



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ЛАЙТ»

Аперитив

Канapé с жареной грушей и сыром Дор-блю, 21г

Канapé с ростбифом и рукколой, 18г

БАНКЕТ Холодные закуски

Трио из копченого угря, сига холодного копчения и слабосоленой нерки, 60/17г

Русское мясное ассорти (отварной говяжий язык, рулет куриный с черносливом и сыром, буженина, копченое утиное филе) с маринадами, 60/20г

Плато сыров (Адыгейский, Сулугуни, Балыковый, Чечил) с аджикой, 40/5/2г

Овощное ассорти из свежих короткоплодных огурцов, помидоров банч, сладкого болгарского перца, сочного редиса и зелени, 60г

Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью, 50/50/8г

Ассорти из маринованных грибов с колечками лука (белые, опята, маслята), 60/15г

Салат Оливье с форелью, 110г

Вьетнамский салат с ростбифом и овощами, 85г

Салат с куриным филе, ананасом и апельсиновой заправкой, 80г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Жюльен из филе цыпленка и телятины с белыми грибами, 75г

Основное блюдо*

Атлантическая треска с овощами
и кисло-сладким соусом, 150/75/65г

или

Филе индейки гриль с клюквенным соусом
и картофелем батат, 140/85/20г

Десерт

Фруктовое ассорти (киви, груша, виноград красный и зеленый,
мандарины, красная смородина), 150г

Каравай

Свадебный торт, 150г**

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

5 500 рублей на человека
(+ 10% за обслуживание)
Общий вес на человека – 1 432 г

* Основное блюдо Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.
Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо
дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.
** Дополнительный декор свадебного торта:
Украшение ягодами:
- клубника или голубика, или физалис, 100 г – 500 рублей



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ЭЛЕГАНС»

Аперитив

Мини-карпаччо из атлантического тунца, 12г

Копченая утка с гренкой вестфальского хлеба и дыней, 19г

БАНКЕТ Холодные закуски

Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, форель слабосоленая, угорь горячего копчения), 60/17г

Мясное ассорти с маринадами (куриный рулет с черносливом, буженина, отварной язык, ростбиф), 60/14г

Попурри сыров (Камамбер, Гран Морис, Эмменталь, Чеддер) с виноградом, клубникой и мятой, 40/14г

Ассорти из свежих овощей и зелени (огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г

Дары леса (грузди, белые, моховики, маслята), 60/10г

Салат с тунцом, томатами и авокадо, 80/1г

Салат из говяжьей вырезки в острой китайской заправке, 75/2г

Салат Цезарь с курицей, 80г

Салат из овощей гриль, шпината, авокадо с томатной сальсой, 60г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Пикантные баклажаны в соусе Терияки, 80/4г

Основное блюдо*

Медальоны из говядины с красной чечевицей и соусом Бренди крем, 120/25/138г

или

Дорадо на гриле со шпинатным пюре, тапенадом и соусом Карри, 1шт (150г среднее) /30/155г

Десерт

Фруктовое ассорти (киви, клубника, ананас, мандарины, груша, виноград красный и зеленый), 200г

Каравай

Свадебный торт, 150г**

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

6 600 рублей на человека
(+ 10% за обслуживание)
Общий вес на человека – 1 420 г

* Основное блюдо Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.
Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.
** Дополнительный декор свадебного торта:
Украшение ягодами:
- малина или ежевика, или красная смородина, 100 г – 800 рублей
Фигурки из кондитерской мастики – 2 000 рублей за 1 фигурку (высота до 15 см)



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «КЛАССИК»

Аперитив

Канapé из утиной грудки с грушей, инжиром и цукатами из грейпа, 17г
Шашлычок из шарика Моцареллы и помидоров черри с соусом Песто, 27г
Конфета из слабосоленого лосося с белым вином, 28г

БАНКЕТ

Холодные закуски

Рыбное ассорти (палтус холодного копчения, малосоленая нерка, копченый угорь), 60/17г

Мясная тарелка (Пармский окорок, филе копченой индейки, копченая утиная грудка, дыня, красная смородина), 60/14г

Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано, грецкие орешки, виноград), 40/14г

Овощное ассорти из свежих короткоплодных огурцов, помидоров банч, сладкого болгарского перца, сочного редиса и зелени, 60г

Мини блинчик с семужьей икрой (2 шт.), 10/38г

Салат с авокадо и раковыми шейками с имбирной заправкой, 80г

Вьетнамский салат с ростбифом и овощами, 85г

Салат из утки с апельсиново-ореховой заправкой, 85г

Салат Греческий с маринованным фенхелем, 75/20г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.

