

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

Вертуччи 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-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

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

690

Вес на персону без напитков*

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 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 мясо 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*

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

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

Холодные закуски из мяса

Ролл из балыка со сливочно-сырным кремом под дроблёной паприкой

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

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

Канapé с лепестками зернистого сервелата под оливкой Каламата на пшеничном тосте

Холодные закуски из сыра и овощей

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

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

Салаты в порционной подаче

Стейк салат со свининой гриль овощами гриль и горчичной заправкой

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

Горячие закуски из рыбы и мяса

Судак "Орли" с соусом тартар

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

Гарниры

Запечённые с оливковым маслом дольки свежего картофеля с зеленью

Хлеб

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый

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

Минеральная вода

Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой

Вес на персону без напитков*

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

1/20

1/35

1/35

1/35

1/35

1/25

1/45

1/25

1/70

1/70

1/70/30

1/80

1/100

1/50

1/170

1/140

1/250

725





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 вяленным 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 свиной 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

770

Вес на персону без напитков*

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-горчичном 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	1/50

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом

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
	795

Вес на персону без напитков*



ФУРШЕТ

5500 рублей на персону

Холодные закуски из рыбы

- Тапас с креветками гриль на медово-перечном креме1/40
- Тартар из подкопчённых черноморских мидий в раковине с нитями салата чука и ореховым соусом1/35

Холодные закуски из мяса

- Свиная шейка коппа с соусом чипотле и вяленным томатом1/25
- Говяжий язык в оболочке из сливочного хрена с серебристым лучком на пшеничном крекере1/25
- Брускетта с лепестками томлёной индейки под нитями манго и дроблёным пармезаном1/35
- Миньон из запечённой свиной вырезки под медово-горчичном соусом на пшеничном тосте1/25

Холодные закуски из сыра и овощей

- Ажурный картофельный драник с сливочным сыром и маринованными опятами1/35
- Моцарелла с черри и песто - шот1/35

Салаты в порционной подаче

- Цезарь с цыплёнком гриль и анчоусной заправкой1/70
- Салат с томлёными телячьими щёчками и жареными грибами под соусом из чёрного перца1/70

Горячие закуски из рыбы и мяса

- Шашлык из креветок с тайским соусом1/55/25
- Сливочный жульен из индейки с лесными грибами в слоёном воловане под пудрой из пармезана1/100

Гарниры

- Запечённый картофель стоун в пряных травах1/100

Хлеб

- Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом1/50

Напитки горячие на выбор

- Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый1/170
- Кофе "лавацца" свежесваренный из молотого, молоко, сахар, сливки порционные1/140

Минеральная вода

- Минеральная вода в кувшинах с лимоном и мятой1/250

Напитки прохладительные

- Морс клюквенный825

Вес на персону без напитков*

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

1/50

Свежевыпеченные булочки пшеничные, с семечками, с солодом

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

