



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ №1

Стоимость 3 500 Р | 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 g

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

*Стоимость на 1 гостя

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

меню-конструктор

САЛАТЫ

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

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

ГОРЯЧЕЕ

Картофельные крокеты с начинкой из сыра и лайма	100 g	120 ₺
Кольца кальмара, обжаренные во фритюре	100 g	140 ₺
Цезарь с курицей, салатом айсберг, пармезаном и беконом	100 g	160 ₺
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 ₽

СОК

Яблоко	250 ml	190 ₽
Вишня	250 ml	190 ₽
Томат	250 ml	190 ₽
Апельсин	250 ml	190 ₽
Персик	250 ml	190 ₽

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Малина-мята	300 ml	260 ₽
Лимон-имбирь	300 ml	260 ₽
Земляника-ананас	300 ml	260 ₽
Манго-маракуйя	300 ml	260 ₽

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 Р / kg

Красный бархат

сочный бисквит «красный бархат», ванильный крем-чиз, малиновая начинка «малиновый татин»

2 300 Р / kg

Шоколад-банан

шоколадный бисквит, банановый чизкейк, крем на молочном шоколаде, бананы в мягкой карамели

2 400 Р / kg

Пломбирный

заварной крем-пломбир, ванильный шифоновый бисквит, пропитка, конфитюр (клубника / голубика-ежевика)

2 200 Р / kg

Баунти

кокосовый бисквит, взбитый ганаш на молочном шоколаде, заварной кокосовый крем

2 200 Р / kg

Чёрный лес

шоколадный бисквит, ганаш на молочном шоколаде, пропитка с коньяком, крем с маскарпоне, вишнёвый конфитюр

2 300 Р / kg

Мак-смородина

маковый бисквит, пропитка, смородиновая начинка, крем-чиз

2 200 Р / kg

Абрикос-карамельный кедр

бисквит с кедровым орехом, пропитка, абрикосовый конфитюр, взбитый карамельный ганаш

2 300 Р / 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 Р / kg

Бейлис

бисквит на тёмном шоколаде с пропиткой, взбитый шоколадный ганаш с ликёром «Бейлис», шоколадный чизкейк

2 500 Р / kg

Шоколадно-карамельный мокко

шоколадный бисквит, карамельный взбитый ганаш, шоколадный взбитый ганаш, пропитка кофейная

2 300 Р / 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