



*Vlad Furshet*

CATERING

## Банкетное меню

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



|   |         |      |
|---|---------|------|
| Ассорти из морепродуктов<br><i>(свеже отварные: фаланга краба, гребешок, кальмар, трубач, осьминог, креветка, соус тар-тар)</i> | 350     | 1600 |
| Мясная тарелка<br><i>(буженина, ростбиф, язык говяжий, утка печенная)</i>   | 350     | 1200 |
| Соленья <i>(огурцы бочковые, капуста квашенная, грибы ,сало)</i>  | 350     | 400  |
| Рыбное ассорти<br><i>(лосось м/с, лосось маринованный, палтус копченый)</i>   | 350     | 1000 |
| Сырное ассорти<br><i>(грано подано, бри, козий сыр, копченый)<br/>с джемом и виноградом</i>                                     | 200/100 | 1100 |
| Лосось в бальзамическом маринаде с лучком   | 100     | 250  |



*Банкетное меню*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



|  |      |     |
|--|------|-----|
| Маринованный гребешок с кунжутом и лучком                            | 100  | 550 |
| Хе из трубача  | 100  | 550 |
| Хе с кальмаром с овощами   | 100  | 250 |
| Цукини с ореховой пастой и сыром                                     | 100  | 200 |
| Сырные шарики  | 100  | 200 |
| Сельдь с горчичной заправкой   | 150  | 170 |
| Свежий гребешок. <i>Подается в створке с вассаби и соевым соусом</i> | 1 шт | 220 |
| Севиче из свежей устрицы. <i>Подается в створке</i>                  | 1 шт | 220 |

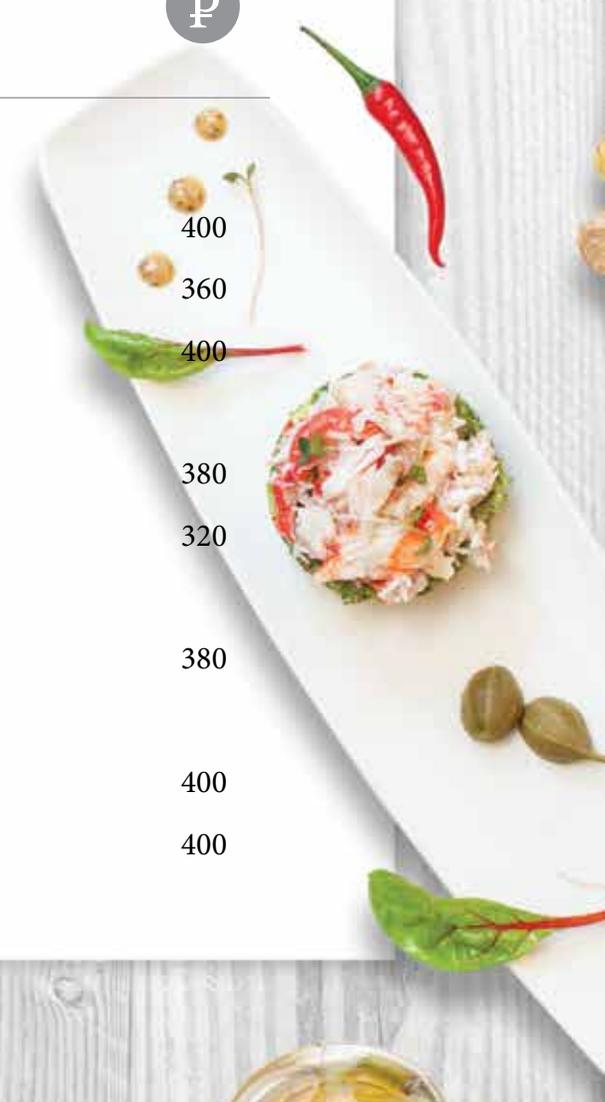


## Банкетное меню

### САЛАТЫ



|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Салат с авокадо и копченым угрем  | 200 | 400 |
| Салат с м/с неркой и сливочным сыром  | 200 | 360 |
| Салат с копченым палтусом, перепелиным яйцом<br>под медово-горчичной заправкой    | 200 | 400 |
| Салат с тигровыми креветками, сельдереем под вассаби соусом                       | 200 | 380 |
| Салат с грибами и маринованным кальмаром<br>под устрично-бальзамическим маринадом | 200 | 320 |
| Салат с мясом камчатского краба, водрослями вакаме<br>с ореховым соусом           | 200 | 380 |
| Салат с авокадо и гребешком и бальзамическим соусом                               | 200 | 400 |
| Салат из гребешка и м/с нерки с красной икрой                                     | 200 | 400 |

