

БАРБЕКЮ

5000 рублей на персону

Отдельно оплачивается работа повара 10000 рублей

Холодные закуски из рыбы

Филе сельди гравлакс под горчичным маслом с картофельными нитями и маринованным луком

70

Холодные закуски из мяса

Домашняя ветчина из фермерской индейки с дроблёной паприкой

40

Медальоны из томлёного фермерского цыпленка с вяленным абрикосом и медово-горчичным соусом

50

Домашняя ветчина из свиного окорока

40

Холодные закуски из овощей

Капрезе с сыром моцарелла и розовыми томатами под листьями рукколы и соусом песто

50

Тарелка сезонных овощей с зеленью и соусом цацики

100

Салаты

Салат «цезарь» с цыплёнком гриль под анчоусной заправкой и ажурными чипсами

100

Салат в восточном стиле с кисло-сладкой свининой под соусом унаги и кунжутным маслом

100

Станция - мангал

Шашлык из свиной шеи, маринованной в темном пиве

1/150/25

Шашлык из куриного бедра в традиционном маринаде с аджикой

1/125/25

Гарниры

Картофельные дольки запеченные с оливковым маслом, чесноком и зеленью

125

Овощи гриль

100

Хлебная корзина

Чиабата, багет, лаваш

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*

1090

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





БАРБЕКЮ

6000 рублей на персону

Отдельно оплачивается работа повара 10000 рублей

Холодные закуски из рыбы

Ролл из форели со сливочным сыром

30

Холодные закуски из мяса

Мясная тарелка с прованскими травами (говядина в/к, свиная грудинка в/к, карбонат в/к, пепперони, салями)

40

Буженина запечённая в медовой глазури под горчичным соусом

50

Лепестки томлёного филе индейки с прованскими травами под перечным кремом

40

Холодные закуски из овощей

Моцарелла с розовыми томатами и листьями руккола, под бальзамическим кремом

70

Овощной каскад с зеленью и греческим соусом «дзадзики»

80

Тарелка домашних сыров с томатами черри и пряными травами (сулугуни, адыгейский, скаморций, моцарелла, молодой сыр)

40

Салаты

Салат «цезарь» с цыплёнком гриль под анчоусной заправкой и ажурными чипсами

70

Салат с томлёной свининой и овощами гриль под соусом терияки

100

Станция - мангал

Люля кебаб из баранины и молодой говядины с соусом, подается в лаваше

1/150/25

Ребрышки говяжьи, деликатесные, маринованные в темном пиве, с соусом барбекю

1/150/25

Шашлык из куриного бедра в традиционном маринаде с аджикой

1/150/25

Гарниры

Картофель молодой с оливковым маслом зеленью и чесноком

1/125

Хлебная корзина

Чиабата, багет, лаваш

1/50

Напитки горячие на выбор

Чай "гринфилд" пакетированный черный, зеленый

1/170

Кофе "лавацца" свежезаваренный 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*

1220

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

