



## **Банкетное предложение 2020**

## Салаты (по 100 г)

### Три на выбор

- Салат Фермерский

салат из свежих овощей с листьями салата, яйцом пашот и соусом на основе сметаны

- Салат с куриной грудкой

и грушей в шафрановом соусе

- Традиционный салат Сельдь под шубой

классический салат, приготовленный из филе балтийской сельди с икрой из водорослей и фирменным соусом

- Салат с кальмаром и ростками сои

на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса

- Цезарь с куриной грудкой

классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна, хрустящими гренками и сыром пармезан

## Холодные закуски

### Мясное ассорти (по 30 г)

подается с медово-бальзамическим соусом и свежими овощами

- Галантин из фермерского цыпленка

с черносливом и грецкими орехами

- Паштет из печени кролика

с ягодным конфитюром

- Буженина

свинная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком

### Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар

- Рулетик из семги шеф-посола

со сливочным сыром

- Филе балтийской сельди с картофелем Стоун

филе маринованной сельди

с красным луком и картофелем Стоун

- Филе палтуса холодного копчения

с редисом и икрой из водорослей

### Соленья (по 30 г)

- Квашеная капуста

- Мини-томаты маринованные

- Корнишоны маринованные

## Горячая закуска от Шеф-повара (120 г / порция)

- Буженина запеченная

Шеф-подача, с корочкой из горчицы и пряных трав

подается с молодым картофелем с розмарином и грибным соусом

- Грибной жульен

вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе

и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой

Опция  
250 руб.

## Горячие блюда (150 г / порция)

### Одно на выбор

- Куриная грудка су-вид с сырным соусом и миндалем

- Медальон из свиной вырезки с грибным соусом

- Филе телупии «Аква-Пацца»

с маслинами и спелыми томатами

## Гарниры (100 г / порция)

### Один на выбор

- Запеченный с розмарином молодой картофель

- Рис с овощным рататуем

## Десерт (100 г / порция)

- Торт, украшенный фруктами

(начинки вы можете уточнить у менеджера или Шеф-кондитера)

## Хлеб (120 г / порция)

- Хлебная корзина

Чиабата с сырным соусом

## Салаты (по 100 г)

### Три на выбор

- Салат Греческий

салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокаччи

- Салат с куриной грудкой

и грушей в шафрановом соусе

- Оригинальный салат Оливье

с бужениной

- Салат с кальмаром и ростками сои

на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса

- Цезарь с креветками

классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан

## Холодные закуски

### Три на выбор

#### Мясное ассорти (по 30 г)

со свежими овощами и маринованной мини-кукурузой

- Галантин из фермерского цыпленка

с черносливом и грецкими орехами

- Буженина

свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком. Подается с горчично-медовым соусом

- Ростбиф

филе говядины, запеченной со специями, подается с соусом понзу

#### Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар и гигантскими оливками

- Семга шеф-посола

семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй

- Палтус холодного копчения

сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках

- Тунец прожарки гаге

в кунжутной панировке с горчично-медовым соусом

#### Сырное ассорти (по 30 г)

с ягодным конфитюром, грецкими орехами

и фруктовыми чипсами, украшенное виноградом

- Моцарелла рассольная

• Горгонзола • Грана Падано

#### Капрезе (100 г)

с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом песто

#### Соленья (по 30 г)

Квашеная капуста по-грузински • Острые мини-перчики

• Мини-томаты маринованные • Маринованные корнишоны

## Горячая закуска от Шеф-повара

(120 г / порция)

- Фирменная паста BONA-Parmesan, Шеф-подача

паста, приготовленная в нашем ресторане и поданная в головке сыра с перцем и сливочным соусом с черным перцем в тандеме с апельсиновым ликером фламбе

- Баранья нога

Шеф-подача, запеченная с итальянскими травами

парная нога молодого барашка под горчично-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами

- Грибной жульен

вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой

- Баклажаны пармеджано

(ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто с каплями бальзамика

Опция  
350 руб.

## Горячие блюда (150 г / порция)

### 1 на выбор или 50/50

- Кальмары на гриле

со средиземноморским соусом

- Куриная грудка су-вид

с сырным соусом и миндалем

- Медальон из свиной вырезки

с грибным соусом

## Гарниры (100 г / порция)

### 1 на выбор или 50/50

- Молодой картофель

запеченный с розмарином

- Рис с овощным рататуем

- Стручковая фасоль с красным луком

## Десерт (100 г / порция)

- Торт от Шеф-кондитера, украшенный фруктами

(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф-кондитера)

## Хлеб (120 г / порция)

- Чиабата с сырным соусом

- Фокачча с розмарином

## Салаты (по 100 г)

### 3 на выбор

- Салат Греческий

салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокаччи

- Классический салат Оливье

с бужениной

- Салат с кальмаром и ростками сои

на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса

- Цезарь с креветками

классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан

- Теплый деревенский салат

с томленным мясом кролика, обжаренным мини-картофелем и листьями салата с оригинальным соусом и томленных овощей и мясного соуса на основе красного вина