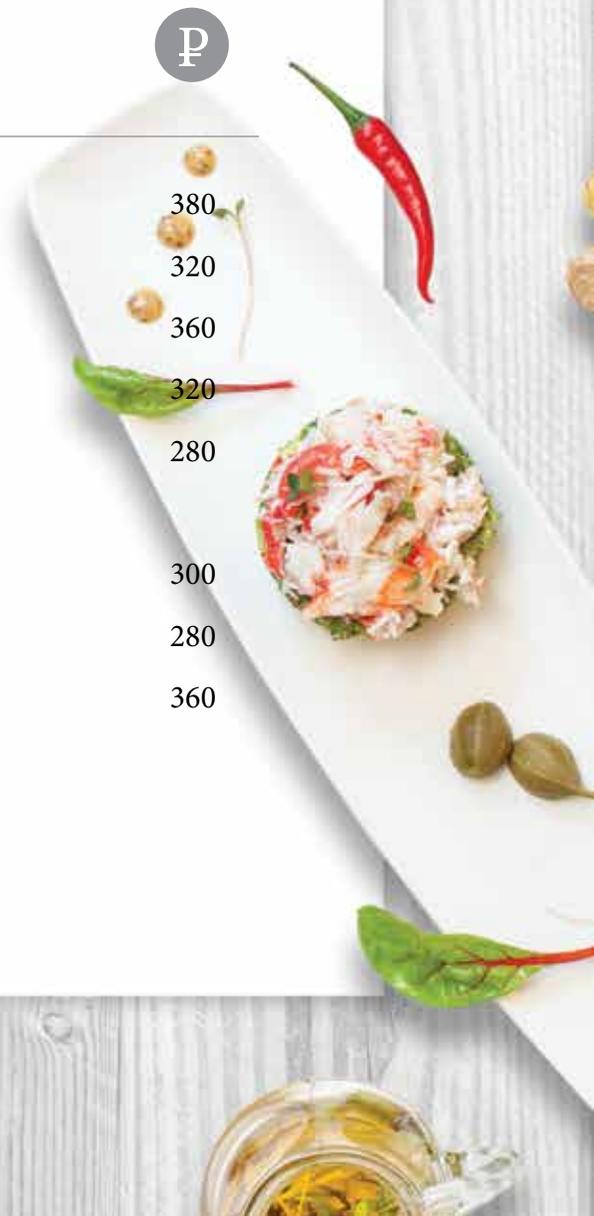


## Банкетное меню

### САЛАТЫ



|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Салат цезарь с тигровой креветкой                                       | 200 | 380 |
| Салат цезарь с курицей  | 200 | 320 |
| Салат из языка, маринованных грибочков в кунжутном дрессинге            | 200 | 360 |
| Картофельный салат с грибами и м/с лососем                              | 200 | 320 |
| Салат греческий с базиликом и кедровыми орешками,<br>оливами и черри    | 200 | 280 |
| Салат с куриным филе, молодым картофелем под соусом песто               | 200 | 300 |
| Салат с печенной свеклой, сливочным сыром и миндалем                    | 200 | 280 |
| Салат с ростбифом, баклажаном и зеленым яблоком<br>с баварской горчицей | 200 | 360 |



## *Банкетное меню*

### **САЛАТЫ**



Салат с томленным куриным филе, грушей и виноградом

200

300

под имбирно-бальзамической заправкой

Салат с жареной уткой, ананасом и яблоком

200

380

Салат перепелинное гнездо

200

300

Салат с обжаренной телятиной, черри, огурцом

200

380

под трюфельной заправкой

Салат оливье с курицей

200

280



*Банкетное меню*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



|   |      |     |
|---|------|-----|
| Шашлычки из лосося в беконе   | 150  | 300 |
| Шашлычки из семги   | 150  | 550 |
| Шашлычки из палтуса в беконе  | 150  | 550 |
| Рыба в фольге на ваш выбор ( <i>судак, нерка, палтус, окунь</i> )<br>с овощами и сметаной | 200  | 400 |
| Рыба жареная по-домашнему с лучком и зеленью<br>( <i>судак, нерка, палтус, окунь</i> )    | 150  | 350 |
| Шашлычки из гребешка в беконе   | 150  | 550 |
| Гребешок со сливочным маслом и зеленью  | 1 шт | 220 |
| Креветка тигровая гриль   | 150  | 500 |



