

Дата мероприятия	
Заказчик	
Мероприятие	
Время начала мероприятия	
Время окончания мероприятия	
Кол-во Гостей	
Место проведения, стиль обслуживания	
Контактное лицо для согласования (ФИО)	
Контактное лицо на мероприятии (ФИО)	
Прочие условия	
Дата банкета	

Наименование	Выход порции, г	Кол-во	Цена, руб.	Общая стоимость, руб.	Итого на Гостя, г	Комментарии (индивидуальная подача / в общий стол)
--------------	-----------------	--------	------------	-----------------------	-------------------	--

**Холодные закуски**

<b>Овощные закуски</b>						
Цукини с зеленой фасолью, спаржей, белыми грибами и кунжутным маслом (1шт.)	65		120	0	#ДЕЛ/0!	
Мини моцарелла с черри и соусом песто (1 шт.)	60		120			
Виноград с сыром (1 шт)	60		70			
Овощные шоты с соусом крем-чиз (стебель сельдерея, томаты черри, огурцы свежие, морковь ) (1 шт)	80		70			
Рулетки из баклажанов с сырно-ореховой начинкой (1 шт.)	45		120			
Тартин с томатами, базиликом, козьем сыром и каперсами (1 шт.)	80		120			
Тартин с запеченными баклажанами, белыми грибами, пармезаном и трюфельным маслом (1 шт.)	80		120			
Тарелка домашних разносолов (огурцы малосольные, грузди с крымским луком, чеснок соленый, помидоры маринованные, перец соленый, черемша, капуста квашенная)	525		490			
Битые огурцы с чесноком, укропом и запеченным в сливочном масле картофелем 100/100	200		190			
Капрезе с грильяжем из фундука, моцареллой, спелыми томатами и соусом песто	255		700			
Оливки, маслины, маринованные в пряном масле с чесноком	100		250			
Буратта с салатом из рукколы, помидорами, оливковым маслом и соусом песто 1шт(250)/80/10/10/10	330		900			сыр может быть от 250 до 400 грамм
Овощное ассорти из огурцов, помидоров и болгарского перца с маслинами	360		350			
Сырная тарелка (Маасдам, Пармезан, Бри, Сыр с голуб. Плесенью, Чеддер, сыр с грец. Орех. С медом и фруктами) 300/150/50/25/35	450		1250			
Сезонные фрукты (виноград, ананас, груша, киви, апельсин)	1000		1300			

<b>Рыбные закуски</b>						
Рыбная тарелка с лососем слабой соли, подкопченной масляной рыбой, тигровыми креветками, лимоном и маслинами 350/15/10	350		1750			
Рыбное ассорти с лососем слабой соли, форелью холодного копчения, масляной рыбой и красной икрой, лимонами и маслинами	330		1550			
Тартар из тунца с авокадо, томатами конкасе, рукколой и песто из садовой петрушки 140/20	140		490			
Заливное из судака с тигровыми креветками и лимоном	165		350			
Карпаччо из лосося с лимоном и песто из базилика	125		390			
Татаки из лосося с кунжутом, морскими водорослями и соусом юзу	145		590			
Татаки из тунца с кунжутом, морскими водорослями и соусом юзу	145		490			
Морские гребешки в тайском стиле с имбирем и лаймовым соусом	120		690			
Филе слабосоленой мурманской сельди с маринованным крымским луком и отварным картофелем 200/30/60/15	260		360			
Пряная килька на картофельных драниках с хрустящим салатом и медово-горчичным соусом и перепелиным яйцом	140		190			
Тартар из сельди с бородинским хлебом, перепелиным яйцом, икрой из морских водорослей, подкопченным картофелем и двумя видами горчицы	225		210			
Равиоли из свеклы со сливочным сыром, подкопченной форелью и икрой из морских водорослей (1 шт.)	40		90			
Мидии с пикантными овощами и кукурузой (1 шт.)	100		190			
Креветки с козьем сыром и соусом манго (1 шт.)	65		360			
Слабосоленая сельдь в свежем огурце с картофельным кремом (1 шт.)	55		60			
Щучья икра с перепелиным яйцом на цельнозерновом хлебе (1 шт.)	60		60			
Красная икра в мини картофеле на бородинском хлебе (1 шт.)	75		100			
Равиоли из ананаса с креветками и сливочно-манговым соусом (1 шт.)	50		180			
Рулетки из цукини с креветками, вялеными помидорами и сырным муссом (1 шт.)	60		150			
Тартин с лососем, рукколой, каперсами и лимоном на ржаном хлебе (1 шт.)	70		180			
Тартин с рижскими шпротами, перепелиным яйцом, корнишонами и картофелем запеченным в золе (1 шт.)	90		290			
Тартин с авокадо и креветками (1 шт.)	80		180			
Профитроли с муссом из лосося (1 шт.)	30		180			