Булочки французская, сувита или бородинская

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Жюльен ди Фрителла (жюльен из шампиньонов, завернутый в блинчик), 100/10г

Основное блюдо на ваш выбор*

Форель с травами, соусом Шафран и овощами гриль, 1 шт (150г среднее)/30/110г

или

Филе Миньон с овощным тимбало и соусом Порто, 125/130/15г

Десерт

Фруктовое ассорти (киви, клубника, ананас, мандарины, груша, виноград красный и зеленый), 200 г

Каравай

Свадебный торт, 200 г**

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

7 700 рублей на человека

(+ 10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 525 г

* Основное блюдо

предлагается гостям на выбор во время банкета при численности до 30 человек. На банкет численностью более 30 человек пропорция по горячему блюду определяется заранее, либо взимается дополнительная плата в размере 600 рублей на человека за возможность выбора горячего блюда во время проведения банкета.

** Дополнительный декор свадебного торта:

Украшение ягодами:

- клубника или голубика, или физалис, 100 г – 500 рублей

- малина или ежевика, или красная смородина, 100 г – 800 рублей

Фигурки из кондитерской мастики – 2 000 рублей за 1 фигурку (высота до 15 см)



СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИКА»

Аперитив

Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке, 18г

Конфета из слабосоленого лосося с белым вином, 18г

Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с ванильным соусом в шоте, 22 г

БАНКЕТ

Холодные закуски

Рыбное плато (сиг холодного копчения, слабосоленая семга, угорь с каперсами и розмарином), 60/17г

Мясное Шаркутерье из Пармской ветчины, копченой индейки и буженины с маринадами, 40/26г

Сырная тарелка (Грана Падано, Эмменталь, Грюйер и Швейцарский) со свежей клубникой и медом, 40/15/40г

Ассорти из свежих овощей и зелени (огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г

Севиче из креветок, манго и авокадо, 2шт.(24г)/45г

Салат с запеченным лососем, артишоками и креветками, 85г

Салат с Пармской ветчиной, жареными персиками и сыром Рикотта, 85г

Салат из куриного филе с кунжутной заправкой и микс-салатом, 75г

Салат с козьим сыром, запеченной свеклой и авокадо, 90г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.

Булочки французская, сувита или бородинская

Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое

Горячая закуска

Груша фламбе

с утиной грудкой и соусом Бри, 74/10/25г

Основное блюдо на ваш выбор*

Средиземноморский сибас с кремом из брокколи, зеленым горошком и соусом Гриноблаз, 1шт.(150г среднее)/100/40г или

Телячья вырезка с рататуем и перечным соусом, 140/150/30г

Десерт

Фруктовое ассорти (киви, клубника, ананас, мандарины, груша, виноград красный и зеленый), 200 г

Каравай

Свадебный торт, 200 г**

Чай в сашетах Teatone / КофеAmericano свежесваренный

8 500 рублей на человека

(+ 10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 617 г

*Основное блюдо

предлагается гостям на выбор во время банкета при численности до 30 человек.

На банкет численностью более 30 человек пропорция по горячему блюду определяется заранее, либо взимается дополнительная плата в размере 600 рублей на человека за возможность выбора горячего блюда во время проведения банкета.

**Дополнительный декор свадебного торта:

Украшение ягодами:

- клубника или голубика, или физалис, 100 г – 500 рублей

- малина или ежевика, или красная смородина, 100 г – 800 рублей

Фигурки из кондитерской мастики – 2 000 рублей за 1 фигурку (высота до 15 см)



WTC WEDDING

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ФЬЮЖН»

Аперитив

Инжир с муссом из сливочного сыра, медом и грецким орехом, 18 г

Мини северный краб с лососем, 15 г

Макаруны с пате из Фуа-гра, 9 г

БАНКЕТ

Холодные закуски

Трио из осетрины, форели и нельмы с лимонно-шафрановым желе 60/17 г

Лепестки сыровяленых колбас с дыней и фламбированной грушей, 40/22/100/50г

Севиче из креветок, манго и авокадо, 2шт.(24г)/45г

Ассорти из свежих овощей и зелени (огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г

Рулетки Цуккини с Рикоттой и кедровыми орешками, 2 шт./пор.

