

Банкетное меню:

Холодные закуски из рыбы:

Ассорти рыбное (рулет из семги с сливочным сыром, тунец, сливочные шарики с зеленью, лимон, маслины, зелень)	50/50/15/10	297руб.
Семга малосольная с лимоном (семга малосольная, лимон, зелень)	100/15/10	365руб.
Рулет с семгой и сливочным сыром	100/15/10	310руб.
Сельдь с картофелем, маринованным луком (филе сельди, картофель отварной, лук маринованный, помидор черри, яйцо перепелиное)	100/50/25	110руб.

Холодные закуски из мяса и птицы:

Ассорти Мясное (рулет из курицы, буженина, ростбиф из говядины, рулетики из ветчины с сыром, лист салата, лимон, маслины)	30/30/30/30	317руб.
Закуска "Застольная" (сало соленое, копченое, чесночные гренки, соус горчичный)	100/50/30	180руб.
Ассорти из Мясных Деликатесов (колбаса сырокопченая "Московская", балык "Дарницкий", "Пастрома", зелень, соус "Хрен")	100/30	280руб.
Закуска "Острая" с языком и жареными грибами	50/100	395 руб.

Холодные закуски овощные, сыры и маринады:

Ассорти "Сырная тарелка" (сыр "Адыгейский", сыр "Николаевский", сыр "Гауда", виноград, апельсин, мед, крекер)	170	248руб.
Ассорти Овощное (крупно нарезанные помидоры, огурцы, сладкий перец, редис и зелень)	50/50/25/10	110руб.
Разносол (маринованные помидоры "черри", огурцы малосольные, грибы маринованные, чеснок, черемша и капуста по-гурийски, собственного приготовления)	30/30/30/30/ 10/10	150руб.
Закуска "по-Милански" (помидор свежий, сыр "Моцарелла", соус "Песто")	100/75/20	158руб.
Рулет из цукини, баклажанов (цукини, баклажаны, сыр, чеснок)	1/100	128руб.
Террин из цукини (цукини, творожный сыр, базилик)	1/100	128руб.

Банкетное меню:

Салаты:

Салат "Цезарь" с куриным филе (филе куриное, огурец свежий, помидор свежий, лист салата, сыр, гренки, соус "Цезарь", зелень)	250	250руб.
Салат "Цезарь" с семгой (семга соленая, огурец свежий, помидор свежий, лист салата, сыр, гренки, соус "Цезарь", зелень)	250	379руб.
Салат "Экзотический" (креветки тигровые, огурец свежий, помидор свежий, киви, салат-микс)	250	394руб.
Салат с куриным филе и перепелиным яйцом (филе куриное, помидор свежий, яйцо перепелиное, корнитоны консервированные, салатный лист, салатная заправка, зелень)	200	230руб.
Салат из карбоната со свежими овощами и вялеными помидорами (обжаренные кусочки карбоната, маринованного в соусе "Кикаман", огурец свежий, помидор свежий, перец болгарский, помидоры вяленые, салат "Айсберг")	150	185руб.
Салат "Гнездо перепелки" (говяжий язык, корнитоны, сыр, лук-фри, салатная заправка и перепелиные яйца)	150	230 руб.
Салат теплый (медальон из свиной вырезки, спагетти, лист салата и свежие овощи)	200	279руб.

Банкетное меню:

Вторые блюда:

<i>Филе судака с грибами в сливочном соусе в кольце из картофельного пюре</i>	<i>150/50/ 200</i>	<i>364руб.</i>
<i>Стейк из семги "Бабочка" с икорным соусом и грибами</i>	<i>150</i>	<i>500 руб.</i>
<i>Семга, запеченная в фольге с овощами</i>	<i>150/100</i>	<i>598руб.</i>
<i>Филе дорадо с креветками и жюльеном из морских гребешков с грибами</i>	<i>150/120</i>	<i>497руб.</i>
<i>Говядина " Империял" , тушенная в сливочном соусе с белыми грибами в омлетном блинчике</i>	<i>100/50</i>	<i>450руб.</i>
<i>Стейк из говяжьей вырезки, жаренный на гриле с соусом "Сальса"</i>	<i>100/50</i>	<i>420руб.</i>
<i>Стейк из свинины с овощами турнедо (картофель, цукини, помидоры, лук, запеченные на шпажке)</i>	<i>100/120</i>	<i>289руб.</i>
<i>Рулет из свинины с овощами и соусом "Песто"</i>	<i>200/50/ 50</i>	<i>410руб.</i>
<i>Филе цыпленка в миндале с клюквенным соусом</i>	<i>100/50</i>	<i>283руб.</i>
<i>Курица "по-Флорентийски" с овощами и соусом "Болоньезе"</i>	<i>170/100 /50</i>	<i>276руб.</i>