<b>Мясные закуски</b>						
Ростбиф с зеленой спаржей и запеченным перцем	70		170			
Ростбиф с корнишонами (ростбиф из говяжьей вырезки, подается с корнишонами, миксом салата, зеленью и соусом хрен) 100/110	210		400			
Пастроми с корнишонами, серебристым лучком и медовой горчицей 50/20/10/20	70		130			
Буженина собственного приготовления с томатами конфи (1 шт.)	60		130			
Тартин с саями, маринованными баклажанами и томатами конфи	50		130			
Тартин с пармской ветчиной, рукколой и топеннадом из маслин	190		170			
Сало на черном хлебе с солеными побегами чеснока и горчицей	55		90			
Рулетки из ветчины с маринованными овощами	50		70			
Равиоли из дайкона с языком в сливочном соусе и маринованными опятами	50		170			
Рулетки из ветчины с сырной начинкой в фисташковой крошке (1 шт.)	50		130			
Рулет из цыпленка с креветками, сыром и сладким перцем (Выход на 4 порции)	180		390			
Карпаччо из говядины с трюфельным маслом, топеннадом из маслин и пармезаном 80/10/40/10	120		290			
Профитроли с печеночным муссом и виноградом (1 шт.)	40		50			
Ассорти европейских колбас с двумя видами сыров и маринованными маслятами 300/120/30/30	420		1500			
Мясные специалитеты, приготовленные методом томления (ростбиф, два вида буженины из свинины и индейки, язык отварной, колбаски) 500/30/30/30	500		1700			
Сало трех видов с бородинским хлебом, горчицей, малосольными огурцами, крымским и зеленым луком с колченым чесноком 235/30/30	235		350			

**Салаты**

<b>Овощные салаты</b>						
Салат из подкопченных овощей с сыром дор блю, кедровыми орехами и трюфельным маслом (болгарский перец, баклажаны, цукини, фасоль зеленая, картофель-мини, помидоры черри)	220		230			

