

Меню Банкета «Оптимум»

Стоимость меню от 1500р/чел./900гр

Холодные закуски:

Ломтики форели с морской солью, лимоном и зеленью	1/35
Сельдь с картофелем Шато и маринованным красным луком (селёdochка бочковая, картофель, красный лук, зелень)	1/70 1/60
Мясное ассорти (домашняя буженина, итальянская салями, рулет из цыпленка, домашняя аджика)	1/70/20
Рулетики из баклажан с сырным кремом и зеленью	1/40
Овощное плато с соусом «Тар-тар» (ассорти сезонных овощей с зеленью)	1/70

Салаты:

Цезарь с курицей (листья романо, джугас, черри, куриное филе)	1/100
Лосось под шубой (лосось сс, яйцо перепелиное, каперсы, картофель)	1/100

Горячие закуски:

(1 порция на человека на выбор)

Жульен с грибами (шампиньоны, сливки, джугас, лук)	1/70
Овощи запеченные в мёде с чабрецом	1/90

Горячее:

(1 порция на человека на выбор)

Куриная грудка гриль с соусом «Дор блю» и томленой грушей, сервируется с овощным ризотто	1/150/150
Медальоны из свинины с горчичным соусом, сервируется с запеченным картофелем	1/130/150
Хлебная корзина (ассорти хлебов)	1/60

Десерт:

«Фруктовый букет» ассорти свежих фруктов	1/100
--	-------

Напитки:

Морс клюквенный	1/200
-----------------	-------

В стоимость меню входит:

- Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню
- Обслуживание мероприятия (работа менеджера, официантов, поваров)
- Вся необходимая мебель и технологическое оборудование
- Фарфор/стекло
- Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД
- Стоимость меню рассчитана при проведении мероприятия от 30 человек.

Меню Банкета «Бизнес»

Стоимость меню от 1900р/чел./1200гр.

Холодные закуска:

Красная икра на мини-роллах из блинов с сырным кремом	1/40
Ломтик семги слабой соли, декорированный оливкой и зеленью	1/60
Мясное деликатесное ассорти (томленая буженина, язык говяжий, ростбиф, домашняя аджика)	1/70/20
Капрезе (помидоры, сыр моцарелла, соус песто, базилик)	1/50
Овощное плато с соусом «Тар-тар» (ассорти сезонных овощей с зеленью)	1/90
Сырное плато (ассорти сыров, грецкий орех, виноград, мед)	1/60

Салаты:

Микс салатных листьев с копченой куриной грудкой и горчично-цитрусовой заправкой	1/100
Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой и свежим редисом (свежий горошек, домашний майонез, вырезка говяжья)	1/100
Салат «Лосось под шубой»	1/100

Горячие закуска:

(1 порция на человека на выбор)

Баклажаны Пармеджано (баклажаны, моцарелла, джугас, соус пилати)	1/80
Блинный узелок с куриным филе в сливочном соусе	1/80

Горячее:

(1 порция на человека на выбор)

Филе белой рыбы под сливочным соусом на подушке из овощей-гриль	1/100/150
Цыпленок «Корнишон» маринованный в шалфее с картофельным gratenom	1/200/150
Филе миньон со сливочно-грибным соусом и запеченным картофелем	1/150/170

Хлебная корзина (ассорти хлебов)	1/60
----------------------------------	------

Десерт:

«Фруктовый букет» ассорти свежих фруктов	1/100
--	-------

Напитки:

Морс клюквенный	1/200
Вода с лаймом и мятой	1/200

Меню Банкета «Премиум»

Стоимость меню от 2600р/чел./1450гр.

