



НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №1

Стоимость 3 500 ₽ | Выход: 1 380 g

Салаты «в стол»

Микс-салат с киноа, тунцом и овощами	150 g
Цезарь с курицей, хрустящим беконом и крутонами	150 g

Холодные закуски «в стол»

Маринованные помидоры, огурцы, грибы и капуста	100 g
Мясное ассорти: нарезанная утиная грудка, пастроми из говядины, ломтики прошутто, ростбиф с чесноком и розмарином, отварной говяжий язык	100 g
Сыры: чеддер, сыр с плесенью, бри, камамбер, пармезан, гауда	100 g

Горячие закуски «в стол»

Кольца кальмара, обжаренные во фритюре	100 g
Куриные шашлычки, маринованные с паприкой и лимоном	100 g

Горячие блюда «в стол»

Шашлык из свинины	200 g
Лосось, запечённый в соусе терияки с кунжутом	200 g

Гарнир «в стол»

Овощи на гриле	100 g
----------------	-------

Напитки

Чай / свежесваренный кофе / молоко / лимон	200 ml
Морс	1 000 ml
Хлебная корзина	80 g

*Стоимость на 1 гостя

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №2

Стоимость 4 000 Р | Выход: 1 340 g

Салаты «в стол»

Листья салата с сыром пармезан, кедровыми орехами и малиново-медовой заправкой 150 g

Салат с ростбифом, томатами черри и сладкой горчиной заправкой 150 g

Холодные закуски «в стол»

Помидоры, помидоры черри, листья салата, болгарский перец, огурцы, красный лук, оливки 100 g

Сыры: чеддер, сыр с плесенью, бри, камамбер, пармезан, гауда 100 g

Рыбное ассорти: лосось, палтус, сельдь 100 g

Мясное ассорти: нарезанная утиная грудка, пастроми из говядины, ломтики прошутто, ростбиф с чесноком и розмарином, отварной говяжий язык 100 g

Горячие закуски «в стол»

Мини-шашлычки из свинины по-китайски 100 g

Горячие блюда «в стол»

Утиные ножки, запечённые с розмарином и клюквой 100 g

Запечённый лосось с гранатом, клюквой, апельсином и миндалём 200 g

Гарнир «в стол»

Картофельные дольки с травами 100 g

Напитки

Чай / свежесваренный кофе / молоко / лимон 200 ml

Морс 1 000 ml

Хлебная корзина 80 g

Соусы «в стол»: гранатовый, барбекю, перечный 1 / 20 ml

*Стоимость на 1 гостя

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №3

Стоимость 4 500 Р | Выход: 1 250 г

Салаты «в стол»

Салат капрезе с сыром моцарелла и соусом песто из базилика	150 g
Цезарь с тигровыми креветками, хрустящим беконом и крутонами	150 g

Холодные закуски «в стол»

Мидии, жареные с белым вином, чесноком, тимьяном и сливками	100 g
Сыры: чеддер, сыр с плесенью, бри, камамбер, пармезан, гауда	100 g
Гравлакс из лосося со свеклой и апельсином	50 g
Мясное ассорти: нарезанная утиная грудка, пастроми из говядины, ломтики прошутто, ростбиф с чесноком и розмарином, отварной говяжий язык	100 g

Горячие закуски «в стол»

Креветки темпура	60 g
Мини-фрикадельки с зеленью и йогуртовым соусом	100 g

Горячие блюда «в стол»

Говядина Россини	150 g
Палтус на гриле с чёрным рисом	150 g

Напитки

Чай / свежесваренный кофе / молоко / лимон	200 ml
Морс	1 000 ml
Хлебная корзина	80 g

*Стоимость на 1 гостя

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

меню-конструктор

САЛАТЫ

Тыквенный салат с нутом, фетой и шпинатом	100 g	150 P
Салат из запечённых баклажанов с гранатом и тахини	100 g	170 P
Греческий салат	100 g	170 P
Цезарь с курицей, хрустящим беконом и крутонами	100 g	190 P
Микс-салат с киноа, тунцом и овощами	100 g	190 P
Салат капрезе с сыром моцарелла и соусом песто из базилика	100 g	280 P
Салат с ростбифом, томатами черри и сладкой горчиной заправкой	100 g	260 P
Листья салата с сыром пармезан, кедровыми орехами и малиново-медовой заправкой	100 g	280 P
Салат «Оливье» с говядиной по особому рецепту	100 g	280 P
Цезарь с тигровыми креветками, хрустящим беконом и крутонами	100 g	450 P

