

ФУРШЕТ

3000 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Тартар из тунца блюфин под перечным соусом
шрирача на тыквенной бриоши 1/30

Спинка атлантической сельди на ржаном
тосте под горчичным соусом и криспи луком 1/35

Холодные закуски из мяса

Свиная грудинка томленая в эле
на картофельном рёсте под гриль соусом 1/35

Итальянский сальчичон пеперони с вялеными
черри под перечным соусом 1/25

Ролл из ветчины с сырno-чесночным муссом
под лепестками кресс салата 1/20

Бутон из куриного филе под оливковой
пудрой на пшеничном тосте 1/30

Холодные закуски из сыра и овощей

Шпажка с сыром чеддер и виноградом под медово
горчичным соусом и лепестками микро зелени 1/25

Вертушки из баклажан с томатами, орехами
и зеленью 1/25

Салаты в порционной подаче

Оливье из запечённых овощей с болонской
мортаделлой и заправкой из пикулей 1/70

Салат "фантазия" с томлёным куриным филе,
томатами черри, маринованной морковью,
пекинской капустой под соусом карри
и пшеничными тостами 1/70

Горячие закуски из мяса

Шашлычок по-тайски из куриного филе
в кисло-сладком соусе с кунжутом 1/60/35

Гарниры

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего
картофеля с зеленью 1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные,
с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого,
молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах
с лимоном и мятой 1/250

Вес на персону без напитков* 610



Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия
(из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас
есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите

ФУРШЕТ

3300 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Малосольное филе кеты в цитрусовом маринаде с сегментами грейпфрута на пшеничном крустате 1/35

Филе атлантической скумбрии на картофельном медальоне под медово-горчичном соусом 1/25

Холодные закуски из мяса

Рулет из филе индейки су-вид с кремом айвар под крошкой из пармезана 1/30

Террин из фермерского цыпленка с листьями шпината под сырным соусом 1/35

Свинина в восточном стиле с ананасом под соусом сладкий чили 1/25

Тапас с пикантной колбасой чоризо и оливкой иберика 1/25

Холодные закуски из сыра и овощей

Брускетта мини с греческим сыром, томатом и базиликом 1/30

Ролл из цуккини с кремом из молодого сыра и зеленью под соусом свит чили 1/30

Салаты в порционной подаче

Салат "Луизиана" с обжаренной куриной грудкой, грибами, томатами, сельдереем и свежими листьями зелени 1/70

Салат оливье с ветчиной 1/70

Горячие закуски из мяса

Дофин из индейки в слоеном воловане 1/75

Мини шашлычки из цыпленка с кисло - сладким соусом 1/55/25

Гарниры

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

Вес на персону без напитков* 690

Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите

ФУРШЕТ

3500 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Тапас с тартаром из маринованного угря и манго под соусом «терияки» 1/35

Филе карпа горячего копчения на картофельном рёсте с соусом из дроблёного хрена 1/30

Холодные закуски из мяса

Смёрребрёд мини с карбонатом, томатами и хумусом 1/35

Филе утки магре с сегментами апельсина и яблоком 1/30

Рулет из пулярки с вяленой сливой и копчёной грудинкой под соусом чипотл 1/35

Роллы из свиной корейки с сырno-чесночным кремом под листьями кресс салата 1/35

Холодные закуски из сыра и овощей

Сырное рафаэлло три вкуса: с паприкой, с укропом, с миндалем 1/45

Помидорка черри с сыром фета 1/35

Салаты в порционной подаче

Салат с картофелем лесными грибами 1/70

Салат "фантазия" с томлёным куриным филе, томатами черри, маринованной морковью, пекинской капустой под соусом карри и пшеничными тостами 1/70

Горячие закуски из рыбы и мяса

Треска северная (маринованная в перце розе, соке лайма, запечённая в нежном тесте) с соусом 1/55/25

Мини роллы из свиной вырезки с соусом жульен 1/50/25

Гарниры

Запечённый картофель стоун в пряных травах 1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

Вес на персону без напитков* 730

Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите



ФУРШЕТ

3800 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Тапас с тартаром из маринованного угря и манго под соусом «терияки» 1/35

Филе карпа горячего копчения на картофельном рёсте с соусом из дроблёного хрена 1/30

