







КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# Банкеты и фуршеты на форте Риф

Фортъ Рифъ

**Комфортная площадка среди захватывающих видов форта Риф в Кронштадте и самые выгодные условия сотрудничества!**




- корпоративы и тимбилдинг
- новогодние вечеринки
- дни рождения и праздники

corp@fortreef.ru

+7 911 153-22-73

# Фуршеты

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **№ 1 ФУРШЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ** — 2650 руб. на персону | |
| **Коллекция закусок** | |
| Ассорти фруктовое (сезонные фрукты) | 50 |
| Канапе с буженины с горчичным соусом на бородинском хлебе | 25 |
| Тартинки с нежным куриным филе, кешью и сыром крем-чиз карри | 25 |
| Рулетики из цукини с крем песто и орешками | 25 |
| Сет крафтовых сыров с медово-бальзамическим гелем и грецким орехом | 50 |
| Брускетта с пате из куриной печени с ягодным соусом | 50 |
| Тарталетки с грибным жульеном | 50 |
| **Салат Бар** | |
| Листовой салат с запеченной свеклой прованс и сливочным сыром | 100 |
| **Выход блюд** | **375** |
| **№ 2 ФУРШЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ** — 3500 руб. на персону | |
| **Коллекция канапе** | |
| Рулетики из баклажана в грузинском стиле | 30 |
| Канапе из подкопченного цыпленка с вяленым томатом | 25 |
| Брускетта с подкопченной скумбрией, тар-таром из огурца и оливковой землей | 40 |
| Ассорти крафтовых сыров под медово-бальзамическим гелем | 40 |
| Мини моцарелла с черри в дуэте с припущенной «свёклой прованс» и соусом «Песто» | 40 |
| **Салаты** | |
| Деревенский салат с копченой сметаной, грибами и бейби картофелем | 100 |
| Салат цезарь с куриной грудкой «Sous Vide» | 100 |
| **Горячее** | |
| Мини-шашлычок из цыпленка гриль с соусом «Барбекю» | 120 |
| **Гарнир** | |
| Картофель «Айдахо» с розмарином | 150 |
| **Выход блюд без напитков в граммах на персону** | **645** |

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **№3 ФУРШЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ** 4300 руб. на персону | |
| **Коллекция канапе** | |
| Утиная грудка с пьяной грушей шато | 25 |
| Ростбиф на ржаном крутоне с пикули и медово-горчичным соусом | 25 |
| Тигровая креветка с соусом «гуакамоле» | 40 |
| Ассорти крафтовых сыров под медово-бальзамическим гелем | 40 |
| Перцы в соусе тонато | 40 |
| Ассорти фруктовое (сезонные фрукты) | 50 |
| **Салаты** | |
| Салат Оливье с угрем в дальневосточном стиле | 100 |
| Салат в азиатском стиле с говяжьей вырезкой (spice) | 100 |
| **Горячее на выбор** | |
| Мини-шашлычок из лосося с соусом тар-тар | 120 |
| Руладина из куриной грудки «кордн блю» | 120 |
| **Гарнир на выбор** | |
| Картофель стоун в прованских травах | 150 |
| Овощи гриль | 150 |
| **Выход блюд** | **690** |

| | |
|---|---|
| **№4 ФУРШЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ** 4800 руб. на персону | |
| **Коллекция канапе** | |
| Севиче из тунца | 25 |
| Морской гребешок с тар-таром из клубники под сливочным соусом | 25 |
| Камамбер с клубникой под шоколадным соусом | 25 |
| Крудите из свежих овощей в цукини гриль | 40 |
| Гастро эклер со сливочным муссом, лососем гравлакс и тапинадом | 40 |
| Мясной французский Террин с карамелизированным луком | 25 |
| Фруктовая тарелка (Сезонные фрукты и ягоды) | 50 |
| **Салаты** | |
| Столичный с языком и красной икрой | 100 |
| Салат с утиной грудкой, грушей под ягодным соусом | 80 |
| Цезарь с креветками | 80 |
| **Горячее (2 на выбор)** | |
| Руладины из куриного филе армированные беконом «Кордон Блю» | 120 |
| Медальоны из свиной вырезки армированные беконом соус порто | |
| Шашлычок из лосося гриль соус сливочный песто | 120 |
| **Гарнир (2 на выбор)** | |
| Картофельный гратен | 100 |
| Бейби картофель в пряных травах | |
| Овощи в азиатском стиле со спаржей | 100 |
| **Выход блюд** | **930** |

