



SINCE
BANQUETE BUREAU

2013

2022
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПАКЕТ №1

Холодные закуски 100гр шесть на выбор

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)
Селедочка по русски
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)
Сезонные ягоды и фрукты
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)
Вителло Тонната с индейкой
Мясное плато (ростбиф, куриный рулет, буженина)
Копченая утка с муссом из пармезана
Антипasti (гигантские оливки, артишоки, вяленые томаты)
Тунец в кунжуте с манговым соусом и малосольным дайконом
Лосось слабой соли с кремом из сметаны
Вителло Тонната с телятиной
Сырная тарелка (parmезан, дор блю, бри, грассини)
Мясная гастрономия (хамон серрано, чоризо и салами алкерче, грассини)

Салаты 100гр по одному на выбор из каждого раздела



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке
Салат с гребешком, креветкой, кальмаром и заправкой из красного апельсина и авокадо
С угрем, рукколой, томатами, кокосовым гуacamole
Тёплый салат с лососем, рукколой, мини шпинатом и заправкой из узбекского лимона



Оливье с подкопченой телятиной
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока
Тёплый салат с телятиной
Салат с ростбифом, капустой кейл и медовой заправкой из хрена



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки
Аутентичный цезарь с цыпленком
Салат с пряной молочной куриной грудкой, томатами конкасе и корнем
Салат с уткой, моченой бруской и заправкой из персика



Греческий салат с сербской брынзой
Салат с карамелизированной грушей и сырром дор блю
Теплый салат с перцем, вялеными томатами и фетой
Капреле из разноцветных томатов со страчателлой

Горячая закуска 100гр одна на выбор

Креветки под соте из ананасов
Перец рамиро со страчателлой и авокадо
Медальоны из лосося с личи и эстрагоном

Шоу блюдо 100гр

Ростбиф фламбе от Шеф-повара

Горячее 200гр по одному на выбор из каждого раздела



Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стуоном и черри
Треска с брюссельской капустой и ананасовым бербланом
Лосось с кремом из цветной капусты и укропным маслом
Дорадо с артишоками и шалфеем



Свиная корейка с тальятелле из цукини и моркови в цитрусовом соусе
Кролик с полбоя
Каре ягненка с томатами на гриле и кинзой
Филе Миньон под соусом из белого шоколада с сырром дор блю и спаржей



Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре
Куриное file с припущенными шпинатом и крошками из пармезана
Индейка с рукколой и виноградом
Утиная ножка конфи с печеным медовым яблоком и малиновым гелем



Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой
Ризотто с грушей и дор блю
Стейк из корня сельдерея, авокадо на гриле и арахисовым соусом
Зелёная гречка со страчателлой и песто из петрушки

Хлебная корзина 100гр

Французский багет

6000 ₽
1500гр

ПАКЕТ №2

Холодные закуски 100гр пять на выбор

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)
Селедочка по русски
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)
Сезонные ягоды и фрукты
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)
Вителло Тонната с индейкой
Мясное плато (ростбиф, куриный рулет, буженина)
Копченая утка с муссом из пармезана
Антипasti (гигантские оливки, артишоки, вяленые томаты)
Тунец в кунжуте с манговым соусом и малосольным дайконом
Лосось слабой соли с кремом из сметаны
Вителло Тонната с телятиной

Салаты 100гр по одному на выбор из каждого раздела



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке
Салат с гребешком, креветкой, кальмаром и заправкой из красного апельсина и авокадо



Оливье с подкопченой телятиной
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока
Тёплый салат с телятиной



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки
Аутентичный цезарь с цыпленком
Салат с пряной молочной куриной грудкой, томатами конкасе и корнем



Греческий салат с сербской брынзой
Салат с карамелизированной грушей и сырром дор блю
Теплый салат с перцем, вялеными томатами и фетой

Горячая закуска 100гр одна на выбор

Креветки под соте из ананасов
Перец рамиро со страчателлой и авокадо

Горячее 200гр по одному на выбор из каждого раздела



Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стуоном и черри
Треска с брюссельской капустой и ананасовым бербланом
Лосось с кремом из цветной капусты и укропным маслом



Свиная корейка с тальятелле из цукини и моркови в цитрусовом соусе
Кролик с полбой
Каре ягненка с томатами на гриле и кинзой



Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре
Куриное филе с припущененным шпинатом и крошками из пармезана
Индейка с рукколой и виноградом



Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой
Ризotto с грушей и дор блю
Стейк из корня сельдерея, авокадо на гриле и арахисовым соусом

Хлебная корзина 100гр

Французский багет

5000 ₽
1300гр

ПАКЕТ №3

Холодные закуски 100гр четыре на выбор

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)
Селедочка по русски
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)
Сезонные ягоды и фрукты
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)
Вителло Тонната с индейкой
Мясное плato (ростбиф, куриный рулет, буженина)
Копченая утка с муссом из пармезана

Салаты 100гр три на выбор

- | | |
|--|--|
| | Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке |
| | Оливье с подкопченой телятиной
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печеного чеснока |
| | Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки
Аутентичный цезарь с цыпленком |
| | Греческий салат с сербской брынзой
Салат с карамелизированной грушей и сыром дор блю |

