

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Роллы из шеф-лосося слабой соли и эсколара холодного копчения в тонком лаваше с паприкой и творожным сыром с салатным листом, оформленный лимоном и маслинами 1/50/15

Тарталетка с филе сельди на картофельном пюре с маслинами и лимоном 1/65

Запеченный рулет из грудки индейки с сыром и паприкой, подается с томатами «Черри» и ягодным соусом 1/40/15

Пряный окорок, запеченный с овощами и чесночком с соусом «Сливочный хрен» 1/35/15

Ассорти-дуэт из ветчинных рулетиков с сырным кремом и бужениной из куриного филе в ароматных специях с сырным соусом 1/25/25/5

Анти паста из патиссонов и острой морковки со спаржей и оливками 1/70

САЛАТЫ

Салат «Добрый Барин» из домашней буженины с картофелем, маринованным огурцом, горошком и морковью с яйцом 1/125

Салат «Цезарь» с куриным филе 1/100

ГОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

Куриное филе «По-гречески» (быстро обжаренное и запеченное под сыром филе куриной грудки с баклажанами, томатами и маслинами) с картофельными дольками по-деревенски 1/165/125/30

Макси-брошет из свиной шейки с шампиньонами, подается со свежими овощами и красным соусом 1/150/140/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багеты пшеничные, ржаные 1/60

ДЕСЕРТЫ

Ассорти фруктовое 1/150

Мини пирожное Наполеон ручной работы 1/65

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Домашний лимонад 200 мл

Вода минеральная с лимоном 200 мл

Вес меню без напитков 1 180 гр.

Стоимость на 1 персону 2800 рублей.

АССОРТИ «ЕРАЛАШ»

Тортилья с куриным филе, сливочным сыром и свежим огурцом с зеленью и свежим салатом 1/75

Сэндвич ветчиной, с соусом, свежим огурцом и паприкой с сыром Гауда и листьями салата 1/60

Ролл-пит с филе лосося холодного копчения с творожным сыром и маслинами 1/60

АССОРТИ ЗАКУСОК

«ЧЕМПИОН»

Рулетки из говядины с сырным кремом на колечках свежего огурца 1/40

Куриный рулет с курагой, сыром и орехами на салатном листе 1/40

Черный Принц (баклажаны с тартаром из жаренных грибов с домашним сыром) 1/60

Анти паста из свежих овощей с мини Моцареллой 1/50/20

САЛАТ

Салат «Классический Оливье» с ветчиной 1/150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(1 на выбор)

«Двойной болс» шашлычок из куриного филе с дольками ананаса, укутанный слайсами копченого бекона с красным соусом и свежими овощами 1/85/35/30

Бургер с котлетой из говядины с сыром, корнизоном и томатами 1/150

ГАРНИР

Картофельные дольки с чесночком и зеленью 1/100

ДЕСЕРТ

Трайфл из свежих фруктов и ягод с бисквитом и нежным кремом 1/180

ФРУКТЫ

Ассорти фруктовое 1/100

НАПИТКИ

Вода минеральная с лимоном в кувшинах 1/200

Морс из свежих ягод 1/200

Вес меню без напитков 1085 гр.

Стоимость на 1 персону 3000 рублей.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из шеф-лосося слабой соли, эсколара холодного копчения и икрой мойвы, гарнированное имбирем, лимоном и маслинами 1/50/15

Плато твердых сыров с медом и орехами 1/45/25

Запеченный рулет из куриной грудки с сыром и вешенками жареными с луком, подается с томатами «Черри» 1/50/10

Мясной каприз из карпаччо нежной говядины с брусничным соусом с сыровяленой колбасой и томатами Черри 1/40/25

Рулетики из ветчины с сырным кремом, паприкой и зеленью 1/40/5

Моцарелла в слайсах из свежих огурцов с базиликом и коктейльными томатами 1/25/30

САЛАТЫ

Салат «Белая ночь» из обжаренного мелким брусочком в специях куриного филе, сладкой паприки, кукурузы, хрустящего салата в соусе «Песто» с твердым сыром 1/100

Салат «Морская Соната» с филе красной рыбы, свежими овощами, салатным миксом, кукурузой и сладким луком под шапочкой из твердого сыра 1/100

ТОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Теплый «Ролло Де Пита» с креветочным муссом, паприкой и сыром 1/100

ТОРЯЧЕЕ (на выбор 1 порция)

Медальоны из нежной свиной вырезки в сливочном соусе с грибами, подается с обжаренным на сливочном масле отварным картофелем с овощами и зеленью 1/140/150/40

Куриное филе на гриле с восточным акцентом под соусом с манго и диким рисом 1/175/125/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багеты пшеничные, ржаные 1/80

ДЕСЕРТЫ

Ассорти из фруктов и ягод по сезону 1/120

Капкейки с ванильным кремом 1/75

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс из свежих ягод 200 мл

Вода с лимоном 1/200

Домашний лимонад или чай с лимоном 1/200

Вес меню без напитков 1 265 гр.

Стоимость на 1 персону 3500 рублей.

КАНАПЕ И МИНИ ЗАКУСКИ

Розочка из форели сл. соли и сливочного сыра с имбирем на пшеничном тосте 1/35

Балык сыровяленый на пшеничном тосте с корнишоном 1/35

Сэндвич закрытый с ветчиной и свежими овощами с сырным соусом 1/75

Капрезе из томатов Черри с Моцареллой мини в шоте 1/45

Рулетики из говядины с сырным кремом 1/35

Кесадилья с овощами и куриным филе 1/65

САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКЕ

Салат из карпаччо индейки с, печеными овощами, салатным миксом и картофелем под сыром 1/50

Салат Шопский из свежих овощей с болгарским сыром 1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(2 закуски с гарниром 50 /50)

Курочка «Барбекю» (ножка) в соусе Терияки с кунжутом и кисло-сладким соусом 1/90/20

Шашлычок из свинины в темном маринаде с красным кавказским соусом 1/90/20

Картофельные дольки с чесночком и зеленью 1/100

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТ

Фруктовое ассорти на шпажке 1/65

Медовик от Шеф-кондитера ручной работы 1/65

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Ассорти пшеничного и ржаного багетов 1/40

НАПИТКИ

Минеральная вода с лимоном в кувшинах 1/300

Общий вес: 770 гр + 300 мл.

МЕНЮ МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛНЕНО И НАКРЫТО КАК В ФОРМАТЕ ФУРШЕТА, ТАК И БАНКЕТА