

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

---

*Мы подготовили идеальные решения для вашего вкусного праздника. Три варианта, три стиля и композиции банкетного меню на ваш выбор – каждый сможет найти подходящее для себя:*

## Меню №1: Паназиатский стиль

### **Закуски в стол (810 гр.):**

- Куриная грудка запеченная с розмарином и медом под ореховым соусом | 100 гр.
- Рулет из баклажана со сливочным сыром | 40 гр.
- Теплый салат с говядиной и печеными овощами | 100 гр.
- Салат из свежих овощей с травами и авокадо | 100 гр.
- Салат кайсо с фунчозой и свежим огурцом | 100 гр.
- Салат из морских водорослей с тунцом на гриле | 100 гр.
- Спринг ролл с овощами и куриным филе | 50 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина запеченная в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Ассорти маринадов (шиитакэ, соевая спаржа, морковь по-корейски) | 80 гр.

### **Горячая закуска:**

- Утка конфи в хрустящем тесте с жульеном из овощей | 120 гр.

### **Горячее на выбор:**

- Свиной бок в соусе хойсин с соте из овощей | 280 гр.
- или*
- Форель с кунжутной заправкой и рисом басмати | 260 гр.

---

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода  
(без ограничений)

**Стоимость меню на человека: 4900 ₪**

## Меню №2: Русский стиль

### Закуски в стол (800 гр.):

- Тарталетки с красной икрой | 30 гр.
- Панна котта из сметаны с щучьей икрой на бородинском хлебе | 30 гр.
- Винегрет с балтийской килькой на ржаном хлебе | 60 гр.
- Ассорти русских солений и грибов | 80 гр.
- Оливье с говядиной и перепелиным яйцом | 100 гр.
- Студень телячий с муссом из хрена и горчицы | 60 гр.
- Салат из овощей гриль с адыгейским сыром | 100 гр.
- Салат с угрем, вялеными томатами и бурым рисом | 100 гр.
- Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина запеченная в травах, ростбиф) | 70 гр.
- Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.
- Свежие томаты, огурцы, паприка и зелень | 100 гр.

### Горячая закуска:

- Кулебяка из форели со сливочно-икорным соусом | 120 гр.

### Горячее на выбор:

- Филе ягненка с теплым картофельным салатом с вешенками и голубым сыром | 280 гр.

*или*

- Филе судака в калёном масле с картофельным кремом и малосольным огурцом | 280 гр.

---

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода  
(без ограничений)

**Стоимость меню на человека: 5500 ₹**

## Меню №3: Средиземноморский стиль

### Закуски в стол (815 гр.):

- Гужер с копченым сибасом и каперсами | 45 гр.  
Бриошь с пармской ветчиной и трюфельным сыром | 50 гр.  
Средиземноморские сыры: пармезан, бри, дор блю, пекарينو с медом и орехом пекан | 80 гр.  
Греческий салат с домашней брынзой и жареными грецкими орехами | 100 гр.  
Вителло тоннато с крем-соусом на основе тунца | 100 гр.  
Салат Цезарь с куриным филе | 100 гр.  
Салат Нисуаз с тунцом на гриле | 100 гр.  
Мясное ассорти с горчицей и хреном (домашняя буженина запеченная в травах, ростбиф) | 70 гр.  
Рыбное ассорти (форель слабой соли, масляная рыба) | 70 гр.  
Антипасты: цуккини, баклажан, паприка на гриле | 100 гр.

### Горячая закуска:

- Пармиджана с томатным соусом и рукколой | 120 гр.

### Горячее на выбор:

- Филе миньон с картофельным муслином и трюфельным маслом | 280 гр.  
*или*  
Лосось гриль с угольными ньокками и соусом качо | 250 гр.

---

Напитки включены: чай, кофе, минеральная вода  
(без ограничений)

**Стоимость меню на человека: 6000 ₹**