Холодные закуски из мяса

Смёрребрёд мини с карбонатом, томатами и хумусом 1/35

Филе утки магре с сегментами апельсина и яблоком 1/30

Рулет из пулярки с вяленой сливой и копчёной грудинкой под соусом чипотл 1/35

Роллы из свиной корейки с сырно-чесночным кремом под листьями кресс салата 1/35

Холодные закуски из сыра и овощей

Сырное рафаэлло три вкуса: с паприкой, с укропом, с миндалем 1/45

Помидорка черри с сыром фета 1/35

Салаты в порционной подаче

Салат с картофелем лесными грибами 1/70

Салат "фантазия" с томлёным куриным филе, томатами черри, маринованной морковью, пекинской капустой под соусом карри и пшеничными тостами 1/70

Горячие закуски из мяса и мяса

Треска северная (маринованная в перце розе, соке лайма, запечённая в нежном тесте) с соусом 1/55/25

Мини роллы из свиной вырезки с соусом жульен 1/50/25

Гарниры

Запечённый картофель стоун в пряных травах 1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

Вес на персону без напитков* 730

Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите

ФУРШЕТ

4000 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Мармелад из маринованного тунца гравлакс с серебристым лучком и рисовой чипсой

1/20

Малосольное филе кеты в цитрусовом маринаде с сегментами грейпфрута на пшеничном крустате

1/35

Холодные закуски из мяса

Ролл из балыка со сливочно-сырным кремом под дроблёной паприкой

1/35

Томлёный в прованских травах окорок с лепестками цуккини и медово-горчичном соусе

1/35

Канapé с куриным рулетом под соусом чеддер и гранатовой пудрой на шафрановом тосте

1/35

Канapé с лепестками зернистого сервелата под оливкой Каламата на пшеничном тосте

1/25

Холодные закуски из сыра и овощей

Канapé по-гречески в воловане из огурца с молодым сыром и овощными конкассе под оливковой пудрой

1/45

Рулет из баклажан с сыром фета и прованскими травами под соусом «песто»

1/25

Салаты в порционной подаче

Стейк салат со свининой гриль овощами гриль и горчичной заправкой

1/70

Салат "Луизиана" с обжаренной куриной грудкой, грибами, томатами, сельдереем и свежими листьями зелени

1/70

Горячие закуски из рыбы и мяса

Судак "Орли" с соусом тартар

1/70/30

Итальянские котлетки из молодой говядины в слайсах бекона с красным пряным соусом

1/80

Гарниры

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью

1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом

1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый

1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные

1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой

1/250

Вес на персону без напитков*

725

Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите



ФУРШЕТ

4500 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Тунец гравлакс на нитях салата чука под ореховым соусом 1/35

Пинчос из креветки на шпажке под соусом унаги с гелем из битого киви 1/25

Холодные закуски из мяса

Лепестки запечённой на гриле утки магре с брусничным конфитюром и компрессированной грушей 1/40

Рулет из сырокопчёного свиного балыка под дроблёной орехом 1/35

Медальоны из фермерского цыпленка с вяленым абрикосом под соусом карри 1/30

Холодные закуски из сыра и овощей

Брускетта мини с гуакамоле и песто 1/35

Корнет из печёного баклажана с сырным муссом, черри и дроблёным орехом под домашним соусом песто 1/25

Салаты в порционной подаче

Стейк салат со свининой гриль овощами гриль и горчиной заправкой 1/70

Салат из белого мяса цыпленка и куриной печени под маринадом Порто с зеленым салатом, черри под оливковой заправкой в тарталетке 1/55

Горячие закуски из рыбы и мяса

Судак "Орли" с соусом тартар 1/70/30

Шашлычок по-тайски из куриного филе в кисло-сладким соусе с кунжутом 1/60/35

Гарниры

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью 1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

Напитки прохладительные

Морс клюквенный 1/250

Вес на персону без напитков* 770

Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите

ФУРШЕТ

5000 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Канноли с подкопчённой икрой форели на сливочном креме 1/15

Профитроль с сливочным муссом из запечённого лосося в хоспере и икрой тобико 1/25