Банкетное меню:

Гарниры:

<i>Овощи гриль (шампиньоны, морковь, цукини, лук красный)</i>	<i>150</i>	<i>160 руб.</i>
<i>Овощи гриль-микс в соево-медовом соусе (болгарский перец, кабачки, баклажаны, помидор)</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>Картофель, запеченный с прованскими травами</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>Картофельные крокеты</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>Картофель, запеченный с сыром "Фета"</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>Кабачки, жаренные с чесноком, кунжутом и зеленью</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>"Гратен" из картофеля</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>Картофельная запеканка с грибами и сыром</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>Картофель фри</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>
<i>Капуста брокколи, жаренная в сухарях</i>	<i>150</i>	<i>110 руб.</i>

Банкетное меню:

Напитки:

<i>Морс клюквенный</i>	<i>1000</i>	<i>150 руб.</i>
<i>Домашний лимонад</i>	<i>1000</i>	<i>150 руб.</i>
<i>Марокканский фреш с зеленым чаем и ананасом</i>	<i>1000</i>	<i>150 руб.</i>
<i>Коктейль молочный</i>	<i>200</i>	<i>84 руб.</i>
<i>Пепси, фанта, спрайт (бут.стекло)</i>	<i>250</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сок в ассортименте</i>	<i>1000</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Кофе зерновой</i>	<i>50</i>	<i>69 руб.</i>
<i>Кофе зерновой со сливками</i>	<i>50</i>	<i>69 руб.</i>
<i>Кофе растворимый</i>	<i>200</i>	<i>25 руб.</i>
<i>Чай пакетированный "Гринфилд"</i>	<i>200</i>	<i>25 руб.</i>
<i>Глинтвейн</i>	<i>200</i>	<i>84 руб.</i>
<i>Крюшон</i>	<i>200</i>	<i>64 руб.</i>
<i>Сбитень</i>	<i>200</i>	<i>64 руб.</i>

Блюда в парадном исполнении

Банкетные блюда:

Судак фаршированный: маслинами, кукурузой или грибами - на выбор! (подаётся на зеркале с миксом из листьев салата и лимоном)	100	278 руб.
Стерлядь запеченная (подаётся на зеркале с болгарским перцем и апельсинами)	100	380 руб.
"Морская звезда" (отварные креветки и крабовое мясо под пластинами слабосоленой семги с горчичным соусом в кунжуте и кедровыми орешками)	100	350 руб.
Баранья нога, запеченная с овощами, сухофруктами и соусом "Ткемали"	100	420 руб.
Поросенок фаршированный "Галантин"	100	250 руб.
Утка, запеченная с яблоками	100	250 руб.
Окорок, запеченный с пряными травами и соусом "Барбекю"	100	170 руб.
Каре новозеландского ягненка под соусом "Демиглас"	100	400 руб.
"Фруктовая пальма"	9кг	6000 руб.

Фуршетное меню:

<i>Рулеты блинные с семгой</i>	25	85 руб.
<i>Рулеты блинные с икрой</i>	25	105 руб.
<i>Волованы с маслом и красной икрой</i>	35	105 руб.
<i>Волованы с муссом из семги и</i>	35	105 руб.
<i>Филе семги слабого посола</i>	100/30	325 руб.
<i>Филе семги слабого посола на початке кукурузы с сыром</i>	20/10	94 руб.
<i>Сельдь слабосоленая, с хрустящими гренками и красным луком</i>	100/30/50	91 руб.
<i>Канapé с салями и луком</i>	25	65 руб.
<i>Канapé с бужениной</i>	25	65 руб.
<i>Канapé с куриным рулетом</i>	25	55 руб.
<i>Канapé с сыром и помидором</i>	25	55 руб.
<i>Канapé с ветчиной и грибами</i>	25	78 руб.
<i>Канapé на крекере с балыком</i>	15	65 руб.
<i>Канapé с сельдью, сельдереем и красным луком</i>	30	35 руб.
<i>Канapé на крекере с лососем</i>	15	95 руб.
<i>Канapé на крекере с перепелиным яйцом</i>	15	55 руб.
<i>Канapé на крекере с помидором черри</i>	15	55 руб.
<i>Канapé из сыра "Камамбер" в медовой панировке</i>	25	89 руб.
<i>Канapé с сыром и фруктами</i>	30	91 руб.
<i>Канapé с фруктами</i>	20	45 руб.
<i>Сырные роллы с тапенада из маслин</i>	25	85 руб.
<i>Рулетики из сыра с ветчиной</i>	25	65 руб.
<i>Рулетики из сыра с семгой</i>	25	85 руб.
<i>Рулетики из сыра с оливкой и зеленью</i>	25	85 руб.
<i>Рулетики из печёного перца с сыром "Фета"</i>	25	85 руб.
<i>Антипицолли (рулетики из ветчины с сыром и кедровым орехом)</i>	25	60 руб.

