

Банкет вариант 1

Холодные закуски

Микс из свежих овощей	1/150
(спелые томаты, огурцы, паприка, перец чили, маслины, зелень)	
Соленья домашние	1/150
(Огурцы малосольные, томаты малосольные, капуста квашеная с клюквой, фасоль туршневая, перец чили острый)	
Сет кавказских сыров с вяленой хурмой, чурчхелой и домашним вареньем	1/60/20/20
(Сыр домашний, сыр мраморный, сулугуни, Сыр чечел, хурма вяленая, чурчхела, хлебные чипсы, орешки, домашнее варенье)	
Буженина из свинины, запеченная с травами, ароматными специями и овощами	1/20
Салями	1/15
Рулет из курицы с сыром и зеленью	1/30
Гравалакс из лосося со сливочным сыром, лимоном	1/30/10/5
(слабосоленый лосось, приготовленный по особому рецепту)	
Рулетики из баклажанов с орехами и зеленью	1/40
Томаты черри со сливочным кремом	1/20
Салат «Тайский» с говяжьей вырезкой	1/80
Салат «Аджап-Сандал»	

Горячая закуска

Хачапури Нарта	1/60
----------------	------

Основные горячие блюда

Шашлык из свинины	1/100/100
(подается с картофелем, запеченным с чесноком и розмарином)	
Шашлык из лосося	1/80/80
(подается с овощами, жареными на гриле)	
Соус Сацебели	1/10
Соус тар-тар с каперсами	1/10
Хлебная корзина	1/120
(Гриссини, булочки цельнозерновые, хлеб бородинский, булочки молочные)	
Мини пирожные в ассортименте	1/30
Фрукты в ассортименте	1/150
Морс из ягод	1/500
Минеральная вода в ассортименте	1/500

Итого: 3000 руб. на одну персону

* по согласованию с заказчиком возможна замена блюд

Банкет вариант 2

Холодные закуски

Сет мини-закусок	1/95
(мини-профитроли с террином из куриной печени, шпинатные рулетики с лососем, черри со сливочным кремом, канапе с салями)	
Овощной Микс	1/150
(спелые томаты, огурцы, паприка, перец чили, маслины, зелень)	
Томаты собственного посола	1/75
Огурчики малосольные	1/75
Ростбиф с домашней горчицей	1/ 40
Сырный сет с тапасом, цитрусами, маслинами и домашним вареньем	1/105
(Сыр Пармезан, Ле Блю, сыр мраморный, чечил, маслины, варенье домашнее, цитрусы)	
Карпаччо из лосося с огуречными спагетти	30/20
(Филе лосося со спагетти из свежих огурцов, заправленных соусом из кленового сиропа и зернистой горчицей)	
Салат «Римский» с жареными шампиньонами, говяжьим языком и огурчиками	1/80
Салат из хрустящих баклажан с томатами и кедровыми орешками	1/80

Горячая закуска

Жульен в грибных шляпках на хлебных тостах с соусом Бешамель	1/75
--	------

Основные горячие блюда

Тиан из лосося	80/50
(подается с запеченными овощами под сырной корочкой.)	
Мясной сет на мангале	250/100
(Свиная шейка, фермерский цыпленок, кебаб из говядины. Подается на лаваше с маринованным луком и запеченным картофелем)	
Хлебная корзина	1/120
(Гриссини, булочки цельнозерновые, хлеб бородинский, булочки молочные)	
Соус Конкассе из свежих томатов	1/10
Соус Дзадзики со свежим огурцом	1/10
Мини пирожные в ассортименте	1/30
Фрукты в ассортименте	1/150
Морс ягодный	1/500
Минеральная вода в ассортименте	1/500

Итого: 4000 руб. на одну персону

Банкет вариант 3

Холодные закуски

Сет мини-закусок	1/90
(томаты черри со сливочным сыром, чизболл с жареным фундуком и гранатом, шпинатные рулетики с лососем, мини-профитролы с паштетом из куриной печени, фруктовые чипсы)	
Микс из свежих овощей и зелени	1/150
(спелые томаты, огурцы свежие, паприка, редис, перец чили, маслины, зелень)	
Разносолы	1/150
(огурцы малосольные, томаты малосольные, капуста квашеная с клюквой, капуста красная со свеклой, фасоль туршевая, перец чили острый)	
Сет элитных сыров с домашним вареньем, цитрусами и хлебными чипсами	1/30/30
(пармезан, мраморный, благородный сыр с голубой плесенью. Подается с мёдом, орешками и домашним вареньем)	
Вителло Тоннато	1/30
Рыбный микс	1/30/15
(лосось слабосоленый, угорь холодного копчения. Подается с лимоном и соусом тартар из каперсов и эстрагона)	
Капрезе	1/70
(классическая итальянская закуска из томатов, сыра моцарелла и соуса песто)	
Салат из морепродуктов со спаржей, заправкой экзотик из маракуйи	1/80

Горячие закуски

Бараньи язычки в сливочном соусе	1/60/20
Шпажка из морепродуктов	1/60
(маринованные морепродукты подаются в кисло-сладком соусе с кунжутом)	

Основные горячие блюда

Стейк из лосося на гриле с соусом Горгонзолла	1/80/20/50
(подается с ризотто из дикого риса)	
Медальоны из говядины	1/70/80
(подаются с шампиньонами гриль и картофелем, запеченным с прованскими травами)	
Соус Канкасе из свежих томатов	1/10
Соус Дзадзики со свежим огурцом	1/10

Хлебная корзина	1/150
(гриссини, булочки цельнозерновые, хлеб бородинский, булочки молочные, фокачча с розмарином и песто)	

Мини-пирожные в ассортименте	1/30
Ассорти из фруктов	1/100
Морс ягодный	1/500
Минеральная вода	1/500

Итого: 5000 руб. на одну персону

* по согласованию с заказчиком возможна замена блюд