

СВЪКЪСОМ

БАНКЕТ

ШОУ-БЛЮДА

Отруб «Стриплойн Prime», запеченный целиком до прожарки медиум, подается шеф поваром в зале с поджиганием купажированным виски, 4-6 кг

4500 руб / кг

Лосось, запеченный целиком со свежими овощами и соусом из шампанского, 3-6кг

5500 руб / кг

Осетр, запеченный на гриле целиком с гранатом и красным вином, 2-5кг

6500 руб / кг

Ножка ягненка с печеным картофелем, томленая в пряных травах, 2-3кг

4500 руб / кг

Гастрономическая картина с мини-десертами, жидким азотом и эффектной подачей от шеф-повара, 2-5кг

10500 руб / кг

WELCOME-ПОЗИЦИИ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ

Угольные креветки в черном кляре, подаются на углях с соусом «сгущенка-васаби», 1-3кг

5500 руб / кг

Дерево в виде томатов с добавлением паштета из утки, 1-2 кг

4500 руб / кг

ВАРИАНТ 1



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тунец BlueFin с соусом из свежих овощей и острыми томатами черри, 70гр

Подкопченное утиное магрэ с соусом из персика, 70гр

Гуакамоле из авокадо с северной креветкой и семечками, 70гр

Узбекские томаты с ялтинским луком и икрой из выдержанного бальзамического уксуса, 70гр

Карпаччо из цветной капусты с трюфельным кремом и выдержанным бальзамиком, 100гр

Мясное плато из итальянских деликатесов (парма, салями, брезаола), 100гр

САЛАТЫ

Салат с утиной грудкой, карамелизированным персиком, с соусом из черной смородины, 100гр

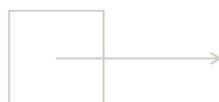
Салат из моцареллы с хурмой соусом «Песто», 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Утиное магрэ Sius Vide с печеными овощами и кокосовым соусом, 300гр

Турнедо из форели с лангустинами и ароматный рис «Басмати» с овощами, 300гр

Хлебная корзина, 50гр



ДЕСЕРТЫ

Ванильный крем с ягодами и хрустящим бисквитом, 120гр

Чизкейк в форме шара в манговой глазури, 50гр

НАПИТКИ

Большой выбор горячих и холодных напитков.

Согласовывается отдельно.

Выход блюд на персону	1 200 гр.
-----------------------	-----------

Стоимость на персону	6 000 руб.
----------------------	------------

ВАРИАНТ 2



WELCOME

Свежие ягоды в ассортименте, 100гр

Пряный персик с карри и чоризо, 25гр

Канapé с обжаренным тунцом Bluefin и с лаймовой грушей, 25гр

Брускетта с маринованными томатами и сливочным сыром, 25гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато из швейцарских и фирменных сыров (гранбир, грюйер, «Тет де Муан», бри, «Иль Капитано» с трюфелем, хрустящие гриссини), мед и орешки, 100гр

Коллекция мясных деликатесов и антипасты (прошутто, салями Милано, сыровяленый окорок, запеченная индейка, гигантские оливки, вяленые томаты, чабатта), 100гр

Слабосоленый лосось с кремом из сливочного сыра и сублимированными маслинами, 100гр

Плато из бакинских овощей с соусом «Раите», 100гр

САЛАТЫ

Салат из краба, печеной тыквы и хрустящего огурца с заправкой из петрушки, 100гр

Салат из ростбифа с хрустящим огурцом и баклажаном в азиатском стиле, 100гр

Салат из трав и авокадо с заправкой из укропа, 100гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Королевские креветки в тесте «Катаифи» и соус «сгущенка-васаби», 100гр



ДЕСЕРТЫ

Шоколадный брауни с карамелизированной вишней и ванильным мороженым, 120гр

НАПИТКИ

Большой выбор горячих и холодных напитков.
Согласовывается отдельно.

Выход блюд на персону	1 450 гр.
-----------------------	-----------

Стоимость на персону	8 000 руб.
----------------------	------------

ВАРИАНТ 3



WELCOME

Свежие ягоды в ассортименте, 100гр

Брезаола с белыми грибами и нотками черного трюфеля, 25гр

Канапе с обжаренным тунцом Bluefin и с лаймовой грушей, 25гр

Пате из гусиной печени в соусе из черной смородины, 25гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато из сыров Италии с алтайским медом (бри, горгонзола, пармезан), 100гр

Коллекция мясных деликатесов и антипасты (прошутто, салями Милано, сыровяленый окорок, запеченная индейка, гигантские оливки, вяленые томаты, чиабатта), 100гр

Тунец BlueFin с соусом из свежих овощей и острыми томатами черри, 100гр

Плато из бакинских овощей с соусом «Раите», 100гр

Мурманский гребешок в азиатском стиле с нори, 100гр

САЛАТЫ

Салат из краба, печеной тыквы и хрустящего огурца с заправкой из петрушки, 100гр

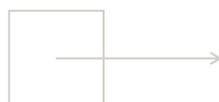
Салат с утиной грудкой, карамелизированный персиком, с соусом из черной смородины, 100гр

Острые томаты черри с авокадо и кинзой, 100гр

Салат из моцареллы с хурмой соусом «Песто» 100гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Краб, конкассе из бакинских томатов, сметана, 100гр



ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Стейк «Стриплойн Prime» с овощами и трюфельным соусом, 500гр

Черная треска с хрустящими овощами и киноа, с соусом «Беарнез», 300гр

Хлебная корзина, 50гр

ДЕСЕРТЫ

Равиоли из манго с муссом маскарпоне, 120гр

НАПИТКИ

Большой выбор горячих и холодных напитков.

Согласовывается отдельно.

Выход блюд на персону

1 645 гр.

Стоимость на персону

11 000 руб.