





2400 рублей

## Холодный стол:

Классический оливье с телячьим языком, курицей и перепелиным яйцом	80 г
Салат-коктейль из черноморского рапана с цитрусовым соусом, битыми огурчиками и Айсбергом	80 г
Салат из крымских овощей с рассольной брынзой и оливковой заправкой	80 г
Салат с копченой треской, овощами и дижонской заправкой	80 г
Ассорти крымских рассольных сыров с медом и виноградной лозой	80/20 г
Домашняя Буженина с заправкой из зернистой горчицы и теплым картофелем	50/70 г
Террин из куриной грудки с сыром и соусом из базилика	60/20 г
Семга шеф-посол с можжевеловой ягодой и пшеничными тостами с кремом из домашнего сыра	40/20 г
Разносолы собственные домашние (капуста квашенная, малосольные огурчики, помидоры засоленные с различными кореньями)	120/20 г
Ассорти домашнего сала с крымским луком и ржаными хлебцами	40/20 г
Хлебная корзина со сливочным маслом	60/10 г
Горячая закуска порционно каждому гостю:	
Куриный шашлычок с ризотто и соусом из базилика	150/100/30 г
Горячие блюда на ваш выбор:	
Стейк из свинины в сливочно-грибном соусе и картофелем по-домашнему	150/100/30 г
Филе копченой камбалы с пюре из шпината и сельдерея под винным соусом	150/100/30 г
Котлета по-киевски с картофелем Рости и брусничным соусом	150/100/30 г
Напитки:	
Морс ягодный	200 г

Стоимость обслуживания - 10%







2900 рублей

## Холодный стол

Теплый салат с домашней бужениной, овощами и молодым картофелем	80 г
Греческий салат с сыром Фета, маслинами и ялтинским луком	80 г
салат с телятиной, овощами WOK и орехово-кунжутным дрессингом	80 г
Салат с копченой курицей, грибами и пшеничными гренками	80 г
Ростбиф из говядины с каперсами и теплым картофелем	50/70 г
Террин из куриной грудки с сыром и соусом из базилика	60/20 г
Натюрморт из свежих овощей букетом зелени	80/20 г
Ассорти домашних рассольных сыров	80 г
Филе сельди с теплым картофелем и маринованным лучком	50/50/20 Γ
Хлебная корзина со сливочным маслом	60/10 г
Горячая закуска порционно каждому гостю:	
Грибной жюльен в булочке и сливочном соусе	140 г
Горячие блюда на ваш выбор:	80 г
Ассорти МАНГАЛ (подается на теплом лаваше с маринованным луком):	
шашлык из цыпленка карри	80 г
шашлык из домашнего поросенка	80 г
люля-кебаб из говядины	80 г
овощи на мангале	80 г
картофель печеный на углях	40 г
домашняя аджика из сочных томатов	100 г
Ассорти сезонных фруктов	200 г
Напитки:	
Морс ягодный	

Стоимость обслуживания - 10%





## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3400 рублей

	1 7
Холодный стол:	
Салат Оливье из курицы и телячьего языка	80 г
Салат-коктейль из морепродуктов с апельсиновым дрессингом	80 г
Фирменный салат с телятиной, теплым картофелем и рассольной брынзой	80 г
Салат из подкопченной трески с малосольным огурчиком с бальзамическим соусом	80 г
Ростбиф из говядины с каперсами и теплым картофелем	50/70 г
Ассорти крымских сыров с медом и разными орехами	80/20 г
Натюрморт из огородных овощей с букетом зелени домашней сметаной	80/20 г
Пти пате из куриной печени с карамельным луком и брускеттами	40/20 г
Капрезе - сочные крымские томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто	40/2 г
Семга "от шефа" с цитрусовым ароматом на пшеничных тостах и маслинами	40/20 г
Разносолы собственные домашние (капуста квашенная, малосольные огурчики, помидоры засоленные с различными кореньями)	120/20 г
Хлебная корзина со сливочным маслом	60/10 г
Горячая закуска порционно каждому гостю:	
Соте из морепродуктов с соусом-биск из креветок	120 г
Горячие блюда на ваш выбор:	
Медальоны из телятины с картофелем Форнорино и соусом Порто	120/100/30 г
Черноморская кефаль с овощами гриль и сливочным соусом	120/100/30 г
Цыпленок Топака с чесночным соусом и запеченными томатами	120/100/30 г
Ассорти сезонных фруктов	100 г
Десерт	
Ассорти мини-десертов (домашний наполеон с брусничным конфитюром/йогурто-бисквитный торт/маковый пирог)	120 г
Напитки:	
Морс ягодный	200 г



Стоимость обслуживания - 10%



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3900 рублей

Холодный стол	
Салат из говядины в Тайском стиле с устричным соусом	70 г
Салат Цезарь с пшеничными гренками на Европейский манер	70 г
Салат с утиной грудкой, грейпфрутом и малиновой заправкой	70 г
Салат Нисуаз с тунцом и перепелиным яйцом	70 г
Тар-тар из фермерской говядины с каперсами и корнишонами	30/20 г
Домашняя буженина с клюквенным соусом и карамелизованными райскими яблочками	40/30 г
Ассорти крымских сыров с медом и разными орехами	80/20 г
Натторморт из огородных овощей с букетом зелени домашней сметаной	80/20 г
Канапе с красной икрой и домашним маслом	16 г
Капрезе - сочные крымские томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто	40/2 г
Рыбное ассорти (скумбрия маринованная/ лосось шеф-посол/ копченое филе масляной рыбы) с дольками лайма и маслинами	50/20 г
Маринованные грибочки с пряным маслом и ялтинским луком	60/20 г
Хлебная корзина со сливочным маслом	60/10 г
Горячая закуска порционно каждому гостю:	
Соте из черноморских рапанов с томатами и сельдереем	140 г
Горячие первая подача:	
Черноморское ассорти (филе камбалы с морепродуктами, тигровой креветкой на овощном жюльене с соусом из белого вина)	140/100 г
Горячие вторая подача:	
Ростбиф из телятины с картофельным гратеном и брусничным соусом Деми Гляс	140/100 г
Ассорти сезонных фруктов	100 г
Десерт:	
Праздничный торт с фирменной начинкой (на выбор)	120 г
Напитки	
Морс ягодный	200 г
Стоимость обслуживания - 10%	