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Маринованные помидоры, огурцы, грибы и капуста	100 g	150 P
Жареные тигровые креветки	30 g	180 P
Мидии на пару с вином и чесноком	100 g	180 P
Помидоры, помидоры черри, листья салата, болгарский перец, огурцы, красный лук, оливки	100 g	250 P
Террин из свинины и рыбы	100 g	320 P
Булочка бриошь с грибами и паштетом из птицы	100 g	320 P
Сыры: чеддер, сыр с плесенью, бри, камамбер, пармезан, гауда	100 g	320 P
Гравлакс из лосося со свеклой и апельсином	50 g	320 P
Мясное ассорти: нарезанная утиная грудка, пастроми из говядины, ломтики прошутто, ростбиф с чесноком и розмарином, отварной говяжий язык	100 g	370 P
Рыбное ассорти: лосось, палтус, сельдь	100 g	420 P
Ассорти из сезонных фруктов, сухофруктов и орехов	100 g	420 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говядина

Говядина с луком и острым перцем	100 g	220 Р
Говяжьи щёчки с яблоком, корицей и красной капустой	100 g	310 Р
Бифштекс со свежими томатами и сыром чеддер	100 g	310 Р
Фрикадельки из говядины с соусом наполи	100 g	330 Р
Говядина Россини	100 g	450 Р
Запечёная говяжья шея с розмарином и соусом грейви	100 g	520 Р

Свинина

Свинина, запечённая с картофелем и овощами	100 g	200 Р
Свинные ребра на гриле с соусом барбекю	100 g	220 Р
Свиная шейка с шампиньонами и соусом грейви	100 g	250 Р
Шашлык из свинины	100 g	260 Р
Тончайшие эскалопы из свинины с тимьяном и сливочным соусом с зерновой горчицей	100 g	300 Р
Стейки из свиной шеи на гриле	100 g	330 Р

Курица и утка

Куриное филе с молодым горошком и морковью в сливочном соусе	100 g	200 Р
Курица с овощами в кисло-сладком соусе	100 g	200 Р
Куриный шашлык	100 g	250 Р
Куриные шарики с овощами в соусе наполи с греческим мятным йогуртом	100 g	250 Р
Куриный рулет с начинкой из кедровых орешков, шпината и вяленых помидоров	100 g	350 Р
Утиные ножки, запечённые с розмарином и клюквой	100 g	420 Р

Морепродукты

Запечённый минтай в апельсиновом соусе	100 g	200 ₺
Варёные шарики из кальмара (лук, сладкий перец, морковь, соевый соус)	100 g	200 ₺
Микс из морепродуктов с устричным соусом	100 g	220 ₺
Острый кальмар (нарезанный сушёный острый перец, кальмар, лук)	100 g	220 ₺
Мидии, жареные с белым вином, чесноком, тимьяном и сливками	100 g	330 ₺
Лосось, запечённый в соусе терияки с кунжутом	100 g	420 ₺
Запечённый лосось с гранатом, клюквой, апельсином и миндалём	100 g	450 ₺
Кальмары и тигровые креветки с соусом наполи и травами	100 g	490 ₺
Палтус на гриле с чёрным рисом	100 g	490 ₺
Крокеты из креветки и кальмара в сливочном соусе	100 g	490 ₺

Гарниры

Молодой картофель с тимьяном и лимоном	100 g	150 ₺
Картофельные дольки с травами	100 g	150 ₺
Овощи на гриле	100 g	240 ₺
Спаржа на гриле	100 g	270 ₺

СОУСЫ | 4 СОУСА НА ВЫБОР

Майонез-чили	30 g
Дзадзики	30 g
Гранатовый	30 g
Хумус	30 g
Барбекю	30 g
Перечный	30 g
Медово-горчичный	30 g
Грибной	30 g

