

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

CRYSTAL HALL



ОГЛАВЛЕНИЕ

КОФЕ-БРЕЙКИ.....	2
СЕТ-МЕНЮ.....	3-4
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ.....	5
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР).....	6-10
ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР).....	11-12
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	13

КОФЕ-БРЕЙКИ

1

Печенье

Чай, кофе, сок, ароматная вода

120 г 250 ₹ на 1 гостя

2

Печенье, кексы, банановый хлеб и круассан

Фруктовая тарелка

Ассорти десертов

Чай, кофе, сок, ароматная вода

400 г 450 ₹ на 1 гостя

3

Печенье

Мини-сэндвич с куриной грудкой, листьями салата и помидорами

Мини-сэндвич с соленым лососем, сливочным сыром и зеленью

Фруктовая тарелка

Ассорти десертов

Чай, кофе, сок, ароматная вода

450 г 750 ₹ на 1 гостя

4

Шоколадная выпечка, блинчики, круассаны, булочки бриошь, кексы, мини-пирог с курицей и сырники

Мини-сэндвич с соленым лососем, сливочным сыром и зеленью

Мини-сэндвич с ростбифом

Фруктовое ассорти

Чай, кофе, сок, ароматная вода

550 г 950 ₹ на 1 гостя

СЕТ-МЕНЮ

ОБЕДЫ

1

Салат из свеклы с миксом салатных листьев, сыром фета, кедровыми орешками и гранатовым соусом

Говяжий язык с картофельным пюре под сливочным соусом

Чизкейк с ягодами и белым шоколадом

Чай, кофе, сок

620 г 1400 ₽

на 1 гостя

2

Салат с рукколой, прошутто, вялеными томатами, сыром моцарелла и соусом песто

Куриное филе со средиземноморским булгуром и сливочно-горчичным соусом

Морковный пирог с грецкими орехами и сметанной глазурью

Чай, кофе, сок

600 г 1700 ₽

на 1 гостя

3

Цезарь с курицей, пармезаном, беконом, гренками и помидорами черри

Запеченный лосось с черным рисом, шпинатом, спаржей и сливочным соусом

Базиликовый торт с клубникой и белым шоколадом

Чай, кофе, сок

650 г 2500 ₽

на 1 гостя

СЕТ-МЕНЮ

УЖИНЫ

1

Соте из фуа-гра с черничным соусом, фисташками и картофельной булочкой

Суп велюте из батата с обжаренным гребешком, грибами и маслом с зеленью

Каннеллони, фаршированные говяжьим языком и грибами, подаются с кукурузой бешамель

Чёрная треска конфи с рагу из сельдерея, соусом из кальмара и зелени

Тарталетка с шоколадной намелакой, клубничным гелем, карамелизированными орехами и хрустящей вафлей

Чай, кофе, сок

940 г 3200 ₽

на 1 гостя

2

Тартар из лосося с красной икрой на брускетте с тимьяном

Суп велюте из копченого лука с тартаром из спаржи и уткой конфи

Теплый салат из морских гребешков с лимоном, чесноком и тимьяном, подается с пюре из цветной капусты, макадамией, пармезаном, маринованным зеленым яблоком и листьями салата

Филе миньон с морковным пюре, луком шалот, грибным рагу и соусом демиглас

Лимонный мусс с белым шоколадом, юзу и мятой

Чай, кофе, сок

860 г 3800 ₽

на 1 гостя

3

Севиче из креветок с кокосовым молоком, помидорами черри, базиликом, мини-салатом и чили эспумой

Суп-пюре из зеленых трав с яичным желтком конфи, говядиной и сельдереем

Ризотто с гребешком, спаржей, луком-порей, маслом зеленых трав и пудрой из нори

Тушеные говяжьи щечки с тыквенным муссом, спаржей, миндалем и соусом из портвейна

Мандариновый мусс с имбирным бисквитом, соусом из соленой карамели и медовым безе

Чай, кофе, сок

940 г 4200 ₽

на 1 гостя

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Суп-пюре из тыквы
Говяжий бульон

850 г 1700 ₽

на 1 гостя

САЛАТЫ

Салат-бар
(помидоры, огурцы, болгарский перец, микс салатов)
Табулле с овощами и кускусом
Салат Капрезе с сыром моцарелла, базиликом,
помидорами и соусом песто

СЫРНОЕ АССОРТИ

Чеддер, Гауда, Блю чиз, Пармезан

АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Ветчина и копченая курица
Маринованная рыба
Кальмар с паприкой
Маринованные помидоры, огурцы, грибы и капуста

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Стейк из свинины
Рагу из говядины
Куриные крылышки барбекю
Красная рыба с соусом терияки и кунжутом
Запеченный картофель
Рис
Овощи на гриле
Паста