# CofeeBreak

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **CofeeBreak №1** — 750 руб. на персону | |
| **Мини-пирожки 80 гр (2 на выбор)** | |
| Пирожок с картофелем и грибами | 40 |
| Пирожок с рисом и яйцом | 40 |
| Пирожок с капустой | 40 |
| Пирожок с мясом | 40 |
| Пирожок с яболоком | 40 |
| **Десерты (1 на выбор):** | |
| Мафин ванильный | 40 |
| Кейк-попс | 40 |
| **Напитки** | |
| Вода с мятой и лимоном | 300 |
| Кофе/Чай (молоко, сахар, лимон) | 200 |
| **Выход блюд** | **120/500** |

| | |
|---|---|
| **CofeeBreak №2** — 990 руб. на персону | |
| **Круассаны 75 гр на выбор** | |
| Круассан с ветчиной и сыром | 75 |
| Круассан с томатами и моцареллой | 75 |
| **Мини-блинчики 100 гр, 2 на выбор** | |
| Мини-блинчик с пуляркой | 50 |
| Мини-блинчик с картофелем и грибами | 50 |
| Мини-блинчик с яйцом и луком | 50 |
| **Десерты 80 гр** | |
| Овсяное печенье с шоколадной крошкой | 15 |
| Профитроли с заварным кремом | 15 |
| Свежие сезонные фрукты | 50 |
| **Напитки** | |
| Вода с мятой и лимоном | 300 |
| Клюквенный морс | 200 |
| Кофе/Чай (молоко, сахар, лимон) | 200 |
| **Выход блюд** | **255/700** |

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **CofeeBreak №3** — 1490 руб. на персону | |
| **Fresh-роллы 120 гр, 3 на выбор** | |
| Fresh-ролл с лососем «Гравлакс» | 40 |
| Fresh-ролл с бужениной | 40 |
| Fresh-ролл с пуляркой | 40 |
| Овощные спринг-роллы | 40 |
| **Брускетты 90 гр** | |
| Брускетта с жареными грибами и индейкой | 45 |
| Брускетта с аджапсандал | 45 |
| **Десерты, 3 на выбор** | |
| Пирожное картошка | 40 |
| Пирожное шу с кремом патисьер | 40 |
| Свежие сезонные фрукты | 50 |
| Авторское печенье «Мадлен» | 30 |
| **Напитки** | |
| Вода с мятой и лимоном | 300 |
| Клюквенный морс | 200 |
| Кофе/Чай (молоко, сахар, лимон) | 200 |
| **Выход блюд** | **340/700** |

| | |
|---|---|
| **CofeeBreak №4** — 2200 руб. на персону | |
| **Круассаны, 150 гр** | |
| Круассан с лососем гравлакс | 75 |
| Круассан с кремом песто, индейкой и свежими овощами | 75 |
| **Закуски** | |
| Бри с клубникой и мятой | 25 |
| Гриссини с хамоном | 25 |
| **Брускетты 90 гр** | |
| Брускетта с моцареллой и вялеными томатами с соусом «сальса верде» | 45 |
| Брускетта с мортаделлой, рукколой на сливочном соусе | 45 |
| **Десерты 115 гр** | |
| Коллекция маффинов (шоколад, ваниль) | 45 |
| Домашний трюфель соленая карамель | 20 |
| Свежие сезонные фрукты | 50 |
| **Напитки** | |
| Вода с мятой и лимоном | 300 |
| Клюквенный морс | 200 |
| Кофе/Чай (молоко, сахар, лимон) | 200 |
| **Выход блюд** | **405/700** |

