ананс 400 мл

~ ДЕСЕРТ ~ (на выбор)

Эклер 70 гр

Медовик 70 гр

Красный бархат 70 гр

~ ФУРШЕТ ~

Бокал шампанского

Фруктовая тарелка



Банкетное меню *фермерское*

Фермерское экологически чистое меню из расчета 4700 рублей на человека
скидка 20% - 3760 руб

~НАПИТОК (на выбор)~

(морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике)

~ЗАКУСКИ~

Ассорти из домашних сыров

(сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза с алтайским медом)

Домашние колбасы-ассорти

(зельц закусочный, домашняя говяжья колбаса, рулет из индейки печенный на дровах)

Соленья из погреба

(маринованный перец, огурцы соленные с горчицей, грузди соленные резанные с красным ялтинским луком)

Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе

(зубатка хк, скумбрия хк, форель хк с багетом из печи и деревенским маслом с базиликом и вялеными томатами)

~САЛАТЫ (2 на выбор)~

Салат из печени с яйцом цесарки

Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем

Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц

Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским луком

Салат из запеченой свеклы с козьим сыром и батвой

~ГОРЯЧЕЕ (на выбор)~

Запеченная треска с овощами и сыром / Кролик в белом соусе /

Жаркое с фермерским цыпленком / Щучьи котлетки

~ГАРНИР (на выбор)~

Сладкий батат запеченный с розмарином и паприкой

Кабачки запеченные с чесноком и рассольной брынзой

Брокколи запеченное с имбирем

Пюре из молодого картофеля

Картофель отварной по-старорусски в сметане



Банкетное меню *фермерское*

Фермерское экологически чистое меню из расчета 5100 рублей на человека
скидка 20% - 4080 руб

~НАПИТОК (на выбор)~

(морс из дикой клюквы, компот домашнего приготовления, холодный чай на шиповнике)

~ЗАКУСКИ~

Ассорти из домашних сыров

(сыр козий пикантный, сыр домашний адыгейский, сыр рассольный брынза с алтайским медом)

Овощная палитра

(перец грунтовой, томат-бычье сердце, огурцы луховицкие) с миксом домашней зелени с грядки

Домашние колбасы-ассорти

(зельцакусочный, домашняя говяжья колбаса, рулет из индейки печенный на дровах)

Сонечья из погреба

{маринованный перец, огурцы соленные с горчицей, грузди соленные, резанные с красным ялтинским пуком} Рыбная закуска из коптильни на ольховой щепе

(зубатка хк, скумбрия хк, форель хк с багетом из печи и деревенским маслом с базиликом и вялеными томатами)

~САЛАТЫ (2 на выбор)~

Салат из печени с яйцом цесарки

Салат с тунцом, перепелиным яйцом и грунтовым перцем

Цезарь из мяса фермерского цыпленка с майонезом на основе органических яиц

Салат из фермерской индейки с романо и сладким ялтинским луком

Салат из запеченной свеклы с козьим сыром и батвой

~ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)~

Запеченный грунтовой перец с рассольной брынзой

Хашбраун из печенного картофеля со сметаной

~ГОРЯЧЕЕ (на выбор)~

Стейк форели в соусе кинзой и кунжутом / Запеченная треска с овощами и сыром / Кролик в белом соусе

)Каркое с фермерским цыпленком / Телячьи щечки / Щучьи котлетки

~ГАРНИР (на выбор)~

Сладкий батат запеченный с розмарином и паприкой / Кабачки запеченные с чесноком и рассольной брынзой

Брокколи запеченное с имбирем / Пюре из молодого картофеля / Картофель отварной по-старорусски в сметане