Коллекция десертов
Фруктовое ассорти
Чай, кофе, сок

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР)

МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 30 ГОСТЕЙ,
НЕ МЕНЕЕ 850 ГРАММ НА ЧЕЛОВЕКА

СУПЫ

Овощной суп "Пармантье"	100 г	200 ₹
Русский борщ	100 г	240 ₹
Солянка мясная	100 г	240 ₹
Тыквенный крем-суп с зеленым луком, имбирем и гранатовым маслом	100 г	240 ₹
Том Ям с морепродуктами и рисом	100 г	350 ₹
Уха "Императорская" с палтусом и лососем	100 г	350 ₹
Буйабес с морепродуктами и базиликом	100 г	350 ₹

САЛАТЫ

Селедка под шубой	100 г	120 ₹
Табуле с кускусом, зеленью, помидорами и листьями салата	100 г	120 ₹
Азиатский салат с капустой, фунчозой, брокколи и кисло-сладким соусом	100 г	120 ₹
Харбинский салат	100 г	120 ₹
Тыквенный салат с нутом, фетой и шпинатом	100 г	120 ₹
Салат из запеченных баклажанов с гранатом и тахини	100 г	140 ₹
Греческий салат	100 г	140 ₹
Цезарь с курицей, хрустящим беконом и круттонами	100 г	160 ₹
Микс салат с киноа, тунцом и овощами	100 г	160 ₹
Салат капрезе с сыром моцарелла и соусом песто из базилика	100 г	220 ₹
Салат с ростбифом, томатами черри и сладкой горчиной заправкой	100 г	240 ₹
Листья салата с сыром "Пармезан", кедровыми орехами и малиново-медовой заправкой	100 г	240 ₹
Салат "Оливье" с говядиной по особому рецепту	100 г	280 ₹
Цезарь с тигровыми креветками, хрустящим беконом и круттонами	100 г	380 ₹

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТНОЙ СТАНЦИИ

*КОМПЛИМЕНТАРНО

Оливковое масло, соус цезарь, бальзамический уксус, соус из голубого сыра, дзадзики, майонез, кетчуп

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Маринованные древесные грибы	100 г	120 ₺
Корейская морковь с фунчозой	100 г	120 ₺
Брокколи, морковь	100 г	120 ₺
Маринованные помидоры, огурцы, грибы и капуста	100 г	140 ₺
Жареные тигровые креветки	30 г	150 ₺
Селедка в маринаде	100 г	160 ₺
Мидии на пару с вином и чесноком	100 г	160 ₺
Томаты, помидоры черри, листья салата, болгарский перец, огурцы, красный лук, оливки	100 г	220 ₺
Сырный мини-пирог с медом и кунжутом	100 г	240 ₺
Террин из свинины и рыбы	100 г	280 ₺
Яйца с красной икрой и муссом из рикотты	100 г	280 ₺
Булочка бриошь с грибами и паштетом из птицы	100 г	280 ₺
Маринованный палтус	100 г	280 ₺
Ассорти сыров: Чеддер, Сыр с плесенью, Бри, Камамбер, Пармезан, Гауда	100 г	280 ₺
Гравлакс из лосося со свеклой и апельсином	50 г	280 ₺
Мясное ассорти: нарезанная утиная грудка, пастроми из говядины, ломтики прошутто, ростбиф с чесноком и розмарином, отварной говяжий язык	100 г	340 ₺
Рыбное ассорти: лосось, палтус, сельдь	100 г	340 ₺
Ассорти из сезонных фруктов, сухофруктов и орехов	100 г	380 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОВЯДИНА

Говядина с острым перцем, арахисом и стрелками чеснока	100 г	200 ₺
Говядина с луком и острым перцем	100 г	200 ₺
Жареная говядина с картофелем	100 г	240 ₺

ГОВЯДИНА

Рагу из говядины с грибами	100 г	240 ₹
Говядина тушеная с красной фасолью и травами	100 г	260 ₹
Говяжьи щечки с яблоком, корицей и красной капустой	100 г	280 ₹
Бифштекс со свежими томатами и сыром Чеддер	100 г	280 ₹
Фрикадельки из говядины с соусом Наполи	100 г	300 ₹
Говядина Россини	100 г	420 ₹
Запеченная говяжья шея с розмарином и соусом грейви	100 г	480 ₹