ДЕСЕРТЫ

Мохитовый мусс	50 g	150 ₺
Шоколадный фондан с фруктами	100 g	150 ₺
Шоты из граната и клюквы	50 g	150 ₺
Мини-эклер с маракуйей и имбирём	100 g	170 ₺
Молочный мусс с каштаном	50 g	170 ₺
Шоты с муссом из белого и тёмного шоколада	50 g	170 ₺
Шоколадный рулет	100 g	200 ₺
Шоколадный торт «Опера»	100 g	200 ₺
Малиновый чизкейк	100 g	200 ₺
Птичье молоко	100 g	200 ₺
Мандариновый торт	100 g	250 ₺

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНОЕ

Профитроли с муссом из крем-сыра с лаймом и слабосолёным лососем	30 g	120 ₹
Говяжий язык с хреном, салатом фризе и вялеными томатами на чёрном хлебе	30 g	120 ₹
Козий сыр в панировке из розового перца	30 g	120 ₹
Багет с муссом из крем-сыра с огурцом и красной икрой	30 g	120 ₹
Паштет из куриной печени на булочке бриошь	30 g	120 ₹
Блинчики с копчёным лососем и сливочным сыром	30 g	120 ₹
Брускетта с ежевичным чатни, сыром бри и грецким орехом	30 g	120 ₹
Булочка бриошь с карамелизированным луком, ростбифом и вялеными томатами	30 g	120 ₹
Гуакамоле с халапеньо и чипсами из тортильи	30 g	120 ₹
Крем из печёного чеснока с копчёным палтусом на зерновом хлебе	30 g	140 ₹
Цезарь с курицей, салатом айсберг, пармезаном и беконом	100 g	160 ₹
Шот с тигровой креветкой гриль и соусом коктейль	30 g	160 ₹
Тигровые креветки в соусе из сладкого васаби и миндалём	30 g	160 ₹
Корнишоны с красным луком, слабосолёной сельдью и каперсами на чёрном багете	30 g	160 ₹
Тортилья с креветкой, огурцом и сладким соусом чили	30 g	160 ₹
Мини-сэндвич с солёным лососем, сливочным сыром и зеленью	30 g	160 ₹
Мини-тортилья с креветками, авокадо и зеленью	30 g	200 ₹
Трубочки из тортильи с муссом из сахалинского гребешка и крабовым мясом	30 g	230 ₹

ГОРЯЧЕЕ

Картофельные крокеты с начинкой из сыра и лайма	100 g	120 ₺
Кольца кальмара, обжаренные во фритюре	100 g	140 ₺
Куриные шашлычки, маринованные с паприкой и лимоном	100 g	180 ₺
Мини-шашлычки из свинины по-китайски	100 g	210 ₺
Мини-фрикадельки с зеленью и йогуртовым соусом	100 g	260 ₺
Креветки темпура	60 g	260 ₺

СОУСЫ | 4 СОУСА НА ВЫБОР

Майонез-чили	30 g
Дзадзики	30 g
Гранатовый	30 g
Медово-горчичный	30 g
Хумус	30 g
Барбекю	30 g
Перечный	30 g
Грибной	30 g

ДЕСЕРТЫ

Панакота	70 g	120 ₺
Брауни	70 g	120 ₺
Фруктовое ассорти	70 g	140 ₺
Шоты из граната и клюквы	50 g	160 ₺
Медовик	70 g	180 ₺
Мини-эклер с маракуйей и имбирём	100 g	180 ₺
Молочный мусс с каштаном	50 g	180 ₺
Шоты с муссом из белого и тёмного шоколада	50 g	180 ₺
Птичье молоко	70 g	200 ₺
Чизкейк	70 g	260 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

Ассам Хармутти	400 / 800 ml	250 / 370 ₹
Кения Маринин	400 / 800 ml	250 / 370 ₹
Эрл Грей	400 / 800 ml	250 / 370 ₹

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ И УЛУНЫ

Сенча	400 / 800 ml	250 / 370 ₹
Зелёный дракон	400 / 800 ml	250 / 370 ₹
Китайский жасмин	400 / 800 ml	250 / 370 ₹

