



Vlad Furshet

CATERING

Банкетное меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ассорти из морепродуктов (свеже-отварные: фаланга краба, гребешок, кальмар, трубач, мидии, креветка, соус тартар)	350	2000
Рыбное ассорти (м/с форель, форель маринованная, палтус копченый)	350	1400
Мясная тарелка буженина, ростбиф, язык говяжий, утка печеная)	350	1400
Сырное ассорти (грано подано, бри, козий, копченый)	300	1300
Соленья (огурцы бочковые, капуста квашеная, грибы маринованные, черри маринованные)	350	450



Банкетное меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Свежий гребешок	1 шт	270
Севиче из свежей устрицы	1 шт	270
Маринованный гребешок с кунжутом и лучком	100	400
Хе с кальмаром и овощами	100	250
Форель в бальзамическом маринаде с лучком	100	300
Сельдь с горчиной заправкой	150	180
Цукини с ореховой пастой и сыром	100	200

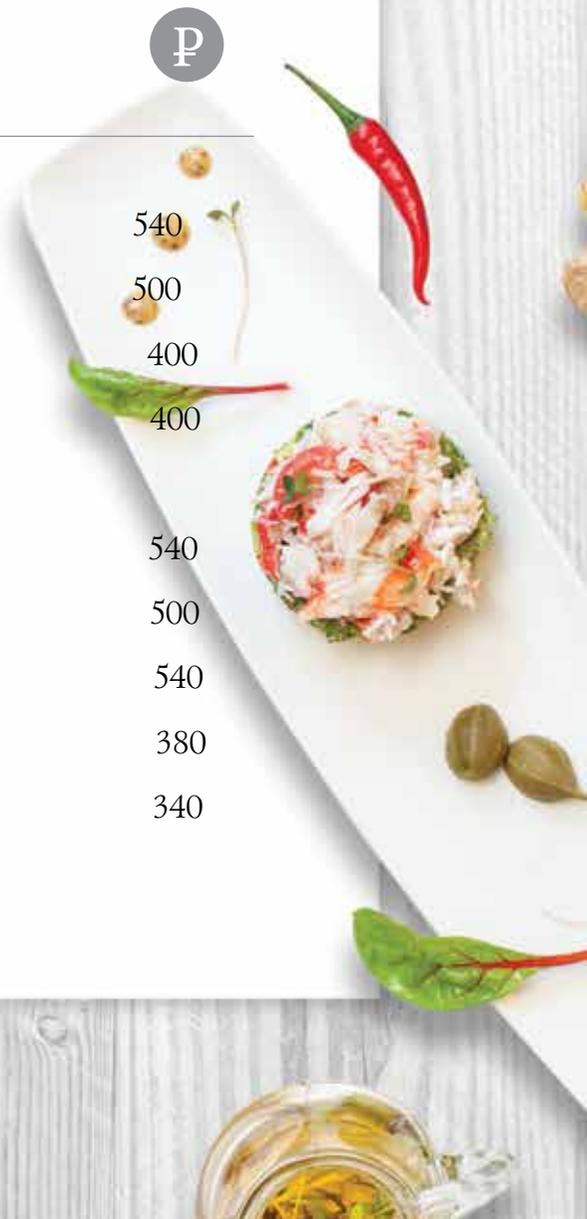


Банкетное меню

САЛАТЫ



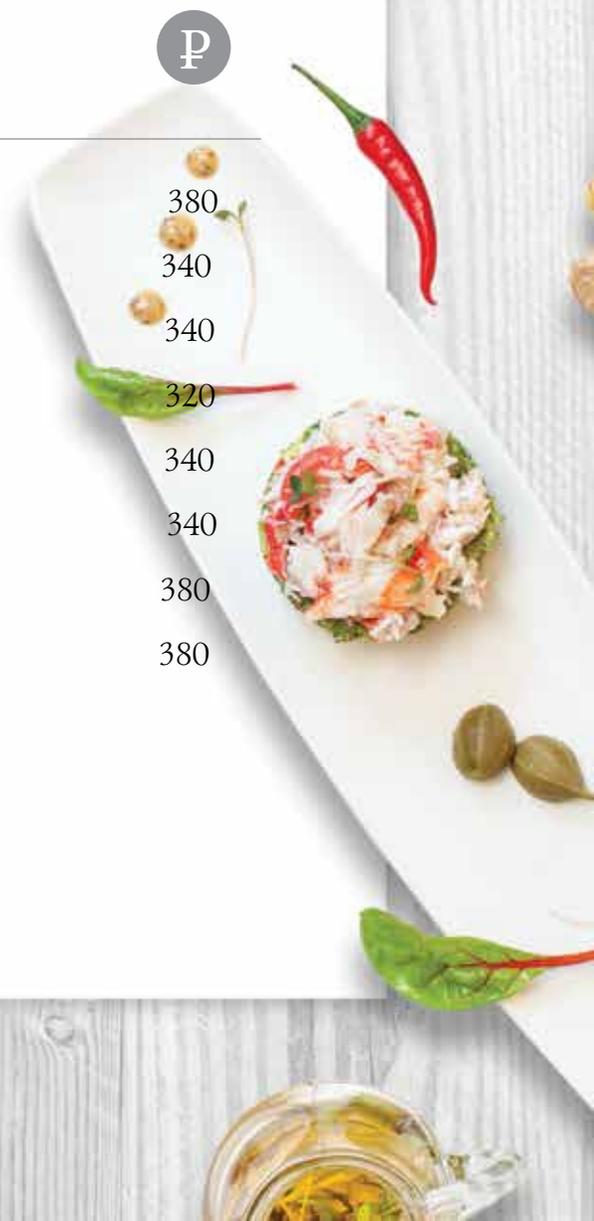
Салат из гребешка и м/с форели с красной икрой	200	540
Салат с гребешком, авокадо и сладким соусом кимчи	200	500
Салат с тигровой креветкой и сельдереем под соусом вассаби	200	400
Салат цезарь с тигровой креветкой	200	400
Салат с мясом камчатского краба, водорослями вакаме и ореховым соусом	200	540
Салат с копченым палтусом и перепелиным яйцом	200	500
Салат с угрем и авокадо	200	540
Салат с м/с форелью и сливочным сыром	200	380
Салат картофельный с м/с форелью и кукурузой	200	340