СВИНИНА

Свинина жареная с овощами	100 г	160 ₹
Запеченная свинина с острым перцем	100 г	160 ₹
Свинина запеченная с картофелем и овощами	100 г	180 ₹
Рагу из свиной шеи с картофелем и тыквой	100 г	200 ₹
Свиные ребра на гриле с соусом BBQ	100 г	200 ₹
Свиная шея с грибами (шампиньоны) и соусом грейви	100 г	220 ₹
Шашлык из свинины	100 г	240 ₹
Тончайшие эскалопы из свинины с тимьяном и сливочным соусом с зерновой горчицей	100 г	280 ₹
Стейк из свиной шеи на гриле	100 г	300 ₹
Свиные ребрышки во фритюре с луком и сухим перцем чили	100 г	440 ₹

КУРИЦА И УТКА

Куриное филе с молодым горошком и морковью в сливочном соусе	100 г	160 ₹
Запеченные куриные крылья	100 г	160 ₹
Куриное филе на гриле	100 г	160 ₹
Курица Гун Бао с арахисом и овощами	100 г	160 ₹
Курица с овощами в кисло-сладком соусе	100 г	160 ₹
Куриные биточки с тимьяном и пармезаном в сухарях	100 г	180 ₹
Куриный шашлык	100 г	210 ₹
Куриные шарики с овощами в соусе Наполи с греческим мятным йогуртом	100 г	210 ₹

КУРИЦА И УТКА

Куриный рулет с начинкой из кедровых орешков, шпината и вяленых помидоров	100 г	300 ₽
Утиные ножки запеченные с розмарином и клюквой	100 г	360 ₽

МОРЕПРОДУКТЫ

Запеченный минтай в апельсиновом соусе	100 г	160 ₽
Мидии жареные со сладким перцем, луком порей и соевым соусом	100 г	160 ₽
Вареные шарики из кальмара с луком, сладким перцем, морковью и соевым соусом	100 г	160 ₽
Микс из морепродуктов с устричным соусом	100 г	180 ₽
Острый кальмар с нарезанным сушеным острым перцем и луком	100 г	180 ₽
Мидии жареные с белым вином, чесноком, тимьяном и сливками	100 г	290 ₽
Лосось запеченный в соусе Терияки с кунжутом	100 г	380 ₽
Запеченный лосось с гранатом, клюквой, апельсином и миндалем	100 г	420 ₽
Кальмар и тигровые креветки с соусом Наполи и травами	100 г	460 ₽
Палтус на гриле с черным рисом	100 г	460 ₽
Крокеты из креветки и кальмара в сливочном соусе	100 г	460 ₽

ОВОЩИ

Запеченный сладкий картофель и рагу из сельдерея	100 г	120 ₽
Молодой картофель с тимьяном и лимоном	100 г	120 ₽
Французский рататуй с томатным соусом	100 г	120 ₽
Дикий рис	100 г	120 ₽
Картофельные дольки с травами	100 г	120 ₽
Жареная брокколи с древесными грибами и морковью	100 г	120 ₽
Гратен из цветной капусты с соусом из сыра Чеддер	100 г	120 ₽
Жареные шампиньоны в кляре	100 г	120 ₽
Жареные грибы с острым перцем	100 г	120 ₽
Ригатони с лесными грибами и черным трюфелем	100 г	180 ₽
Овощи на гриле	100 г	200 ₽

ОВОЩИ

Спаржа на гриле	100 г	240 ₺
Картофельное пюре-гратен с пармезаном и зеленым луком	100 г	280 ₺

СОУСЫ

*4 СОУСА НА ВЫБОР К ВАШЕМУ БУФЕТУ

Майонез чили
Дзадзики
Гранатовый
Медово-горчичный
Хумус
Бабагануш
Соевый соус с чесноком
Соус из красного тофу
Масло чили
Барбекю
Перечный
Медово-горчичный
Грибной

ДЕСЕРТЫ

Мохитовый мусс	50 г	120 ₺
Шоколадный фондан с фруктами	100 г	140 ₺
Безе с апельсиновым кремом	100 г	140 ₺
Зефир с ягодами	100 г	140 ₺
Нуга с орехами	100 г	140 ₺
Шоты из граната и клюквы	50 г	140 ₺
Мини эклер с маракуйей и имбирем	100 г	160 ₺
Молочный мусс с каштаном	50 г	160 ₺
Шоты с муссом из белого и темного шоколада	50 г	160 ₺
Макаруны	100 г	180 ₺
Тыквенный пирог с ванильным муссом	100 г	180 ₺
Шоколадный рулет	100 г	180 ₺
Шоколадный торт "Опера"	100 г	180 ₺
Малиновый чизкейк	100 г	180 ₺
Птичье молоко	100 г	180 ₺
Пахлава с орехами	60 г	220 ₺
Мандариновый торт	100 г	240 ₺

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ (КОНСТРУКТОР)