# CofeeBreak ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

| Наименование | Выход блюда, г | цена за 1 шт |
|---|---|---|
| **Круассаны** | | |
| Круассан с лососем гравлакс | 75 | 460 |
| Круассан с копченой индейкой и свежими овощами | 75 | 380 |
| Цельнозерновой круассан с овощами гриль и кремом песто | 75 | 370 |
| Круассан с куриной грудкой сувид и соусом айоли | 75 | 280 |
| Круассан с тунцом и каперсами | 75 | 320 |
| Круассан с томатами и молодой моцареллой «Аля-Капрезе» | 75 | 320 |
| **Закуски** | | |
| Бри с клубникой и мятой | 25 | 280 |
| Гриссини с хамоном | 25 | 320 |
| Испанские оливки с вялеными томатами | 25 | 140 |
| Ростбиф на ржаном крутоне | 25 | 300 |
| Шу с грибным жульеном | 30 | 120 |
| Шу с пате из куриной печени и брусничным соусом | 30 | 140 |
| Шу с копченым лососем | 30 | 160 |
| Овощное Крудите с творожным кремом | 40 | 120 |
| **Сендвич бар** | | |
| Брускетта с моцареллой и вялеными томатами с соусом «сальса верде» | 45 | 280 |
| Брускетта с мортаделлой, рукколой на сливочном соусе | 45 | 300 |
| Брускетта с муссом из копченой скумбрии с тар-таром из огурца, оливковой землей, фунчозой фри | 45 | 280 |
| Брускетта с ростбифом, пикули под медово-горчичной заправкой | 45 | 460 |
| Брускетта с куриной грудкой Су-вид, вялеными томатами и кремом песто | 45 | 230 |
| Брускетта с овощами гриль | 45 | 200 |
| Брускетта с томатами конкасе под бальзамическим кремом и бураттой | 45 | 250 |
| Брускетта Прошутто котто и трюфельным кремом | 45 | 300 |
| Брускетта с лососем «Гравлакс» | 45 | 470 |
| Брускетта с красной икрой и сметанным кремом | 45 | 680 |
| Брускетта с пате из куриной печени и луковым мармеладом | 45 | 180 |
| Брускетта форшмак | 45 | 180 |
| Брускетта с хумусом и красным маслом | 45 | 180 |
| Брускетта с грибным жульеном «дор блю» | 45 | 200 |
| Английский Сендвич (Скрембл, Огурец, Ветчина, Айсберг) | 75 | 250 |
| Сендвич с куриной грудкой и свежими овощами | 75 | 250 |
| Смореброд с тунцом | 75 | 300 |

| Наименование | Выход блюда, г | цена за 1 шт |
|---|---|---|
| **Десерты** | | |
| Коллекция маффинов (шоколад, ваниль) | 45 | 360 |
| Домашний трюфель соленая карамель | 20 | 150 |
| Свежие сезонные фрукты | 50 | 160 |
| Шу с кремом «Crème patissiere» | 40 | 150 |
| Кейк Попс | 40 | 130 |
| Панкейки с кленовым сиропом | 30 | 100 |
| Гранола с натуральным йогуртом, семенами чиа и фруктовым пюре | 50 | 350 |
| Круассан сливочный с заварным кремом | 75 | 450 |
| Миндальный круассан «Пралине» | 75 | 420 |
| **Мини-пирожки** | | |
| Пирожок с картофелем и грибами | 40 | 130 |
| Пирожок с рисом и яйцом | 40 | 120 |
| Пирожок с капустой | 40 | 100 |
| Пирожок с мясом | 40 | 180 |
| Пирожок с яболоком | 40 | 120 |
| Пирожок с зеленым луком и яйцом | 40 | 150 |
| Пирожок с ливером | 40 | 150 |
| Пирожок с картофелем и укропом | 40 | 100 |
| Пирожок с курицей и грибами | 40 | 140 |
| **Мини-блинчики 100 гр, 2 на выбор** | | |
| Мини-блинчик с пуляркой | 50 | 170 |
| Мини-блинчик с картофелем и грибами | 50 | 160 |
| Мини-блинчик с яйцом и луком | 50 | 180 |
| Мини-блинчики с ветчиной и сыром | 50 | 170 |
| Мини-блинчики с красной икрой | 50 | 900 |
| Мини-блинчики с заварной сгущенкой | 50 | 160 |
| Мини-блинчики с творогом | 50 | 180 |
| Мини-блинчики с курицей и грибами | 50 | 180 |
| Мини-блинчики с брусникой и яблоками | 50 | 160 |
| **Крафтовые напитки:** | | |
| Пина Колада (без алк) | 1 л | 590 |
| Сангрия (без алк) | 1 л | 590 |
| Мохито (без алк) | 1 л | 490 |
| Апельсин/Розмарин | 1 л | 490 |
| Имбирь/Лимон/Апельсин/Мята | 1 л | 490 |
| Лимон/Мята | 1 л | 470 |
| Чабрец/Имбирь/Мёд | 1 л | 470 |
| Гранат/Эстрагон/Апельсин | 1 л | 590 |
| Гибискус/Лимон/Гвоздика/Корица | 1 л | 490 |
| Морс Клюква | 1 л | 490 |
| Морс Облепиха | 1 л | 490 |
| Морс Черная смородина | 1 л | 490 |