Холодные закуски:

Красная икра на мини оладьях с шнитт луком	1/40
Мясное деликатесное ассорти (томленая буженина, язык говяжий, ростбиф, домашняя аджика)	1/90/20
Рыбная деликатесная тарелка (лосось с/с, копченый палтус, масляная рыба)	1/60
Сырное плато (ассорти сыров, грецкий орех, виноград, мед)	1/60
Рулетики из цукини с ореховой пастой (сыр, зелень, ореховая паста)	1/60
Соления из дубовой бочки (Капуста, огурчики, черемша, чеснок)	1/60
Овощное плато с соусом «Тар-тар» (ассорти сезонных овощей с зеленью)	1/90

Салаты:

Салат с утиной грудкой и запеченным перцем (микс салатов, утиная грудка, перец болгарский запеченный, сыр фета, соус винегрет)	1/100
Салат «Оливье» с говяжьей вырезкой (свежий горошек, домашний майонез, вырезка говяжья)	1/100
Цезарь с креветкам (креветки, листья романо, черри, классический соус)	1/100

Горячие закуски:

(1 порция на человека на выбор)

Баклажаны Пармеджано (баклажаны, моцарелла, джугас, соус пилати)	1/100
Рулет из цыпленка с абрикосом в кисло-сладком соусе	1/90

Горячее:

(1 порция на человека на выбор)

Филе лосося под соусом «блю чиз» на подушке из овощей-гриль	1/120/150
Филе индейки с карамельным яблоком, красной грушей и соусом из лесных ягод, сервируется с запеченным картофелем	1/150/150
Филе миньон со сливочно-грибным соусом и картофелем «Гратен»	1/150/150
Хлебная корзина (ассорти хлебов и домашней выпечки)	1/60

Десерт:

«Фруктовый букет» ассорти свежих фруктов	1/100
--	-------

Напитки:

Морс клюквенный	1/200
Вода с лаймом и мятой	1/200
Сок в ассортименте	1/200

В стоимость меню входит:

- Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню
- Обслуживание мероприятия (работа менеджера, официантов, поваров)
- Вся необходимая мебель и технологическое оборудование
- Фарфор/стекло
- Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД
- Стоимость меню рассчитана при проведении мероприятия от 30 человек.

Обращаем Ваше внимание, что предложенные варианты меню являются предварительными. Мы всегда готовы обсуждать и вносить изменения в меню по Вашему желанию.

Дополнительные услуги:

- Подбор площадок для проведения мероприятий
- Флористическое оформление
- Печать меню на бланке
- Организация именной рассадки
- Услуги сомелье
- Авторский торт
- Торжественная церемония выноса блюда
- Организация шоу-программы
- Световое и музыкальное оборудование
- Организация фейерверков и лазерных шоу

Меню Фуршета «Оптимум»
Стоимость меню от 1200р/чел./575гр.

Холодные закуски:

Канопе с филе сельди пряного посола с картофелем на ломтике ржаного хлеба	1/30
Профитроль с паштетом из куриной печени	1/25
Канопе с итальянской салями и маслинами	1/30
Канопе с индейкой-гриль и печеным перцем	1/25
Канопе с сыром и красным виноградом	1/20
Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта	1/40

Салаты:

Салат «Картье» с запеченными грибами, куриным филе и овощами сервируется в тарталетке	1/50
Салат «Миланский» с ветчиной, свежим огурцом и перцем в бокале олд-фешн	1/60
Зеленый микс-салат с черри, кнели творожного сыра и бальзамиком, сервируется в мартинке	1/50

Горячие закуски:

(1 порция на человека на выбор)

Куриный шашлычок с черри конфи́т и сливочным соусом	1/90/30
Жульен из лесных грибов в воловане/кокотнице	1/60

Десерт:

«Фруктовый букет» из свежих ягод и фруктов	1/100
Тарталет с заварным кремом и ягодами	1/20

Напитки:

Вода минеральная без газа	1/200
Кофе свежесваренный зерновой с порционными сливками и сахаром	1/200
Чайная коллекция (черный, зеленый) с сахаром и лимоном	1/200

В стоимость меню входит:

- Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню
- Обслуживание мероприятия (работа менеджера, официантов, поваров)
- Вся необходимая мебель и технологическое оборудование
- Фарфор/стекло
- Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД
- Стоимость меню рассчитана при проведении мероприятия от 30 человек.