ТРАВЯНОЙ И ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

Ягодный коктейль	400 / 800 ml	250 / 370 ₹
Травяной коктейль	400 / 800 ml	250 / 370 ₹

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Облепиховый чай с красным яблоком (ягоды облепихи, красное яблоко, имбирь, мёд, корица, гвоздика, чёрный чай)	800 ml	550 ₹
Жасминовый чай с грушей (цветы жасмина, груша, мёд, сироп лайма, кардамон, чай жасминовый)	800 ml	550 ₹
Таёжный чай (ягоды можжевельника, пихта, сосновая шишка, брусника, мёд, чёрный чай)	800 ml	550 ₹

КОФЕ

Эспрессо	30 ml	200 ₹
Американо	150 ml	250 ₹
Латте	200 ml	300 ₹
Капучино	200 ml	300 ₹
Кофе/чай в ассортименте	200 / 200 ml	300 ₹
Кофейно-чайная станция	30 порций	7 500 ₹

СОК

Яблоко	250 / 1000 ml	190 / 500 ₺
Вишня	250 / 1000 ml	190 / 500 ₺
Томат	250 / 1000 ml	190 / 500 ₺
Апельсин	250 / 1000 ml	190 / 500 ₺
Персик	250 / 1000 ml	190 / 500 ₺
Морс в ассортименте	1000 ml	360 ₺

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Малина-мята	300 / 1000 ml	260 / 750 ₺
Лимон-имбирь	300 / 1000 ml	260 / 750 ₺
Земляника-ананас	300 / 1000 ml	260 / 750 ₺
Манго-маракуйя	300 / 1000 ml	260 / 750 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Легенда Байкала	330 ml	290 ₺
Боржоми	500 ml	370 ₺
Кола	250 ml	190 ₺
Лимон-лайм	250 ml	190 ₺
Апельсин	250 ml	190 ₺
Индиан Тоник	250 ml	190 ₺
Ред Булл	250 ml	310 ₺

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Сникерс шоколадный бисквит, карамельный чизкейк, мягкая карамель, мусс на молочном шоколаде, арахис, арахисовый крем	2 400 ₺ / kg
Красный бархат сочный бисквит «красный бархат», ванильный крем-чиз, малиновая начинка «малиновый татин»	2 300 ₺ / kg
Шоколад-банан шоколадный бисквит, банановый чизкейк, крем на молочном шоколаде, бананы в мягкой карамели	2 400 ₺ / kg
Пломбирный заварной крем-пломбир, ванильный шифоновый бисквит, пропитка, конфитюр (клубника / голубика-ежевика)	2 200 ₺ / kg
Баунти кокосовый бисквит, взбитый ганаш на молочном шоколаде, заварной кокосовый крем	2 200 ₺ / kg
Чёрный лес шоколадный бисквит, ганаш на молочном шоколаде, пропитка с коньяком, крем с маскарпоне, вишнёвый конфитюр	2 300 ₺ / kg
Мак-смородина маковый бисквит, пропитка, смородиновая начинка, крем-чиз	2 200 ₺ / kg
Абрикос-карамельный кедр бисквит с кедровым орехом, пропитка, абрикосовый конфитюр, взбитый карамельный ганаш	2 300 ₺ / kg
Роше бисквит «брауни шоколадный», чизкейк с нутеллой и молочным шоколадом, хрустящий слой с фундуком и молочным шоколадом, шоколадная карамель тоффи, крем ферреро с молочным шоколадом и нутеллой	2 600 ₺ / kg
Бейлис бисквит на тёмном шоколаде с пропиткой, взбитый шоколадный ганаш с ликёром «Бейлис», шоколадный чизкейк	2 500 ₺ / kg
Шоколадно-карамельный мокко шоколадный бисквит, карамельный взбитый ганаш, шоколадный взбитый ганаш, пропитка кофейная	2 300 ₺ / kg

***Стоимость декора торта рассчитывается отдельно**

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

по индивидуальному запросу:

Ассорти морепродуктов

Коктейльный бар

Шоколадный фонтан

Карвинг-станция

Горка из игристого вина

Candy bar



+7 (423) 246-88-88



res@tdc.ru.com



Россия, г. Артём, бухта Муравьиная, 73,

Приморский край