# Детское меню

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **ДЕТСКИЙ СЕТ № 1** — 1990 руб. на персону | |
| **Коллекция закусок** | |
| Канапе «Божья коровка» | 30 |
| Канапе «Зонтик» | 25 |
| Канапе «Сырное солнышко» | 25 |
| Мини-тарталетка с крем-сыром и долькой черри | 25 |
| Мини-пицетта с колбаской | 40 |
| Мини-сендвич «Золотая Рыбка» | 30 |
| Мини-сендвич «Смайлик» | 30 |
| **Десерт** | |
| Фруктовая шпажка | 25 |
| Шу с кремом «Патисьер» | 30 |
| **Напиток** | |
| Морс клюквенный | 200 |
| **Выход блюд без напитков в граммах на персону** | **260** |
| **ДЕТСКИЙ СЕТ № 2** — 2900 руб. на персону | |
| **Коллекция закусок** | |
| Канапе «птичка» | 25 |
| Мини-рулетик с ветчиной и сыром | 30 |
| Канапе «Кукурузка» | 30 |
| Канапе «Куриное филе, ломтик сыра и черри» | 25 |
| Мини бургеры с курочкой, сметанным соусом | 50 |
| **Горячее** | |
| Мини-шашлычок из цыпленка | 75 |
| Картофель с укропчиком «Деревенский» | 100 |
| Соус «Помидорка» | 15 |
| **Десерт** | |
| Мини-эклер с заварным кремом | 35 |
| Тарталетка с фруктами | 40 |
| **Напиток** | |
| Клюквенный морс | 200 |
| **Выход блюд без напитков в граммах на персону** | 425 |

# Банкетное меню

## №1 БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4000 руб. на персону

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **Холодные закуски** | |
| Маринованное филе сельди гравлакс с беби картофелем и маринованным луком | 40 |
| Мясное плато (говядина копченая, свиная грудинка, рулет куриный, колбаса с/к) | 40 |
| Паштет из куриной печени с цитрусовым конфитюром на ржаном крутоне | 40 |
| Смореброд с муссом из копченой скумбрии с тар-таром из огурца, оливковой землей, фунчозой фри | 70 |
| Сезонные фрукты | 100 |
| **Салаты: 2 на выбор** | |
| Салат с куриной грудкой, копченой сметаной, бейби картофелем и грибами | 100 |
| «Оливье» с запеченными овощами и домашней ветчиной | 100 |
| Салат «Столичный» из запеченных овощей с куриной грудкой | 100 |
| Салат «Греческий» с фермерской брынзой | 100 |
| Салат «Нисуаз» из консервированного тунца и стручковой фасолью | 100 |
| Салат из свежих овощей под медово-горчичной заправкой | 100 |
| Салат «Цезарь» с куриной грудкой Souse-Vide | 100 |
| **Хлебная корзина** | |
| Фермерский хлеб, Пшеничный, Хлеб ржаной | 80 |
| **Горячее: 2 на выбор** | |
| Стейк из судака на пару с овощами гриль | 270 |
| Куриная грудка с картофелем айдахо и соусом барбекю | |
| Эскалоп стейк на овощной подушке под медово-горчичным соусом | |
| Бефстроганов с грибами и картофельным пюре | |
| Щучьи котлеты с гречотто под сметаной и щучьей икрой | |
| Куриная грудка в сливочном соусе с рисом басмати и зеленым горошком | |
| Мясная «Зраза» на картофельном дранике с ветчиной и сыром | |
| **Напитки** | |
| Домашний клюквенный морс | 200 |
| **Суммарный выход блюд и напитков на человека в граммах** | **1040** |