Салат «Греческий»	210		270		
<b>Салаты с рыбой и морепродуктами</b>					
Сельдь под шубой –New	250		230		
Салат «Нисуаз» с быстрожаренным тунцом и перепелиными яйцами	285		590		
Салат с кальмарами, зеленым яблоком, хрустящим айсбергом и пшеничными чипсами в соевом – майонезной заправке	275		290		
Салат с лососем темпура, рукколой, грейпфрутом, мякотью апельсина и соусом понзу	270		700		
Салат с креветками, авокадо, рукколой, томатами черри, пармезаном и бальзамической заправкой	210		640		
Салат «Nikhita Krushohen» (мурманские кальмары, куриное яйцо, икра нерки, майонез) 280/10	280		360		
Салат с щупальцами осьминога, запеченным картофелем, зеленой фасолью и чесночным маслом	210		360		
Салат с креветками, листьями романо и соусом «Цезарь»	220		600		
<b>Салаты с мясом и мясной гастрономией</b>					
Cobb salad (бекон, листья салата, авокадо, свежие огурцы, сыр, томаты черри)	300		360		
Салат с хрустящим филе индейки, красным яблоком и маковой заправкой	210		290		
Салат с говяжьим языком, зеленой фасолью, грибами, запеченным картофелем и сливочно-трюфельным соусом	200		390		
Салат с цыпленком, листьями романо и соусом «Цезарь»	210		290		
Салат с быстрожаренной говядиной, авокадо, вялеными томатами и перепелиным яйцом	195		360		
Салат с перепелкой, инжиром, рукколой и облепиховым соусом	200		690		
Салат с языком и ростбифом, редькой, картофельными чипсами, маринованными корнишонами и маслятами с горчичным соусом и луковой крошкой	220		360		
Салат Olivier new	170		290		
Салат с ростбифом, рукколой, маринованными баклажанами и джемом из спелых томатов	230		450		
Салат картофельный с колбасками, красным луком, корнишонами и горчичным соусом	200		360		
Салат «Жена Цезаря» (листья ромейн, карпаччо из говядины, свежие огурцы, томаты черри, орехи кедровые, пармезан, соус «Цезарь»)	160		290		
Салат с копченой уткой, рукколой, черри и пармезаном с мякотью апельсина и малиновым соусом	220		490		
<b>Горячие закуски</b>					
<b>Горячие закуски из грибов и овощей</b>					
Шампиньоны запеченные в сметано-сливочном соусе с сыром	180		250		
Грибы белые запеченные в соусе бешамель с сыром	180		250		
Фритата из баклажанов с моцареллой, помидорами и соусом песто	115		250		
<b>Горячие закуски с рыбой и морепродуктами</b>					
Фритата из баклажанов с лососем, помидорами и сырным соусом	150		450		
Фритата из цуккини с креветками, помидорами и сырным соусом	160		450		
Морские гребешки, запеченные в сырном соусе с зеленой спаржей и икрой из водорослей	150		450		
Мидии запеченные в сырном соусе с белым вином и соусом песто	90		250		
Щупальца гигантского осьминога гриль с чесноком	100		450		
<b>Горячие мясные закуски</b>					
Фритата из баклажанов с цыпленком, томатным соусом и моцареллой	160		280		
Шампиньоны фаршированные копченой грудинкой, запеченные с сыром (1 шт.)	35		90		
Язык с грибами и луком, запеченный под сыром в соусе бешамель	180		280		
Филе цыпленка в сметано-сливочном соусе с сыром	180		230		
<b>Горячие блюда</b>					
<b>Горячие блюда из рыбы и морепродуктов</b>					
Стерлядь запеченная с соусом шампань (1шт (1кг) /150/20)	1000		4000		общее блюдо, вес согласно приходу
Рыба запеченная в соли, поджигается коньяком (форель морская, палтус, дальневосточная камбала, лосось) 1 шт (1кг)	1000		4000		общее блюдо, вес согласно приходу
Филе дорадо с соусом пименто (1 шт/150/50)	300		900		вес согласно приходу от 300 до 400 грамм
Подкопечное филе лосося в апельсиновой глазури с брокколи (Выход 300/30) - без доп. гарнира	300		900		
Подкопеченная речная форель с глазированными овощами (цукини, болгарский перец, лук-шалот, картофель, мини-морковь) (1 шт- 200 г.)	200		500		вес согласно приходу
Филе сибаса в тайском стиле с помидорами, вешенками, шпинатом и имбирем (1шт – 150 г.)	150		900		вес согласно приходу
Филе трески, маринованное в соусе понзу с зеленым пюре и соусом тархун (160/150/50) - без доп. гарнира	310		700		
Дорадо запеченная с тархуном (1шт/ 20г)	300		900		вес согласно приходу от 300 до 400 грамм
Сибас запеченные с тархуном (1шт/ 20г)	300		850		вес согласно приходу от 300 до 400 грамм
Филе судака в кунжуте с укропным соусом, оливками и лимоном (200/50)	200		700		
Шашлык из лосося в терьяки с имбирным соусом лимоном (120/30/50)	120		900		
<b>Горячие блюда из птицы и дичи</b>					
Утиная ножка конфи в винной глазури с томленой в белом вине грушей (1 шт- 120 г.)	120		800		
Цыпленок корнишон и запеченным с чесноком (0,5 шт – 350 г.)	350		390		
Кролик с белыми грибами, луком порей и картофелем бейби в сливочно-трюфельном соусе (Выход 1 шт (200 гр)/180.) - без доп. гарнира	380		1200		
Филе индейки гриль с овощным рататутем и соусом песто (130/150/30) - без доп. гарнира	280		550		
Филе цыпленка маринованное в соусе хойсин с кунжутом (150 г.)	150		290		
Филе цыпленка в миндале с соусом тартар (150/30)	150		290		
Шашлык из цыпленка с пшеничной лепешкой, маринованным луком и соусом чили (195/30/1 шт/20)	195		350		
Кебаб из цыпленка с пшеничной лепешкой, соусом чили и маринованным луком (200/30/1шт/20)	200		350		
Рулет из цыпленка с тигровыми креветками, болгарским перцем и сыром (180г)	180		490		
<b>Горячие блюда из мяса</b>					
Свинина с ананасами, картофельными dranниками, жареным зеленым луком и мясным соусом (300/140/20) - без доп. гарнира	440		560		
Вырезка из свинины, фаршированная черносливом с соусом из бекона и красного лука (200/50)	200		560		
Свинина в беконе, фаршированная белыми грибами со сливочным соусом (170/10/30/30)	170		560		
Бараньи ребрышки с овощами гриль и соусом из брусники (166/150/30) - без доп. гарнира	300		2000		
Шашлык из свинины с пшеничной лепешкой, маринованным луком и соусом чили (200/30/1шт/20)	200		420		
Буженина шпигованная овощами, запеченная в специях с брусникой и горчицей (1000/100)	1000		2700		
Ассорти шашлыков и кебабов (шашлык из свинины, шашлык из цыпленка, шашлык из лосося, кебаб из баранины, кебаб из цыпленка) с пшеничными лепешками, маринованным луком и соусами (барбекю, чили,ореховый, тартар) 200/195/120/150/150/5шт/100/100/100/100/100	815		2400		
Ассорти мясное гриль с овощами (свинина, цыпленок, язык, баранина) (600/200/430)	1230		2000		
Каре ягненка гриль с маринованным луком, пшеничной лепешкой и гранатовым соусом (160/30/1шт)	160		1700		
Стейк миньон с можжевеловым соусом (180/30)	180		750		