Горячая закуска 100гр

Креветки под соте из ананасов

Горячее 200гр по одному на выбор из каждого раздела

- | | |
|--|---|
| | Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стуоном и черри
Треска с брюссельской капустой и ананасовым берланом |
| | Свиная корейка с тальятелле из цукини и моркови в цитрусовом соусе
Кролик с полбой |
| | Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре
Куриное филе с припущенными шпинатом и крошками из пармезана |
| | Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой
Ризotto с грушей и дор блю |

Хлебная корзина 100гр

Французский багет

4000 ₽
1100гр

ПАКЕТ №4

Холодные закуски 100гр четыре на выбор

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)
Селедочка по русски
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)
Сезонные ягоды и фрукты
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)
Вителло Тоннato с индейкой

Салаты 100гр два на выбор

- | | |
|---|--|
|  | Оливье с подкопченой телятиной |
|  | Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки |
|  | Греческий салат с сербской брынзой |

Горячее 200гр

- | | |
|---|--|
|  | Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стулном и черри |
|  | Свиная корейка с тальятелле из цукини и моркови в цитрусовом соусе |
|  | Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре |
|  | Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой |

Хлебная корзина 100гр

Французский багет

3000 ₽
900гр

БЛЮДА ПО СПЕЦИАЛЬНЫМ ЦЕНАМ

Холодные закуски 100гр

Домашние соленья (соленые помидоры, малосольные огурцы, черемша, красный маринованный лук)	125,00
Селедочка по русски	150,00
Овощная нарезка (томаты, паприка, огурец, редис, зелень)	225,00
Сезонные ягоды и фрукты	300,00
Тарелка сыров (моцарелла мини, чеддер, гауда, грассини)	300,00
Вителло Тоннato с индейкой	300,00
Мясное плato (ростбиф, куриный рулет, буженина)	325,00
Копченая утка с муссом из пармезана	375,00
Антипasti (гигантские оливки, артишоки, вяленые томаты)	400,00
Тунец в кунжуте с манговым соусом и малосольным дайконом	450,00
Лосось слабой соли с кремом из сметаны	475,00
Вителло Тоннato с телятиной	475,00
Сырная тарелка (пармезан, дор блю, бри, грассини)	525,00
Мясная гастрономия (хамон серрано,chorizo и салами алгерче, грассини)	580,00

Салаты 100гр



Салат с креветками и рукколой в апельсиновой заправке	350,00
Салат с гребешком, креветкой, кальмаром и заправкой из красного апельсина и авокадо	420,00
С угрем, рукколой, томатами, кокосовым гуacamole	520,00
Тёплый салат с лососем, рукколой, мини шпинатом и заправкой из узбекского лимона	550,00



Оливье с подкопченой телятиной	210,00
Салат с бужениной, маринованным ялтинским луком, томатом и заправкой из печёного чеснока	250,00
Тёплый салат с телятиной	275,00
Салат с ростбифом, капустой кейл и медовой заправкой из хрена	450,00



Салат с печенью цыпленка в сливочном терияки	150,00
Аутентичный цезарь с цыпленком	250,00
Салат с пряной молочной куриной грудкой, томатами конкакс и корнем	320,00
Салат с уткой, моченой брускникой и заправкой из персика	380,00



Греческий салат с сербской брынзой	200,00
Салат с карамелизированной грушей и сыром дор блю	225,00
Теплый салат с перцем, вялеными томатами и фетой	300,00
Капрезе из разноцветных томатов со страчателлой	375,00

Горячая закуска 100гр

Креветки под соте из ананасов	325,00
Перец рамиро со страчателлой и авокадо	400,00
Медальоны из лосося с личи и эстрагоном	560,00

Шоу блюдо 100гр

Ростбиф фламбе от Шеф-повара	600,00
------------------------------	--------

Горячее 200гр

по одному на выбор из каждого раздела



Морской окунь в пряном кокосовом соусе со стулоном и черри	500,00
Треска с брюссельской капустой и ананасовым бербланом	775,00
Лосось с кремом из цветной капусты и укропным маслом	900,00
Дорадо с артишоками и шалфеем	1240,00



Свиная корейка с тальятелле из цукини и моркови в цитрусовом соусе	825,00
Кролик с полбой	700,00
Каре ягненка с томатами на гриле и кинзой	980,00
Филе Миньон под соусом из белого шоколада с сыром дор блю и спаржей	1080,00



Медальоны из цыпленка в грибном соусе с копченым пюре	350,00
Куриное filet с припущенными спаржами и крошками из пармезана	450,00
Индейка с рукколой и виноградом	525,00
Утиная ножка конфи с печеным медовым яблоком и малиновым гелем	600,00



Стейк из цветной капусты с соусом из тыквы и батата с горгонзолой	375,00
Ризотто с грушей и сырором дор блю	475,00
Стейк из корня сельдерея, авокадо на гриле и арахисовым соусом	725,00
Зелёная гречка со страчателлой и песто из петрушки	850,00

Хлебная корзина 100гр

Французский багет	128,00
-------------------	--------

Скидка на дегустацию блюд 50%

“

Еда как искусство
Банкет как образ жизни
8 лет с любовью к своему делу

”