*НЕ МЕНЕЕ 7 ПОЗИЦИЙ НА ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНОЕ

Профитроли с муссом из крем-сыра с лаймом и слабосоленым лососем	30 г	100 ₽
Говяжий язык с хреном, салатом фризе и вялеными томатами на черном хлебе	30 г	100 ₽
Багет с муссом из крем-сыра с огурцом и красной икрой	30 г	100 ₽
Трубочки из тортильи с рыбным муссом	30 г	100 ₽
Морковный гаспачо с маслом из зелени	30 г	100 ₽
Паштет из куриной печени на булочке бриошь	30 г	100 ₽
Блинчики с копченым лососем и сливочным сыром	30 г	100 ₽
Мусс из тыквы с осьминогом и песто из базилика	30 г	100 ₽
Брускетта с ежевичным чатни, сыром бри и грецким орехом	30 г	100 ₽
Булочка бриошь с карамелизированным луком, ростбифом и вялеными томатами	30 г	100 ₽
Гуакамоле с халапеньо и чипсами из тортильи	30 г	100 ₽
Рулет из прошутто с дыней и спаржей	30 г	100 ₽
Крем из печеного чеснока с копченым палтусом на зерновом хлебе	30 г	120 ₽
Цезарь с курицей, салатом айсберг, пармезаном и беконом	30 г	140 ₽
Шот с тигровой креветкой гриль и соусом "Коктейль"	30 г	140 ₽
Тигровые креветки в соусе из сладкого васоби и миндалем	30 г	140 ₽
Корнишоны с красным луком, слабосоленой сельдью и каперсами на черном багете	30 г	140 ₽
Тортилья с креветкой, огурцом и соусом свит чили	30 г	140 ₽
Тартар из лосося со свеклой и лаймом	30 г	140 ₽
Мини-сэндвич с соленым лососем, сливочным сыром и зеленью	30 г	140 ₽
Мини тортилья с креветками, авокадо и зеленью	30 г	180 ₽
Козий сыр в панировке из розового перца	30 г	180 ₽
Трубочки из тортильи с муссом из Сахалинского гребешка и крабовым мясом	30 г	210 ₽

ГОРЯЧЕЕ

Картофельные крокеты с начинкой из сыра и лайма	100 г	100 ₺
Кольца кальмара, обжаренные во фритюре	100 г	120 ₺
Мини булочки Бао с глазированной свининой и овощами	100 г	140 ₺
Жареные куриные стрипсы	100 г	140 ₺
Дамплинги с овощами	100 г	140 ₺
Дамплинги со свининой	100 г	140 ₺
Мини хот-дог с домашней колбасой и хрустящим луком	100 г	160 ₺
Куриные шашлычки, маринованные с паприкой и лимоном	100 г	160 ₺
Дамплинги с морепродуктами	100 г	160 ₺
Мини-шашлычки из свинины по-китайски	100 г	190 ₺
Мини-фрикадельки с зеленью и йогуртовым соусом	100 г	240 ₺
Мини-тако с говядиной, маринованной капустой и халапеньо	100 г	240 ₺
Креветки темпура	60 г	240 ₺

СОУСЫ

*4 СОУСА НА ВЫБОР К ВАШЕМУ ФУРШЕТУ

Майонез чили	Из красного тофу
Дзадзики	Масло чили
Гранатовый	Барбекю
Медово-горчичный	Перечный
Хумус	Медово-горчичный
Бабагануш	Грибной
Соевый соус с чесноком	

ДЕСЕРТЫ

Панакота	70 г	100 ₺
Брауни	70 г	100 ₺
Фруктовое ассорти	70 г	120 ₺
Шот с муссом, гранатом и клюквой	50 г	140 ₺
Медовик	70 г	160 ₺
Мини эклер с маракуйей и имбирем	100 г	160 ₺
Молочный мусс с каштаном	50 г	160 ₺
Шоты с муссом из белого и темного шоколада	50 г	160 ₺
Птичье молоко	70 г	180 ₺
Чизкейк	70 г	240 ₺

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

КАРВИНГ СТАНЦИЯ

Каре ягненка с корочкой из пряных трав	1000 г	3400 ₹
Молочный поросенок	4000 г	9000 ₹
Запеченная утка в Азиатских специях	4000 г	11500 ₹
Запеченные свиные ребра маринованные с киви и соусе BBQ	1000 г	2000 ₹
Целая курица, отваренная на медленном огне по-китайски с корицей и бадьяном	2000 г	2800 ₹
Мраморный говяжий отруб "Рибай"	4000 г	28000 ₹
Запеченная хрустящая свиная грудинка с травами	1500 г	4000 ₹
Свиная шея, приготовленная на медленном огне	1500 г	4800 ₹

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

Шоколадный фонтан с добавками: свежая клубника, бриошь, маршмеллоу, банан, гриссини, ананас, миндальный гриссини	1000 г	2000 ₹
--	--------	--------