

МЕНЮ БАНКЕТ

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

М'ясні страви власного виробництва (індичка с/к, панчетта, свинина, шинка куряча, карбонат с/к, сервелат)

Асорті італійських ковбас (Парма, Мілано Россо, прошуто)

Плато сиров'ялених делікатесів (салямі горіхова, салямі мілано, чорізо, прошуто)

Овочеve асорті (помідор, огірок, перець болгарський, зелень)

Томати чері з бебі моцарелою і соусом песто

Плато локальних сирів (брі козячий, гірчичний, селиський, з куркумою)

Асорті крафтових сирів

Асорті європейських сирів

Тар тар з яловичини

Тар тар з лосося та ікрою

Тартар з норвезького оселедця

Тартар зі тунця з ікрою Тобіко

Рибне плато (лосось с/с, макрель власного посолу, риба масляна)

Рибне плато (лосось копчений, оселедець власного посолу, масляна риба)

Оселедець трьох посолів

Чорноморська галька (пате з печінки з ягідним кулі)

Паташу з пате із печінки

Паташу з білими грибами і пармезаном

Червона ікра з олією шавлії та крутонами

Теріна томато з бринзою

Рулетики з цукіні із пряним крем-сиром

Хамон з карамелізованою грушею та салатом мікс

Брускета з бабагануш

Брускета з лососем

Брускета з Вітелло тоннато

Брускета з хумусом і авокадо

Брускета з в'яленими томатами та сиrom фета

Брускета з гуакомоле та міксом салату

Качина грудка з малиновим крем сиrom

Топінад з мигдалю та оливok

Брускета з пепероні та крем сиrom

Брускета з грушею та брі

Брускета з джемом та камамбером

Канапе з гуакомоле та креветкою

Канапе з копченою рікотою та редискою

МЕНЮ БАНКЕТ

ПЕРШІ СТРАВИ

Український борщ з пампушками

Мінестроне

Курячий бульйон з локшиною

Крем суп з печериць

Крем суп з броколі

Крем суп з гарбуза

САЛАТИ

Салат Цезар з куркою

Карпачо з томатів з тапенадом і крем сиром

Салат з креветок, шпинату і авакадо

Салат з кінзою, кедровими горіхами та печеними овочами

Салат Грецький

Салат олів'є-мізон з телятиною і заправкою Цезар

Мікс салат з чері та індичкою

Класичний Капрезе змоцарелою та соусом песто

Салат зі шматочками слабосоленого лосося

Салат з буряка, козячого сиру та свіжої малини

Салат сицилійський з морепродуктами

Мікс салат з качиною грудкою та ягідним конфітюром

Салат із запечених перців з козячим сиром та волошкою

Салат Сіа Фуд (тигрові креветки, гребінці, кальмари)

Теплий салат з телятини та артишоків

Теплий салат з телятини

Салат з пряним бататом (кускус, авакадо, болгарський перець, зелень, лимон)

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Спрінг рол з куркою та соусом песто/овочевим рататуєм та соусом м'ясо/ лососем BBQ/ бараниною/ білими грибами з солодким чилі/ білими грибами

Кіш з сьомгою і шпинатом

Мільфей овочевий

Жульєн з мідій

Новозеландські запечені мідії

Кальмар в кисло-солодкому соусі з чучкою

Аспарагус в темпурі з соусом карі

Цибулеві кільця

Спаржа в беконі

Мафін з беконом та сиром чедер/ грибами та шпинатом

Лаваш з фалафелем (тофу, помідори, квашений огірок, капуста, тартар)/ з куркою

МЕНЮ БАНКЕТ

ОСНОВНІ СТРАВИ

Тальята з індички в апельсиново - ванільному соусі
Сальтимбока з курки
Свинина запечена у прованських травах
Лангет із телятини у вершковому соусі з грибами
Курчата корнішон по-фрацузьки
Запечене філе індички
Свинина запечена під грибним соусом
Форель райдужна запечена
Шашличок з телятини з соусом BBQ
Салтімбока з телятини
Медальйони з телятини в соусі дор блю
Креветки з лососевим мусом та кисло-солодким соусом
Стейк Шатобріан з картоплею та розмарином
Лосось аль-денте в соусі том ям зі скоринкою теріякі
Філе міньйон в міруар з печеним бататом

ГАРНІРИ

Картопля запечена
Овочі на пару
Овочі запечені в хоспері
Тушкований шпинат з вершками та сиром пармезан
Кукурудза, запечена в хоспері
Картопля запечена з панчетою
Картопляне пюре з вершковим маслом
Кус-кус з овочами
Картопляний гратен
Кус кус з в'яленими томатами
Печений батат

НАПОЇ

Лимонад власного виробництва
Узвар
Компот
Морс

МЕНЮ БАНКЕТ

ДЕСЕРТИ

Асорті Шу
Асорті Макарон
Міні "Естерхазі"
Міні Павлова з ягодами
Цитрусовий чізкейк
Міні кейк Опера
Мус Coffee latte з солоною карамеллю
Шоколадний тарт з малиновим конфі
Макарон фісташковий
Макарон шоколадний
Макарон солона карамель
Макарон смородиновий
Горіховий тарт
Чорнично - фіалковий мус
Чізкейк Нью Йорк
Трюфелі (шоколад/апельсин)
Кавовий мус з вершками
Полуничний мус
Шоколадно-кавовий мус
Ягідний бісквіт Фіолла
Чізкейк маракуя- імбир- карі
Шоколадне тріо з вишнею Амарена
Чорнично - фіалковий мус
Мочі матча
Місо печиво з шоколадом
Смородиновий фреш кейк
Брауні веган
Мафін веган з ягодами
Лимонний веган чізкейк з кеш'ю
Веррін веганський
Тірамісу веган