- Салат с козьим сыром

виноградом, грецким орехом и ломтиками жареного баклажана с соусом манго-чили

## Холодные закуски

### 3 на выбор

#### Мясное ассорти (по 30 г)

подается с горчишно-медовым соусом и маринадом из мини-овощей

- Буженина

свинная шея запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком

- Ростбиф

филе говядины запеченное в дижонской горчице со специями

- Галантин из фермерского цыпленка

с черносливом и грецкими орехами

- Паштет из печени кролика

с ягодным конфитюром

#### Рыбное ассорти (по 30 г)

сервируется соусом тартар и гигантскими оливками

- Семга шеф-посола

семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй

- Тунец прожарки rare

в кунжутной панировке с горчишно-медовым соусом

- Филе эсколара холодного копчения

- Палтус холодного копчения

сочный и нежный палтус

холодного копчения на ольховых опилках

#### Капрезе (100г)

с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом песто

#### Фруктовое ассорти (150г)

сочетание спелых сезонных фруктов и ягод

#### Гигантские оливки (100г)

с артишоками на листьях свежего салата

#### Овощное ассорти (по 30 г)

украшается зеленью

Огурцы свежие • Паприка •

Томаты черри • Помидоры свежие

#### Соленья (по 30 г)

- Ассорти грибочков с луком

- Жемчужные мини-луковички маринованные

- Мини-томаты маринованные

- Квашеная капуста по-грузински

#### Сырное ассорти (по 30 г)

с ягодным конфитюром, грецкими орехами и фруктовыми чипсами и виноградом

• Моцарелла рассольная • Горгонзола

• Грана Падано • Бри

## Горячая закуска от Шеф-повара (120 г / порция)

- Фирменная паста BONA-Parmezan, Шеф-подача паста, приготовленная в нашем ресторане и поданная в головке сыра с перцем, вялеными томатами и сливочным соусом с черным перцем в тандеме с апельсиновым ликером фламбе и рукколой

- Филе семги

Шеф-подача, запеченное с апельсинами на овощном сотте маринованное и запеченное целиковое филе без хребтовых костей, подается горячим с голландским соусом с икрой и мидиями и может быть хорошей заменой горячего блюда

- Баранья нога, Шеф-подача запеченная с итальянскими травами парная нога молодого барашка под горчишно-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами

- Грибной жульен с куриным филе вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой

- Баклажаны пармеджано

с двумя видами сыра и рукколой ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто, с каплями бальзамика, листьями рукколы и сыром страчателла

Опция  
500 руб.

# Меню 2900 руб. на персону

+ опция горячая закуска 500 руб.

Ориентировочный вес  
на персону — 1610 г

## Горячие блюда (150 г / порция)

1 на выбор или 50/50

- Филе Дорадо  
в средиземноморском стиле
- Фланк стейк  
с перечным соусом
- Куриная грудка су-вид  
с сырным соусом и миндалем

## Гарниры (100 г / порция)

1 на выбор или 50/50

- Запеченный с розмарином молодой картофель
- Рис с овощным рататуем
- Стручковая фасоль с красным луком

## Десерт (100 г / порция)

Десерт 100 г на порцию

- Торт от Шеф-Кондитера  
украшенный фруктами и ягодами  
(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф кондитера)
- Фотопечать логотипа на торте в подарок!**

## Хлеб (180 г / порция)

- Чиабата с сырным соусом
- Фокачча с розмарином или фетой на выбор

## Дополнительно

к каждому меню вы можете заказать

- Устричный бар на льду с соусом Том Ям и луком фри
  - » 2 устрицы, соус
  - » Гарнир для устриц — жаренная чиабатта с зеленым маслом

Порция  
450 руб.  
на персону

### • Фуршетный стол с мини-закусками:

мясными, рыбными, овощными и из морепродуктов

- » Профитроли с нежным паштетом из кролика, 1 шт. (40 г) ..... 50 руб.
- » Хрустящие грессини с ломтиками пармы и рукколой, 1 шт. (40 г) ..... 60 руб.
- » Оладушки из цуккини с сырным муссом, семгой с/с и царской икрой, 1 шт. (60 г) ..... 70 руб.
- » Мини-капрезе с рассольной моцареллой и спелыми томатами черри, 1 шт. (40 г) ..... 50 руб.
- » Обоженные тигровые креветки с томатами черри в соусе манго-чили с рукколой, 1 шт. (30 г) ..... 70 руб.
- » Оладушки с красной икрой и муссом из сметаны и зелени, 1 шт. (40 г) ..... 120 руб.
- » Брускетта с тартаром из семги и муссом из авокадо, 1 шт. (60 г) ..... 120 руб.
- » Брускетта с тартаром из говядины и соусом понзу, 1 шт. (60 г) ..... 120 руб.
- » Груша с горгонзолой и медом, 1 шт. (40 г) ..... 65 руб.
- » Рулетки из запеченного болгарского перца и муссом из козьего сыра, 1 шт. (30 г) ..... 80 руб.
- » Ломтики артишоков с грибной икрой и трюфельным маслом, 1 шт. (40 г) ..... 70 руб.

## Фирменное блюдо

**Гусь цельный ..... 1200 руб.**  
запеченный с перлотто и ягодным соусом и райскими яблочками