

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ "СТАНДАРТ"

### ЗАКУСКИ

(сервируются "в стол")

Овощи крудите с соусом блю-чиз  
(огурцы, перец болгарский, морковь)

Мясное плато

(буженина, говяжий язык, шеф-рулет из мраморной говядины)

Ассорти локальных фермерских сыров  
(сулугуни, адыгейский, брынза)

Медовеевский погребок

(огурцы бочковые, томаты фирменого засола, капуста  
квашеная по-домашнему, маринованные патисоны, маринованный чеснок)

Бочковая олюторская сельдь с картофелем бейби и маринованным луком

Трио мини-эклеров

(риет из подкопченной форели, мусс из мортаделлы, паштет из печени цыпленка)

Антипаста

(гриссини, оливки, вяленые томаты, артишоки)

### САЛАТЫ

(подаются персонально каждому гостю "в обнос")

Салат с уткой конфи, печеным перцем, сыром дор блю и медовой заправкой

Салат с опаленым романо, копченой форелью и соусом цезарь

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кокот с грибами

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

Индейка с тыквенным ризотто

Томленные щечки с гречотто и шпинатом

Стейк из трески с брокколи и соусом чимичури

### ДЕСЕРТ

Фирменный медовик

Сезонные фрукты

### НАПИТКИ

Вода премиум-класса газированная / негазированная

Морс

7 500

\*банкетное предложение рассчитано на одну персону

\*не включает оплату за обслуживание в размере 10%

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ "ОПТИМУМ"

### ЗАКУСКИ

(сервируются "в стол")

Овощи крудите с соусом блю-чиз  
(огурцы, перец болгарский, сельдерей)

Мясное плато

(буженина, говяжий язык, шеф-рулет из мраморной говядины)

Ассорти локальных фермерских сыров  
(сулугуни, адыгейский, брынза)

Медовеевский погребок

(огурцы соленые бочковые, томаты фирменного засола,  
капуста квашеная по домашнему, маринованные патисоны, маринованный чеснок)

Бочковая олюторская сельдь с картофелем бейби и маринованным луком

Трио мини-эклеров

(риет из подкопченной форели, мусс из мортаделлы, паштет из печени цыпленка)

Антипасты

(гриссини, оливки, вяленые томаты, артишоки)

Рулетики из лаваша с сыром и зеленью на гриле

Бадриджани с сыром, зеленью и грецким орехом

### САЛАТЫ

(подаются персонально каждому гостю "в обнос")

Оливье с цыпленком

Салат Нисуаз с тунцом

Овощной салат с козьим сыром

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Долма с бараниной, томатным соусом и кинзой

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

Утиная ножка конфи

Томленая говядина с картофельным кремом

Стейк из трески с цветной капустой и соусом море

### ДЕСЕРТ

Фирменный медовик

Сезонные фрукты

### НАПИТКИ

Вода премиум-класса газированная / негазированная

Морс

10 000

\*банкетное предложение рассчитано на одну персону

\*не включает оплату за обслуживание в размере 10%

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ "ПРЕМИУМ"

### ЗАКУСКИ

(сервируются "в стол")

Овощи крудите с соусом блю-чиз  
(огурцы, перец болгарский, сельдерей)

Мясное плато

(буженина, говяжий язык, шеф-рулет из мраморной говядины)

Ассорти локальных фермерских сыров  
(сулугуни, адыгейский, брынза)

Медовеевский погребок

(огурцы соленые бочковые, томаты фирменного засола,  
капуста квашеная по домашнему, маринованные патисоны, маринованный чеснок)

Бочковая олюторская сельдь с картофелем бейби и маринованным луком

Трио мини-эклеров

(риет из подкопченной форели, мусс из мортаделлы, паштет из печени цыпленка)

Антипасты

(гриссини, оливки, вяленые томаты, артишоки)

Рулетики из лаваша с сыром и зеленью на гриле

Бадриджани с сыром, зеленью и грецким орехом

Карпаччо из угольной говядины с ореховым соусом

Крудо из палтуса с облепиховым агуачили

### САЛАТЫ

(подаются персонально каждому гостю "в обнос")

Оливье с крабовым мясом

Салат с ростбифом и халвичной заправкой

Салат с киноа, авокадо и креветками

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Гребешок с овощным рататуем

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

Филе миньон с гратеном и соусом демиглас

Стейк из форели с брюссельской капустой

### ДЕСЕРТ

Фирменный медовик

Сезонные фрукты

### НАПИТКИ

Вода премиум-класса газированная / негазированная

Морс

12 500

\*банкетное предложение рассчитано на одну персону

\*не включает оплату за обслуживание в размере 10%