# № 2 БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5000 руб. на персону

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **Холодные закуски** | |
| Рулетики из баклажана с грецким орехом | 40 |
| Мясное плато (говядина копченая, свиная грудинка, рулет куриный, колбаса с/к) | 40 |
| Кростини с куриной грудкой, вяленым томатом с кремом «Песто» | 40 |
| Соленья и маринады | 40 |
| Сырная тарелка (Сыр с пажитником, сыр копченый (чечил), чеддер, сулугуни, виноград, орехи) | 40 |
| Сезонные фрукты | 100 |
| **Салаты: 2 на выбор** | |
| Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и бальзамической заправкой (огурцы, помидоры, перец болгарский, фета, маслины, рукола, лук, соус песто) | 100 |
| Салат с куриной грудкой, копченой сметаной, бейби картофелем и грибами | 100 |
| «Оливье» с запеченными овощами и домашней ветчиной | 100 |
| Салат «Столичный» из запеченных овощей с куриной грудкой | 100 |
| Салат «Греческий» с фермерской брынзой | 100 |
| Салат «Нисуаз» из консервированного тунца и стручковой фасолью | 100 |
| Салат из свежих овощей под медово-горчичной заправкой | 100 |
| Салат «Цезарь» с куриной грудкой Souse-Vide | 100 |
| **Хлебная корзина** | |
| Фермерский хлеб, Пшеничный, Хлеб ржаной | 80 |
| **Теплая закуска** | |
| Сливочный жульен с куриным филе, под сырной глазурью | 80 |
| **Горячее: 2 на выбор** | |
| Стейк из судака на пару с овощами в тайском стиле | 270 |
| Куриная грудка с картофелем айдахо и соусом барбекю | |
| Эскалоп стейк на овощной подушке под медово-горчичным соусом | |
| Бефстроганов с грибами и картофельным пюре | |
| Щучьи котлеты с гречотто под сметаной и щучьей икрой | |
| Куриная грудка в сливочном соусе с рисом басмати и зеленым горошком | |
| Мясная «Зраза» на картофельном дранике с ветчиной и сыром | |
| **Напитки** | |
| Домашний клюквенный морс | 200 |
| **Суммарный выход блюд и напитков на человека в граммах** | **1130** |

# №3 БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6000 руб. на персону

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **Pre Set** | |
| Тартар из лосося с водорослями чукка под ореховым соусом | 40 |
| **Холодные закуски** | |
| Лосось Гравлакс Шеф посола с соусом «Понзу» | 40 |
| Мясное плато (хамон, сальчичон, фуэт, брезаола) | 40 |
| Кростини с томатами «конкассе» и молодым сыром моцарелла | 70 |
| Кростини с ростбифом, пикули под медово-горчичной заправкой | 70 |
| Антипасти с гриссини (оливки, артишоки, вяленые томаты) | 30 |
| Коллекция сезонных овощей с соусом «Сацики» | 50 |
| Сырная тарелка (Сыр с пажитником, Пармезан, Камамбер, Дор-блю, виноград, орехи, мёд) | 40 |
| Сезонные фрукты | 100 |
| **Салаты: 2 на выбор** | |
| Тёплый салат с буженины и овощами гриль под медово-горчичной заправкой | 100 |
| Салат «Нисуаз» с опаленным тунцом, на подушке из микс-салата | 100 |
| Салат с белыми грибами и печеным картофелем | 100 |
| Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и бальзамической заправкой (огурцы, помидоры, перец болгарский, фета, маслины, рукола, лук, соус песто) | 100 |
| Салат с куриной грудкой, копченой сметаной, бейби картофелем и грибами | 100 |
| «Оливье» с запеченными овощами и домашней ветчиной | 100 |
| Салат «Столичный» из запеченных овощей с куриной грудкой | 100 |
| Салат «Греческий» с фермерской брынзой | 100 |
| Салат «Оливье» в дальневосточном стиле | 100 |
| Салат из свежих овощей под медово-горчичной заправкой | 100 |
| Салат «Цезарь» с куриной грудкой Souse-Vide | 100 |
| Салат с пьяной грушей, утиной грудкой под брусничным дрессингом | 100 |
| Фреш салат с лососем гравлакс, сегментами апельсина под цитрусовым дрессингом | 100 |

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **Хлебная корзина** | |
| Фермерский хлеб, Пшеничный, Хлеб ржаной | 80 |
| **Теплая закуска** | |
| Баклажаны «Пармеджано» под томатным соусом «Наполи» | 100 |
| **Горячее: 2 на выбор** | |
| Стейк из лосося на ризотто со сливочным песто | 270 |
| Запеченная свиная корейка с белыми грибами на картофельном гратене | |
| Стейк из судака на пару с овощами в тайском стиле | |
| Куриная грудка с картофелем айдахо и соусом барбекю | |
| Медальоны из свиной вырезки армированные беконом с бейби картофелем с соусом сливочный демигляс | |
| Ростбиф с картофельным пюре «Алиго» под соусом Демигляс и лесными грибами | |
| Щучьи котлеты с гречотто под сметаной и щучьей икрой | |
| Куриная грудка в сливочном соусе с рисом басмати и зеленым горошком | |
| Бифштекс-хашбраун с соусом релиш | |
| **Напитки** | |
| Домашний клюквенный морс | 200 |
| **Суммарный выход блюд и напитков на человека в граммах** | **1330** |

