



Банкетное меню «Бизнес»

Банкет 4,000р/персона

Выход готовых блюд: 1,415гр, напитки: 1,640мл

Холодные закуски

280гр на персону

- **Рыбное плато "Флоренция"**
(ассорти рыб благородных пород: сёмга слабой соли, подкопченная форель, угорь в соусе Унаги, палтус слабосоленый, лимон, маслины, микс свежей зелени)
- **Фирменная закуска «Ноа»**
(слайсы из дикой сёмги специального посола от Шеф-повара с нежным сыром "Филадельфия" в тонком блинчике)
- **Сет Прайм**
(ассорти сыроавяленных мясных деликатесов и колбас: салями, брауншвейгская, сальчичон, бастурма, ассорти свежей зелени)
- **Мясное плато Гурман**
(мясные закуски собственного приготовления: ростбиф в специях, балык сырокопченный, буженина домашняя, аджика домашняя, помидоры черри фермерские, ассорти свежей зелени и специй)
- **Плато сыров «Эстет»**
(ассорти твердых и полутвердых сыров: Пармезан, Дор Блю, Бри, Шевре, красный виноград, зеленая груша, дикий мед)
- **Овощное крудите «Фреш»**
(помидоры черри, ассорти сладких перцев "светофор", корнишоны свежие, морковь с ассорти соусов на выбор: коктейльный, микс, сметанный пряный)

Холодные блюда

50 гр на персону

- **Мини-рулеты Beef**
(витки из домашней ветчины с нежным сыром, муссом и зеленью)
- **Черри-чиз**
(свежие фермерские помидоры черри с мини-моцареллой под соусом Песто с ароматной зеленью)

Салаты

300 гр на персону

- **Салат "Caesar Cardini"**
(Цезарь с курицей по классическому Американскому рецепту Цезаря Кардини: пшеничные крутоны, обжаренная куриная грудка, маринованная в соевом соусе с кунжутным маслом, свежий салат Романо, тертый сыр Пармезан, фирменный шеф-соус "Цезарь")
- **Салат Греческий**
(Свежие огурцы, помидоры Черри, микс листьев салата, оливки и маслины, домашний сыр Фета, свежий болгарский перец "светофор", заправка из бальзамического уксуса и фирменного соуса с мягким сыром)
- **Салат "Cousteau"**
(Морской салат: красная рыба подкопченная, микс салатных листьев, руккола, грейпфрут, оливковое масло, соль, приправа от Шефа)

Горячие закуски

100 гр. на персону

- **Спринг-ролл с птицей**
(с курицей, маринованной морковью, сладким перцем и карамельным луком)
- **Креп с шампиньонами**
(жульен из шампиньонов, подается в мешочке из блинчика с сыром Чечил)

Горячие блюда

300 гр. на персону

- **boeuf au poivre**
(мини-медальоны из говядины, маринованные в смеси перцев, запеченные в сливочно-грибном соусе. Подаются с печеным картофелем. Специальное блюдо от Шеф-повара)
- **le saumon argenté**
(филе серебряного лосося, запеченное кусочками с пряными специями и прованскими травами. Подается с миксом из белого и дикого риса. Специальное блюдо от Шеф-повара)

Выпечка

105гр на персону

- **Пирожок с мясом**
(из собственной пекарни, с говяжьим фаршем)

- **Пирожок с яблоком**
(из собственной пекарни, яблоком и корицей)
- **Пирожок с птицей**
(из собственной пекарни, с рубленным куриным филе)

Хлебная корзина

40гр на персону

- **Хлебный квартет**
(ассорти свежих хлебов: булочка ржаная, булочка Альпийская, багет Французский, хлеб Бородинский)

Десерты

120гр на персону

- **Кэррот-кейк**
(морковный торт из собственного кондитерского цеха)
- **Чизкейк "По-американски"**
(десерт из сыра Филадельфия по классическому рецепту, из собственного кондитерского цеха)

Фрукты

150 гр. на персону

- **Фруктовая корзина Премиум**
(фрукты и ягоды специальной поставки премиум: ананас, виноград, яблоки, груши, мандарины, киви, бананы, клубника)

Итого 1415гр на персону

Напитки

- Лимонад облепиховый крафтовый (200мл)
- Лимонад цитрусовый крафтовый (200мл)
- Морс клюквенный крафтовый (200мл)
- Чай черный/зеленый Greenfiled с сахаром и лимоном (200 мл)
- Кофе свежесваренный американо, подается со сливками (180 мл)
- Минеральная вода Воjоmі (330мл)
- Минеральная вода БонАква (330мл)

Итого 1640мл на персону

Стоимость: 4000руб. на персону