Холодные закуски из мяса

Томатный профитроль с сливочным паштетом из фермерской индейки и вяленными томатами 1/50

Тапас с копчёной грудинкой под томлеными чатни 1/35

Брускетта мини с филе томлёной индейки в пряных травах и пастой из баклажан 1/35

Лепестки финского салями с соусом релиш на пшеничном тосте 1/30

Холодные закуски из сыра и овощей

Сыр бри в манговой оболочке на пшеничном крекере под медово-горчичным соусом 1/20

Брускетта с мини моцареллой и томатами черри под бальзамическим кремом 1/35

Салаты в порционной подаче

Цезарь с курой, черри, пудрой пармеджано и сухариками 1/70

Салат Фермерский с томлёной свининой, маринованными грибами, салатным листом и томатами черри под медово-горчичной заправкой 1/70

Горячие закуски из рыбы и мяса

Шашлык из креветок с тайским соусом 1/55/25

Мини роллы из свиной вырезки с соусом жульен 1/50/25

Гарниры

Запечённый картофель стоун в пряных травах 1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

Напитки прохладительные

Морс клюквенный 1/250

Вес на персону без напитков* 795

Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите



ФУРШЕТ

5500 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Тапас с креветками гриль на медово-перечном креме 1/40

Тартар из подкопчённых черноморских мидий в раковине с нитями салата чука и ореховым соусом 1/35

Холодные закуски из мяса

Свиная шейка коппа с соусом чипотле и вяленным томатом 1/25

Говяжий язык в оболочке из сливочного хрена с серебристым лучком на пшеничном крекере 1/25

Брускетта с лепестками томлёной индейки под нитями манго и дроблённым пармезаном 1/35

Миньон из запечённой свиной вырезки под медово-горчичном соусом на пшеничном тосте 1/25

Холодные закуски из сыра и овощей

Ажурный картофельный драник с сливочным сыром и маринованными опятами 1/35

Моцарелла с черри и песто - шот 1/35

Салаты в порционной подаче

Цезарь с цыплёнком гриль и анчоусной заправкой 1/70

Салат с томлёными телячьими щёчками и жареными грибами под соусом из чёрного перца 1/70

Горячие закуски из рыбы и мяса

Шашлык из креветок с тайским соусом 1/55/25

Сливочный жульен из индейки с лесными грибами в слоёном воловане под пудрой из пармезана 1/100

Гарниры

Запечённый картофель стоун в пряных травах 1/100

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

Напитки прохладительные

Морс клюквенный 1/250

Вес на персону без напитков* 825

Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите

ФУРШЕТ

6000 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

Креветка гриль на медальоне из ананаса под соусом свит-чили 1/35

Ролл из лосося с икорным кремом на пшеничной коврижке под семенами кунжута 1/25

Холодные закуски из мяса

Лепестки бастурмы с вяленой вишней под соусом наршараб 1/25

Брезаола с сегментами апельсина и бальзамическим кремом 1/35

Филе утки магре под красно-смородиновым соусом 1/35

Канопе с лепестками итальянской Пепперони и сыра Чеддер под медовыми черри 1/35

Холодные закуски из сыра и овощей

Мини моцарелла с томатами черри и соусом песто в шоте 1/25

Камамбер с клубникой 1/25

Салаты в порционной подаче

Салат с маринованным тунцом, миксом салатов черри, устричным соусом и перепелиным яйцом 1/70

Салат с томлёными телячьими щёчками и жареными грибами под соусом из чёрного перца 1/70

Горячие закуски из рыбы и мяса

Мини шашлычки из кеты с греческим соусом 1/55/25

Шашлык из индейки маринованный в пряных травах с соусом наполи 1/55/25

Гарниры

Шляпки шампиньонов запеченные с овощным тартаром под сырной крошкой пармеджано 1/55

Картофель дофин 1/55

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом 1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый 1/170

Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные 1/140

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой 1/250

Напитки прохладительные

Морс клюквенный 1/250

Вес на персону без напитков* 800



Минимальная сумма заказа составляет 40 000 рублей, в период с 25 мая по 16 сентября - 60 000 рублей.

В стоимость меню включено обслуживание до 5 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15-20 гостей), посуда, бокалы и приборы, сервировка и накрытие.

Все меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно нам сообщите