Меню Фушетта «Бизнес»

Стоимость меню от 1700р/чел./620гр.

Холодные закуски:

Канопе «Итальянский каприз» мини моцарелла, черри и соус песто	1/25
Мини-ролл из филе цыпленка с абрикосом	1/25
Канопе с итальянской салями и хрустящим огурчиком на тосте	1/25
Лосось шеф-посола на тосте пять злаков	1/25
Канопе с сочной бужениной и свежими овощами	1/25
Рулетки из цукини-гриль с ореховым соусом	1/40

Салаты:

Салат «Картье» с куриным филе и жареными грибочками сервируется в таралетке или бокале олд-фешн	1/50
Цезарь с креветкой подается в мартинке	1/50

Горячие закуски:

(1 порция на человека на выбор)

Шашлычок из свинины с луком и домашней аджикой	1/90/20
Овощной шашлычок с соусом песто	1/90/20

Десерт:

«Фруктовый букет» из свежих ягод и фруктов	1/100
Тарталет с заварным кремом и свежими ягодами	1/40
Шоколадный капкейк с воздушными сливками	1/25

Напитки:

Вода минеральная без газа или сок в ассортименте на выбор	1/200
Кофе свежесваренный зерновой с порционными сливками и сахаром	1/200
Чайная коллекция (черный, зеленый) с сахаром и лимоном	1/200

В стоимость меню входит:

- Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню
- Обслуживание мероприятия (работа менеджера, официантов, поваров)
- Вся необходимая мебель и технологическое оборудование
- Фарфор/стекло
- Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД
- Стоимость меню рассчитана при проведении мероприятия от 30 человек.

Обращаем Ваше внимание, что предложенные варианты меню являются предварительными. Мы всегда готовы обсуждать и вносить изменения в меню по Вашему желанию.

Меню Фуршета «Премиум»

Стоимость меню от 1750р/чел./835гр.

Холодные закуски:

Канapé «Итальянский каприз» мини моцарелла, черри и соус песто	1/25
Брускетты с конкасе из томатов с соусом песто	1/30
Тигровая креветка в тарталете/шоте со сливочным соусом	1/35
Канapé с охотничьими колбасками и острым соусом	1/30
Канapé с ростбифом с соусом из тунца	1/30
Канapé с лососем шеф посола и сыром филадельфия	1/30
Ролл-тортилья с сырным муссом и овощами	1/35

Салаты:

Салат из запеченной буженины с жареными грибами	1/50
Салат с запеченным перцем, утиной грудкой и сыром фета	1/80
Салат с куриной печенью и клубникой в бокале олд-фешн	1/80

Горячие закуски:

(1 порция на человека на выбор)

Мини-шашлычки из телятины с домашней аджикой	1/80
Мини-шашлык из норвежского лосося с цукини	1/80

Десерт:

«Фруктовый букет» из свежих ягод и фруктов	1/100
Шоколадный трюфель ручной работы	1/20
Тарталет с заварным кремом и свежими ягодами	1/35

Напитки:

Вода минеральная без газа или сок в ассортименте на выбор	1/200
Кофе свежесваренный зерновой с порционными сливками и сахаром	1/200
Чайная коллекция (черный, зеленый) с сахаром и лимоном	1/200
Морс клюквенный	1/200

В стоимость меню входит:

- Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню
- Обслуживание мероприятия (работа менеджера, официантов, поваров)
- Вся необходимая мебель и технологическое оборудование
- Фарфор/стекло
- Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД
- Стоимость меню рассчитана при проведении мероприятия от 30 человек.

Меню Барбекю

Стоимость меню от 2500р/чел/1200гр.

