

The image shows four rustic, brown ceramic jars with handles, arranged on a wooden shelf. The jars are of varying sizes and are set against a background of a grey brick wall. The lighting is soft, highlighting the texture of the ceramic and the wood. The text 'БАНКЕТНОЕ МЕНЮ' is overlaid on the left side of the image.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

МЕНЮ № 1

стоимость: от 3 000 руб. на человека,
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 150 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/40 гр

Судак холодного копчения 1/40 гр

Скумбрия холодного копчения 1/40 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр

Террин из свинины со специями 1/30 гр

Копченая утиная грудка 1/30 гр

САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи и зелень,
подаются с соусом из фермерской
сметаны 1/90 гр

Вяленые томаты 1/15 гр

Оливки 1/15 гр

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» с тунцом 1/100 гр

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр

Грузинский салат с брынзой
и заправкой из грецкого ореха 1/100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из цыпленка с белыми
грибами 1/120 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Дорадо с картофельным пюре
и травами 1/220 гр

Рулет из индейки фарширован-
ные фундуком и тыквенным пюре
1/220 гр

Корзинка
свежеиспеченного хлеба 1/50 гр

Сливочное масло 1/10 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл

Домашний ягодный морс 300 мл

Чай, кофе



МЕНЮ № 2

стоимость: от 3 500 руб. на человека,
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 300 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/40 гр

Судак холодного копчения 1/40 гр

Скумбрия холодного копчения 1/40 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/40 гр

Террин из свинины
со специями 1/40 гр

Копченая утиная грудка 1/40 гр

САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи и зелень,
подаются с соусом из фермерской
сметаны 1/70 гр

Вяленые томаты 1/15 гр

Оливки 1/15 гр

Рулетики из баклажанов
с грецкими орехами 1/50 гр

САЛАТЫ

Теплый салат с лососем с яйцом
пашот в сливочной заправке 1/100 гр

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр

Салат с копченой индейкой 1/100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Лазанья с уткой 1/130 гр

Долма 1/120 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с запеченными томатами
и молодым горошком 1/240 гр

Утиная ножка конфи с картофелем
Граттен 1/260 гр

Корзинка
свежеиспеченного хлеба 1/50 гр

Сливочное масло 1/10 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл

Домашний ягодный морс 300 мл

Чай, кофе



МЕНЮ № 3

стоимость: от 4 000 руб. на человека,
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 400 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/40 гр
Судак холодного копчения 1/40 гр
Скумбрия холодного копчения 1/40 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Террин из свинины со специями 1/40 гр
Копченая утиная грудка 1/40 гр
Ростбиф 1/30 гр
Домашний утиный паштет 1/40 гр

САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи и зелень,
подаются с соусом из сметаны
и зелению 1/100 гр
Рулетики из баклажанов
с грецкими орехами 1/50 гр
Сырная тарелка 1/50 гр

САЛАТЫ

Салат с креветками и авокадо 1/100 гр
Цезарь с цыпленком 1/100 гр
Салат с ростбифом, вялеными
томатами, артишоком в трюфельной
заправке 1/100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Нежный краб с креветками,
запеченный в горшочке под
хлебной корочкой 1/130 гр
Пармиджано с сыром моцарелла
и пармезаном 1/120 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Сибас с шафраном и фенхелем
и рисом венеро 1/260 гр
Телячьи щечки с запеченным
бэйби-картофелем и соусом
из красного вина 1/260 гр

Корзинка
свежеиспеченного хлеба 1/50 гр
Сливочное масло 1/10 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай, кофе