Салат с карамельным лососем и овощами, 85г

Салат-гриль с ростбифом, спелыми помидорами и овощами, 25/70г

Теплый салат из спаржи, куриного филе и листьев салата, 70/18г

Сыр Страчателла с манго и заправкой Дижон, 85г

Булочки французская, сувита, сырная, гриссини крусто и пио-до-микс, 40/40/30/6/6г

Масло икорное, масло в соусе Песто, масло оливковое, хрен, горчица

Горячая закуска

Туец на гриле с баклажанами
терияки и томатной сальсой, 75/85/60г

Интермедия

Сорбе малина с черным перцем, 60/26 г

Основное блюдо на ваш выбор*

Филе миньон с тыквенным ризотто,
спаржей и соусом Марсала, 125/100/25г
или

Чилийский сибас с овощами гриль, 120/100/15г

Десерт

Фруктовое ассорти с ягодами (голубика, ежевика,
киви, смородина, клубника, ананас, мандарины,
виноград красный и зеленый, груша, физалис), 200г

Каравай

Свадебный торт, 200 г

Чай Althaus в ассортименте / зерновой кофе в ассортименте
(espresso, cappuccino, americano)

10 200 рублей на человека
(+ 10% за обслуживание)
Общий вес на человека — 1 804 г

*Основное блюдо

предлагается гостям на выбор во время банкета при численности до 30 человек.
На банкет численностью более 30 человек пропорция по горячему блюду определяется заранее, либо взимается дополнительная плата в размере 1 000 рублей на человека за возможность выбора горячего блюда во время проведения банкета.

** Дополнительный декор свадебного торта:

Украшение ягодами:

- клубника или голубика, или физалис, 100 г – 500 рублей

- малина или ежевика, или красная смородина, 100 г – 800 рублей

Фигурки из кондитерской мастики – 2 000 рублей за 1 фигурку (высота до 15 см)



АВТОРСКИЙ СВАДЕБНЫЙ СЕТ ОТ БРЕНД – ШЕФА (ДО 25 ЧЕЛОВЕК)

Аперитив

Шарик Моцарелла «Чильеджини» с прошутто Парма и тыквенным кремом, 30/13г

Вяленая утка со спаржей в ореховом соусе, 20/10г

Морской гребешок с желе из шампанского и тамарилло, 24г

Тортини Мадейра с сыром Дор Блю и черникой, 25г

Свежие ягоды на шпажке: ежевика, клубника, голубика в ванильном соусе, 22г

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Комплемент от шеф – повара

Террин из кролика с кремом из соцветий Романеско подается с морковным и ягодным желе, 60/15/70г

Холодная закуска

Теплый салат с морепродуктами, 2шт./93/3г

Горячая закуска

Блинчик с грибным жульеном, 75/10г

Интермедия

Сорбе малина с черным перцем, 60/25/1г

Горячее основное блюдо

1. Филе Мероу с овощами Нуазет и соусом из молодого горошка, 95/55/30/4г

2. Филе молочной телятины с муссом из шпината, яблочным пюре и тыквенным фланом, 70/40/35г

3. Утиное филе, фаршированное Фуа-гра, с вишневым соусом и апельсиновым 100/12/20/3г

Десерт

Фруктовая ваза с ягодами (подается к началу мероприятия), 200г

Шоколадная сфера с добавлением пасты из перца Чипотле, таджасскими оливками и малиновым соусом, 90/50/70/5г

Булочки сырные, французские, бородинские, Гриссини, 30/40/40/12г

Масло икорное, масло с соусом Песто, 15/10г

Напитки

Сок свежесжатый (апельсин, грейпфрут) – 300 мл

Морс клюквенный – 300 мл

Минеральная вода (с газом, без газа) – 500 мл

Чай в ассортименте / кофе (эспрессо, капучино, американо)

11 000 рублей на человека

(+ 10% за обслуживание)

Общий вес на человека, не включая напитки – 1 584 г

Все цены включают НДС
и не включают обслуживание.