

Буфет барбекю

2 400Р/чел

Обслуживание мероприятия:
в помещение 15%; на улице 20%

Селёдочка с красным луком и гренками	30/5/20
Суджук/Бастурма	20/20/3
Ассорти свежепорезанных овощей помидор, огурец, перец болгарский, редис	20/15/15/10
Букет свежей зелени зелёный лук, укроп, кинза, петрушка, тархун	3/3/3/3/3
Тарелка солений и маринадов капуста с ароматным маслом, черемша, огурцы соленые, томаты черри маринованные, острый перец	20/10/10/10/10

Сырная тарелка маринованный адигейский, фета в масле и специях	20/20/5
Салат Аджап сандал	50
Лук маринованный	10

ГОРЯЧЕЕ В ЧАФИНГДИШАХ

Шашлык из семги	75
Курица барбекю	50
Шашлык из свиной шейки	50
Бейби картофель с травами	50
Кабачок гриль с чесночным маслом	50

Кукуруза початок на углях	50
Лаваш	30
Фрукты сезонные	100
Ореховый пай	90
Соуса сацибели, наршараф, ткемали	10/10/10

Буфет Корпоративный 2 900Р/чел

Ассорти из свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Свежепорезанные овощи огурцы, помидоры, перец болгарский	20/20/20
Ассорти из свежей зелени базилик, петрушка, укроп, зеленый лук	3/3/3/5
Плата маринадов оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон	5/5/10/3/10
Ассорти маринованных грибов	30
Салат «Греческий»	50
Оливье с копченной грудкой	50
Нисуаз с тунцом	50
Рулетики из ветчины с сыром и зеленью	40

Лосось Шеф посола	40/5
Мясная тарелка салами, буженина, вяленая говядина со специями	20/20/20/5
Сыры бри и горгонзола с виноградом и орехами	10/10/15
Ассорти из свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Свежепорезанные овощи огурцы, помидоры, перец болгарский	20/20/20
Ассорти из свежей зелени базилик, петрушка, укроп, зеленый лук	3/3/3/5
Плата маринадов оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон	5/5/10/3/10
Хрустящие Креветки с авокадо и томатами	50
Сельдь под шубой	50
Салат из языка с картофелем и шампиньонами с горчичной заправкой	50

ГОРЯЧЕЕ В ЧАФИНГДИШАХ

Судак в пивном кляре с соусом тартар	50\10
Курица с карри и лаймом	50\5
Бифштекс из говядины с горчичным соусом	50/5
Паста с морепродуктами	50/50
Картофель дольки с розмарином	50
Рис с овощами и соевым соусом	50
Овощной рататуй	50
Сыр тертый	5
Булочки микс, масло	30/10
Фрукты сезонные	100
Ассорти пирожных	90

Сом запеченный на сезонных овощах	50/30
Стейк из свинины в пряном маринаде	50/10
Цыпленок тапака с домашней аджикой	120/30
Картофель Нуазет	50
Овощи гриль	50
Кускус с вялеными томатами и песто	50
Булочки микс, масло	30/10
Фрукты сезонные	100
Торт на выбор Шеф повара	100

Буфет итальянский

3 600Р/чел

Обслуживание мероприятия:
в помещение 15%; на улице 20%

Татаки из тунца с кунжутом листьями салата	30/5
Витело тоннато с артишоками	20/10/5
Томаты конфитини с печеным хлебом	30/20
Закуска капрезе с ароматным песто	20/20/5
Ассорти свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Свежепорезанные овощи огурцы, помидоры, перец болгарский	20/20/20

Ассорти свежей зелени базилик, петрушка, укроп, зеленый лук	3/3/3/5
Антипasti оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон	5/5/10/3/10
Салат из морепродуктов с овощами	50
Салат Цезарь (конструктор) с курицей	50
Салат с маринованной грушей и горгонзолой	50

ГОРЯЧЕЕ В ЧАФИНГДИШАХ

Филе сибаса с итальянскими травами	80/10
Куриная пиката со сметаной и базиликом	50/10
Мясные шарики в соусе Неаполитано	50/20
Лазанья Болоньезе	100
Брокколи на пару	50
Картофельное пюре со шпинатом	50

Баклажаны с томатами и тимьяном	50
Сыр тертый	5
Булочки микс, масло	30/10
Фрукты сезонные	100
Тирамису	90

Буфет Вегетарианский 2 100Р/чел

Хумус из зеленого горошка с кукурузными чипсами	30/5
Хумус из моркови с печеным хлебом	30/5
Закуска из печенных овощей с греческим орехом	50
Карпаччо из томатов с горчичной заправкой и маслинами	50
Ассорти из свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Свежепорезанные овощи огурцы, помидоры, перец болгарский	20/20/20
Ассорти из свежей зелени базилик, петрушка, укроп, зеленый лук	3/3/3/5
Маринады оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон	5/5/10/3/10
Салат из свеклы с миндалем и апельсином	50
Салат из красной капусты	50
Гуакомоле с томатами и красным луком	50

Дополнительно к буфетам

Уха с лососем	150	610
Шурпа с говядиной	150	380
Суп куриный с лапшой	150	280
Гаспачо из томатов	150	350
Фо бо с говядиной	150	510
Суп пюре овощной	150	280
Борщ с говядиной и пампушками	150	380
Щи из квашенной капусты	150	340

ГОРЯЧЕЕ В ЧАФИНГДИШАХ

Рагу из тыквы с брокколи и клюквой	100
Перец фаршированный кускусом и овощами	100
Лапша с овощами в тайском стиле	100
Булочки микс	30
Фрукты сезонные	100
Смузи на выбор шеф-повара	100