Говядина под соусом из белых грибов и овощами (130/50)	130/50		700			
Медальоны из говядины с мясным соусом и жареным зеленым луком (130/20/50)	130		490			
Говядина запеченная в беконе, фаршированная сливочным сыром с беконно-шалфеевым соусом (150/50)	150		520			
Стейк Чак-ролл приготовленный на гриле (160/50/20/20)	160		900			
Говяжьи щечки томленные в красном вине с картофельным пюре и маринованным луком (150/150/50/50) - без доп. гарнира	300		490			
Язык говяжий приготовленный на гриле с бальзамическим кремом и соусом хрен (120/10/30)	120		620			
Шницель из молодой говядины с каперсами и лимоном (130/6/60)	130		290			
<b>ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА</b>						
Плов с бараниной (Выход 350 г.)	350		450			
Шулюм с мясом дикой утки (260/50)	260		450			
Уха кудряшевская (Выход 250/50)	250		400			
Нога баранья запеченная (Выход 650 г.)	650		3600			
Утка фермерская в апельсиновой глазури, фаршированная яблоками (Выход 900 г)	900		2000			
Гусь запеченный с гречневой кашей и грибами	1000		2000			
<b>Гарниры</b>						
Картофель по-деревенски со свежим розмарином (Выход 150 г.)	150		110			
Овощи-гриль (цуккини, баклажаны, болгарский перец, красный лук, шампиньоны, соус песто) (Выход 160 г.)	160		300			
Овощи бланшированные с белым вином и тимьяном (брокколи, цветная капуста, томаты черри, мини-морковь, спаржа зеленая) (Выход 150 г.)	150		300			
Картофель мини, жаренный в сливочном масле с укропом (Выход 150 г.)	150		150			
Спаржевая зеленая фасоль, жаренная с томатами черри, тимьяном и чесноком (Выход 150 г.)	150		110			
Кускус с овощами (Выход 150 г.)	150		100			
Булгур с овощами (150 г.)	150		110			
Рис с овощами (150 г.)	150		100			
Хлеб бел., черн. (корзина 8 кусочков)	240		40			
<b>НАПИТКИ безалкогольные</b>						
Морс ягодный (клюквенный, облепиховый, вишневый, черносмородиновый, брусничный)	1000		260			
Минеральная вода «Бон Аква» 0,5л (с газом/без газа)	500		100			
Чай пакетированный			20			
Кофе "Американо"	120		100			
Кофе "Капучино"	150		120			
Сок в ассортименте	1000		200			
Спрайт/Кола/Фанта	1000		150			