# №4 БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

7000 руб. на персону

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| **Pre Set** | |
| Севиче из тунца | 40 |
| **Холодные закуски** | |
| Кростини с тигровой креветкой гриль на подушке из соуса гуакамоле | 40 |
| Кростини с лососем гравлакс, тапенада с сливочным муссом | 30 |
| Гриссини с Хамоном «Serrano» | 40 |
| Вителло-тонато из телятины с каперсами «BigSize» | 40 |
| Капрезе с молодым сыром моцарелла и розовыми томатами | 40 |
| Крем-брюле из гусиной печени (фуагра) | 40 |
| Антипасти с гриссини (оливки, артишоки, вяленые томаты) | 40 |
| Грузди со сметаной | 40 |
| Сырная тарелка (Сыр с пажитником, Пармезан, Камамбер, Дор-блю, виноград, орехи, мёд) | 40 |
| Сезонные фрукты и ягоды | 100 |
| **Салаты: 2 на выбор** | |
| Тёплый салат с бужениной и овощами гриль под медово-горчичной заправкой | 100 |
| Салат «Нисуаз» с опаленным тунцом, на подушке из микс-салата | 100 |
| Салат с белыми грибами и печеным картофелем | 100 |
| Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и бальзамической заправкой (огурцы, помидоры, перец болгарский, фета, маслины, рукола, лук, соус песто) | 100 |
| Салат с куриной грудкой, копченой сметаной, бейби картофелем и грибами | 100 |
| «Оливье» с запеченными овощами и домашней ветчиной | 100 |
| Салат «Столичный» из запеченных овощей с куриной грудкой | 100 |
| Салат «Греческий» с фермерской брынзой | 100 |
| Салат «Оливье» в дальневосточном стиле | 100 |
| Салат из свежих овощей под медово-горчичной заправкой | 100 |
| Салат «Цезарь» с креветками гриль и салатом Романо | 100 |
| Салат с пьяной грушей, утиной грудкой под брусничным дрессингом | 100 |
| Фреш салат с лососем гравлакс, сегментами апельсина под цитрусовым дрессингом | 100 |
| Салат с перепелами конфи | 100 |

| Наименование | Выход блюда, г |
|---|---|
| Тайский салат с ростбифом | 100 |
| Салат из свиной копченой грудинки, спаржей гриль, запеченным картофелем под медово-горчичным дрессингом | 100 |
| **Хлебная корзина** | |
| Фермерский хлеб, Пшеничный, Хлеб ржаной | 80 |
| **Теплая закуска** | |
| Дальневосточный гребешок на подложке из клубники и киви под сливочно-чесночным соусом | 100 |
| **Горячее: 2 на выбор** | |
| Филе палтуса на листьях шпината под базиликовым соусом | 270 |
| Медальоны из телятины в пряных травах с овощами гриль | |
| Стейк из лосося на ризотто со сливочным песто | |
| Запеченная свиная корейка с белыми грибами на картофельном гратене | |
| Стейк из судака на пару с овощами в тайском стиле | |
| Куриная грудка с картофелем айдахо и соусом барбекю | |
| Медальоны из свиной вырезки армированные беконом с бейби картофелем с соусом сливочный демигляс | |
| Ростбиф с картофельным пюре «Алиго» под соусом Демигляс и лесными грибами | |
| Щучьи котлеты с гречотто под сметаной и щучьей икрой | |
| Куриная грудка в сливочном соусе с рисом басмати и зеленым горошком | |
| Бифштекс-хашбраун с соусом релиш | |
| Дорадо на гриле с овощным рататуем | |
| Свиные ребра BBQ с тушеной капустой под соусом «Stout» | |
| Каре ягненка на подложке Аджапсандал под домашней аджикой | |
| **Напитки** | |
| Домашний клюквенный морс | 200 |
| **Суммарный выход блюд и напитков на человека в граммах** | **1340** |