Фуршетное меню:

<i>Спринг-роллы из рисовой бумаги с овощами</i>	25	57 руб.
<i>Гриссини с балыком и грушей</i>	40	91 руб.
<i>Креветка с абрикосом, имбирем и мятой</i>	25	83 руб.
<i>Мини-гамбургер с котлеткой из говядины</i>	35	74 руб.
<i>Сэндвич с курицей</i>	30	53 руб.
<i>Сэндвич с овощами</i>	30	53 руб.
<i>Сэндвич с ветчиной</i>	30	53 руб.
<i>Салат из языка с корнишонами и перепелиным яйцом</i>	100	189 руб.
<i>Салат-микс с креветками и морским гребешком</i>	150	350 руб.
<i>Салат "Цезарь" с курицей</i>	100	115 руб.
<i>Салат из говядины с овощами</i>	110	189 руб.
<i>Салат из индейки с шампиньонами и помидорами "черри"</i>	100	153 руб.
<i>Салат "Капрезе"</i>	40	90 руб.
<i>Салат с ростбифом</i>	100	167 руб.
<i>Овощи "по-гречески"</i>	25	54 руб.
<i>Овощные "мини-палочки"</i>	30	54 руб.
<i>Овощи-микс (помидоры, огурцы, болгарский перец, черешковый сельдерей, редис со свежей зеленью)</i>	150/25	220руб.
<i>Оливки /маслины с лимоном и зеленью</i>	100/25	180 руб.
<i>Огурчики соленые с луком в растительном масле</i>	100	54 руб.
<i>Помидоры "черри" с сыром "Моцарелла"</i>	35	87 руб.
<i>Разносолы</i>	200	157 руб.

Фуршетное меню:

"Сырная тарелка" с медом и фруктами	195	479 руб.
Ассорти мясное (куриный рулет с пряными травами, пастрома, колбаса копченая и салат-микс)	120/12	300 руб.
Сало "по-домашнему" с горчичным соусом	50/30	94 руб.
Тосты с языком	35	105 руб.
Язык отварной с соусом "Хрен"	170/30	400 руб.
Язык подкопченный с грибами и соусом "Хрен"	75/30	400 руб.
Свинина вяленая, с болгарским перцем и грушей	20	91 руб.
Овощи-гриль (цукини, баклажан, перец болгарский, лук)	100	105руб.
Овощи-гриль в медовом маринаде	100	105руб.
Грибы, запеченные в "снопике" из заварного теста	40/15	61 руб.
Судак, жаренный в кляре	50	91 руб.
Наггетсы с курицей и сыром	25	54 руб.
Наггетсы с языком и корнишонами	25	87 руб.
Мини-крокеты (курица, сыр, грибы и соус "Тар-тар")	25	41 руб.
Плов со свиной, приготовленный в казане	250	200 руб.
Шашлык из куриной грудки в пряных травах, жаренный на углях	200	260 руб.
Шашлык из свиной шейки, жаренный на углях	200	350 руб.
Люля-кебаб из баранины, жаренный на углях	200	420 руб.
Колбаски "Бюргерские" (из мяса курицы или свинины в нат. оболочке, жаренные на углях)	100	210 руб.

Фуршетное меню:

Станция с мясным "Бурито" (карбонат, пряные травы и овощи, тортилья. Повар готовит из ингредиентов при гостях)	140	320 руб.
Станция с куриным "Бурито " (курица, пряные травы и овощи, тортилья. Повар готовит из ингредиентов при гостях)	140	270 руб.
Станция "Паста" (макаронные изделия, морепродукты, овощное спагетти , грибы, ветчина, пряные травы, тортилья. Повар готовит из ингредиентов при гостях.)	140	320 руб.
Мини-оладушки с творожным кремом и ягодами	25	61 руб.
Мини-пирожное с фруктами	25	61 руб.
Мороженое "Феерия" (эффектная подача)	30	61 руб.
"Хлебная корзина" (сырные палочки, ржаные булочки, булочки с кунжутом)	пор.	35 руб.

ВНИМАНИЕ!

Цены действительны при проведении мероприятий по следующим адресам:

г. Самара, ул.Московское шоссе, д.4"а",

Услуги кейтеринга обсуждаются дополнительно.