Банкетное меню

САЛАТЫ

	🍷	₽
Салат с говяжьим языком и маринованными грибочками	200	380
Салат перепелиное гнездо	200	340
Салат цезарь с курицей	200	340
Салат оливье с курицей	200	320
Салат с куриным филе, молодым картофелем под соусом песто	200	340
Салат с томленным куриным филе, грушей и виноградом	200	340
Салат с ростбифом, баклажаном и зеленым яблоком	200	380
Салат с телятиной, черри и огурцом под трюфельной заправкой	200	380



Банкетное меню

САЛАТЫ



Салат с печеной уткой, яблоком и ананасом

200

Салат со свеклой, сливочным сыром и руколой

200

Салат гречекий с миндальными лепестками

200

Салат с овощами гриль под соусом песто

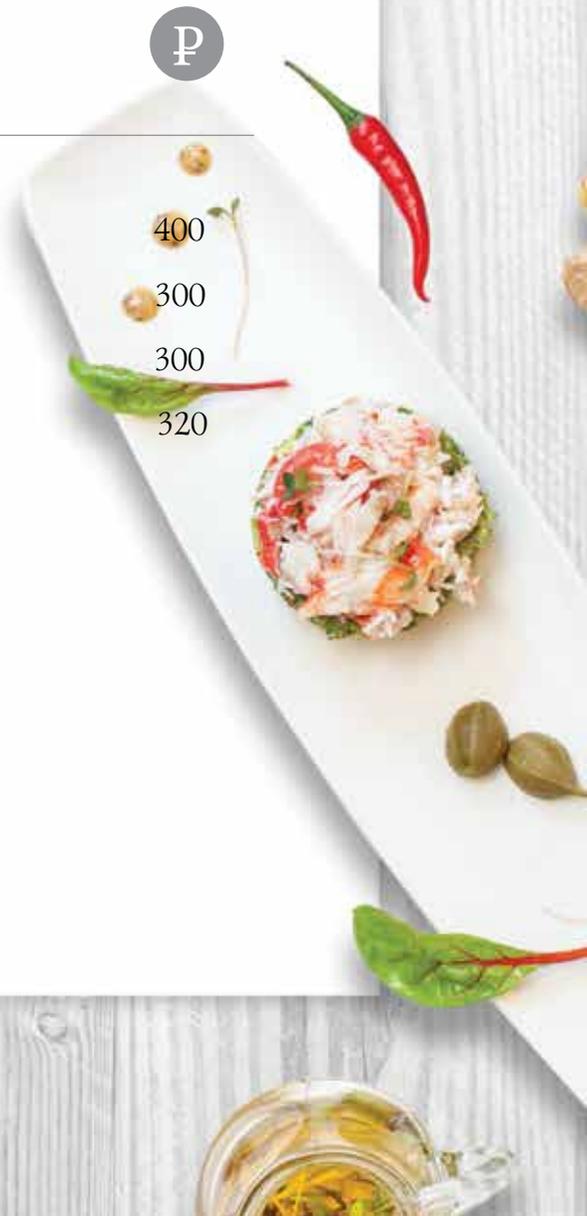
200

400

300

300

320



Банкетное меню

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гребешок со сливочным маслом и зеленью

1 шт

280

Шашлычки из гребешка с беконе

150

650

Креветка тигровая гриль

150

600

Кальмар гриль

150

300

Шашлычки из семги

150

600

Шашлычки из форели в беконе

150

350

Шашлычки из палтуса в беконе

150

600

Форель жареная по-домашнему с лучком и зеленью

150

500

Шашлычки из говяжьей вырезки с травами

150

690

Корейка ягненка

150

900



Банкетное меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Шашлычки из свинины в восточном маринаде	150	330
Стейк свиной гриль	150	330
Ребрышки свиные в маринаде пульткоги	150	300
Ребрышки свиные в остром маринаде	150	300
Шашлычки из курицы	150	270
Крылышки Баффало	150	230
Голень куриная в тайском маринаде	150	230





Банкетное меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Курица, фаршированная грибами и сыром	1000	1450
Курица, фаршированная черносливом и яблоками	1000	1450
Шашлычки из утки с ананасом и сладким перцем	150	480
Утка, фаршированная грибами и сыром	1500	2800
Утка, фаршированная черносливом и яблоками	1500	2800
Овощи гриль	150	170
Картофельные дольки	150	150



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



₽

Минеральная вода Нарзан	500	170
Минеральная вода Бонаква	500	100
Минеральная вода Байкал (стекло)	330	170
Минеральная вода Байкал	500	180
Морс брусничный	1000	250
Лимонад домашний (цитрусовый, клубничный, грушевый, огуречно-имбирный и др.)	1000	350
Сок пакетированный в ассортименте	1000	200



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



Чай заварной	500	150
Чай пакетированный Grinfeld	150	350
Кофе заварной	150	90
Кофе растворимый	150	55



СОУСА



Барбекю	100	150
Устрично-имбирный	100	150
Сальса томатная	100	150
Сальса фруктовая	100	150
Сырно-сливочный	100	150
Горчичный	100	150
Красное вино	100	150
Пряный острый	100	150