Холодные закуски:

Ассорти свежей зелени	1/50
Букет «Маринад» по-домашнему	1/150

Салаты:

Салат «Греческий»	1/150
Салат «Летний»	1/150
Салат из свежих овощей	1/150

Горячие закуски:

(1 порция на человека на выбор)

Колбаски итальянские острые	1/100
Купаты домашние	1/100

Горячее:

(1 порция на человека на выбор)

Стейк из лосося	1/140
Форель радужная	1/170
Шашлык куриный	1/180
Куриные крылья барбекю	1/100
Свинные ребрышки на гриле	1/200
Шашлык свиной	1/180
Шашлык из говяжьей вырезки	1/180
Каре ягненка	1/140

Гарниры:

Овощи запеченные на углях	1/100
Картофель гриль с розмариновой солью	1/100
Лаваш армянский/грузинский	2/200

Напитки:

Вода минеральная без газа или сок в ассортименте на выбор	1/200
Морс клюквенный	1/200

Обращаем Ваше внимание, что предложенные варианты меню являются предварительными. Мы всегда готовы обсуждать и вносить изменения в меню по Вашему желанию.

Меню кофе-брейка «Оптимум»

Стоимость меню 340р/чел

Вариант.№1

Мини пирожок с капустой /картошкой и грибами/рисом и яйцом	1/40
Мини пирожок с брусникой и яблоком/вишней/булочка с корицей	1/40
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Вариант.№2

Канapé с салями и базиликом	1/40
Тарталет с куриным муссом	1/80
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Вариант.№3

Фингер- сэндвич (сыр-ветчина/куриное филе)	1/70
Вода питьевая	
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Меню кофе-брейка «Бизнес»

Стоимость меню 420р/чел

Вариант.№1

Тост с ветчиной, сыром и салатным листом	1/45
Тост с салями и маринованным огурчиком	1/45
Фруктовое ассорти под сахарным снегом: киви,груша, банан, виноград	1/55
Мини- круассан	1/50
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Вариант.№2

Рулетки "Пикантные" с ветчиной и сыром 2шт.	2/80
Сэндвич с домашней бужениной и зеленью	1/120
Канapé с сыром и красным виноградом	1/40
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Вариант.№3

Тост с ветчиной, сыром и салатным листом	1/45
Тост с колбасой и маринованным огурчиком	1/45
Домашний пирожок яблоко-корица/вишня	1/90
Фруктовое ассорти под сахарным снегом: киви, груша, банан, виноград	1/55
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Меню кофе-брейка «Премиум»

Стоимость меню 550р/чел

Вариант.№ 1

Тост на выбор: с ветчиной, колбасой, сыром	1/80
Сырные кубики на бамбуковые шпажках	1/40
Тарталетка с салатом "Столичный"	1/75
Ассорти бисквитных мини пирожных	120гр
Вода или сок на выбор	1/200
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Вариант.№ 2

Брускетта на выбор: с ветчиной, колбасой, сыром	1/80
Тарталетка с запечеными грибами и сыром в сливочном соусе	1/75
Канapé с красной рыбкой и оливкой	1/40
Домашний пирожок (яблоко, вишня)	1/75
Вода или сок на выбор	1/200
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

Вариант.№ 3

Сэндвич с домашней бужениной и зеленью	1/120
Тост с нежной моцареллой и помидоркой	1/50
Тарталетка с салатом "Столичный"	1/75
Домашний пирожок (картошка и грибы, вишня)	1/75
Вода или сок на выбор	1/200
Различные сорта чая, сервируются с сахаром и лимоном	1/200
Свежесваренный зерновой кофе, сервируется со сливками	1/200

В стоимость меню входит:

- Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню
- Обслуживание мероприятия (работа менеджера, официантов, поваров)
- Вся необходимая мебель и технологическое оборудование
- Фарфор/стекло
- Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД
- Стоимость меню рассчитана при проведении мероприятия от 50 человек.

Обращаем Ваше внимание, что предложенные варианты меню являются предварительными. Мы всегда готовы обсуждать и вносить изменения в меню по Вашему желанию.