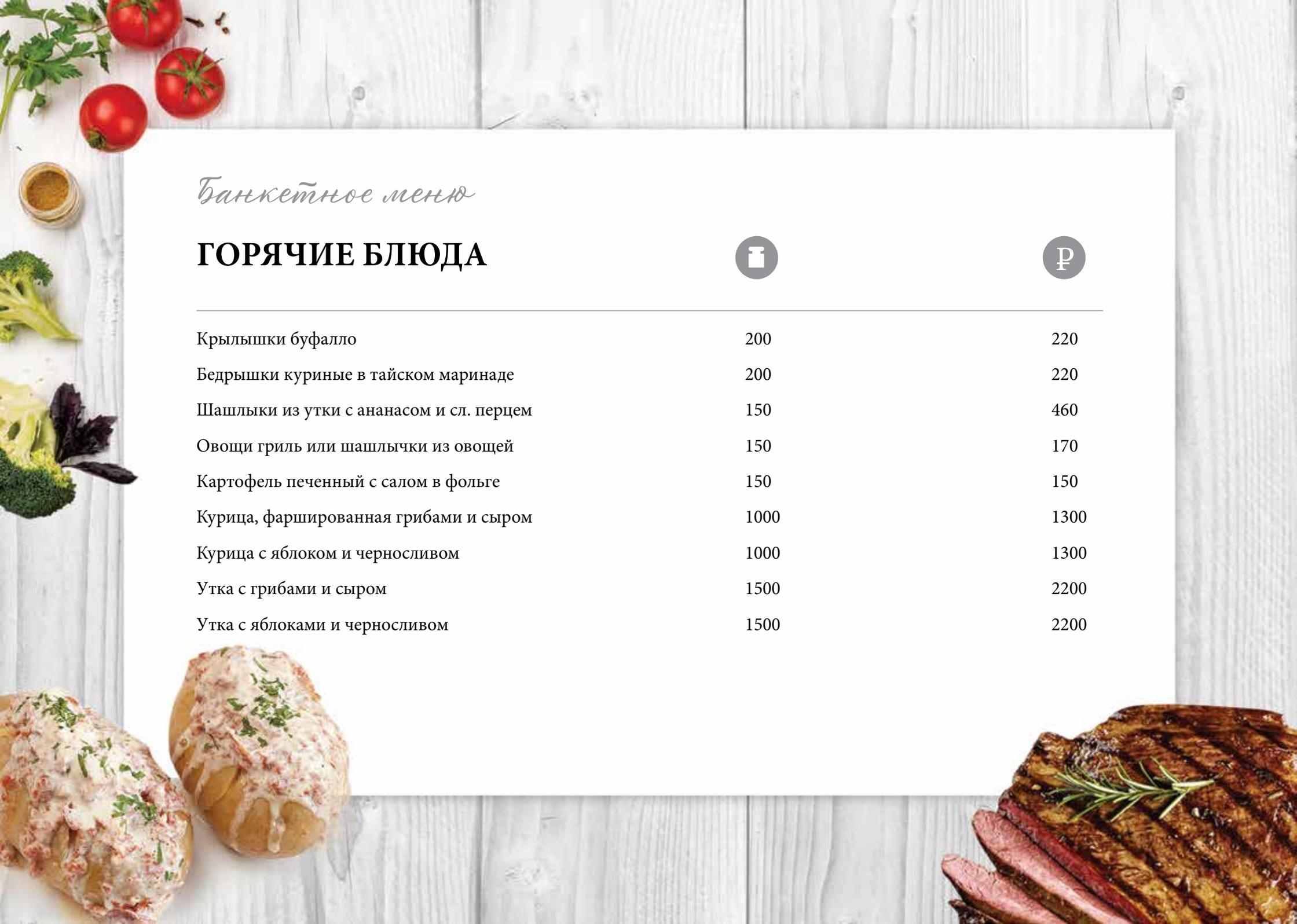
## *Банкетное меню*

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Кальмар-гриль                            | 150 | 300 |
| Шашлычки из свинины в восточном маринаде | 150 | 330 |
| Стейк свиной гриль                       | 150 | 330 |
| Ребрышки свиные в маринаде пуйкоги       | 200 | 250 |
| Ребрышки свиные в остром маринаде        | 200 | 250 |
| Шашлычки из говяжьей вырезки с травами   | 150 | 600 |
| Корейка ягненка                          | 150 | 700 |
| Шашлычки из курочки                      | 150 | 250 |





## *Банкетное меню*

### **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**



---

|   |      |      |
|---|------|------|
| Крылышки буфалло                        | 200  | 220  |
| Бедрышки куриные в тайском маринаде     | 200  | 220  |
| Шашлыки из утки с ананасом и сл. перцем | 150  | 460  |
| Овощи гриль или шашлычки из овощей      | 150  | 170  |
| Картофель печенный с салом в фольге     | 150  | 150  |
| Курица, фаршированная грибами и сыром   | 1000 | 1300 |
| Курица с яблоком и черносливом          | 1000 | 1300 |
| Утка с грибами и сыром                  | 1500 | 2200 |
| Утка с яблоками и черносливом           | 1500 | 2200 |



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



₽

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Минеральная вода Нарзан  | 500  | 150 |
| Минеральная вода Бонаква   | 500  | 100 |
| Минеральная вода Байкал без газа <i>(стекло)</i>                                       | 330  | 150 |
| Минеральная вода Бонаква без газа  | 500  | 100 |
| Морс брусничный  | 1000 | 250 |
| Домашний лимонад<br><i>(цитрусовый, клубничный, грушевый, огуречно-имбирный и др.)</i> | 1000 | 350 |
| Сок пакетированный в ассортименте  | 1000 | 200 |



## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



Чай заварной Tearpoint

500



100

Чай пакетированный Grinfeld

150

30

Кофе заварной

150

80

Кофе растворимый

150

50



## СОУСА



Барбекю

Устрично-имбирный

Сальса томатная

Сальса фруктовая

Сырно-сливочный

Горчичный

Соус красное вино

Пряный острый соус

100 гр

150

