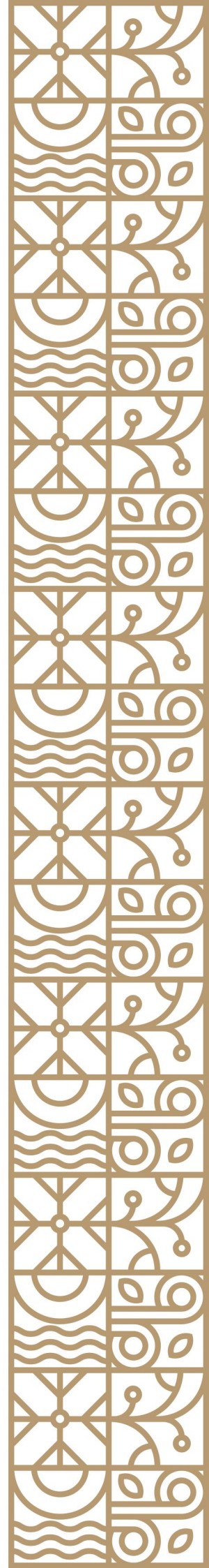




ВРЕМЕНА
ГОДА

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





ВРЕМЕНА
ГОДА

Стоимость проведения банкета **250 000 ₽**

Аренда банкетного зала "Времена года" **50 000 ₽**

Аренда шатра "Лотос" **30 000 ₽**

Банкет Стандарт **от 3000 ₽ / чел**

Банкет Премиум **от 5000 ₽ / чел**

Приветственный аперитив **4500 ₽**

Кулинарное шоу от шеф-повара **5000 ₽**

Алкоголь **0 ₽**

Пробковый сбор (с чел.) **400 ₽**

Сервисное обслуживание **15%**

Аренда площадки "Лебединая" **20 000 ₽**

Аренда площадки "Хрустальная" **20 000 ₽**

Аренда номера "Люкс" **15 000 ₽**

Номер в подарок (только для свадебных банкетов)

Аренда номера "Полулюкс" **10 000 ₽**

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ **150 000 ₽**

Проведение банкета в понедельник, вторник или среду



ВРЕМЕНА
ГОДА

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

	Выход	Цена
Брускетты с паштетом Нежный куриный паштет с яблочным чатни, в виде ранеток на тостах из французского багета	80 г.	95 ₽
Виноград из сыра Сыр ДорБлю, снег из сахара, виноград	20 г.	80 ₽
Закуска из мягкого сыра на крекере с семгой Хрустящий крекер, нежный сыр Филадельфия, семга слабого посола, зелень	30 г.	80 ₽
Канapé с ростбифом Бородинский хлеб, маринованный ростбиф, листья салата, маринованный перец, пармезан	23 г.	95 ₽
Канapé с сыром чеддер Сыр чеддер, клубника свежая, мята	23 г.	95 ₽
Кексы с лесными ягодами Кекс из клубники и клюквы, с нежным кремом	95 г.	110 ₽
Канapé с языком Бородинский хлеб, язык говяжий, маринованный огурчик, соус хрен	25 г.	70 ₽
Морковный капкейк Морковный кекс, с ананасом, грецким орехом и нежным кремом	100 г.	110 ₽
Мини сэндвич с ветчиной и сыром Сэндвичный хлеб, сочная ветчина, сыр Гауда, листа салата "Айсберг", классический соус Цезарь	90 г.	95 ₽



ВРЕМЕНА
ГОДА

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

	Выход	Цена
Оливье с цыпленком	60 г.	95 ₽
Оливье из двух видов огурцов, куриного филе, украшенное икрой летучей рыбы		
Рулетики из семги слабой соли	40 г.	95 ₽
Восхитительная семга шеф-посола в сочетании со сливочным сыром Филадельфия		
Тар тар из скумбрии собственного посола	55 г.	100 ₽
Слабосоленая скумбрия в сочетании с яблочками и зернистой горчицей, подается с бородинским хлебом		
Тар тар из телятины на тосте	65 г.	95 ₽
Нежная телячья вырезка, каперсы, спелые томаты, маринованный огурчик, заправленный зернистой горчицей и оливковым маслом, подается на хрустящем тосте		
Пинчос с маринованным ростбифом	65 г.	95 ₽
Закуска на манер брускетт с нежным ростбифом, зеленью и маринованным луком		
Пинчос с севиче из лосося	65 г.	95 ₽
Нежное филе лосося с соусом на основе лайма, свежие огурцы, томаты черри, красный сладкий лук, французский багет		
Пинчос с моцареллой и овощами	65 г.	80 ₽
Молодой сыр Моцарелла с листьями салата, томатами черри, с соусом из кинзы и петрушки на ломтике французского багета		



ВРЕМЕНА
ГОДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход	Цена
Сырное ассорти ПРЕМИУМ Ассорти из 4х видов сыров собственного производства, соленый крекер, орехи, виноград и лимонный джем	400 г.	650 ₽
Мясное ассорти ПРЕМИУМ Ассорти из мясных блюд собственного приготовления. Ростбиф из говядины, буженина из свиной шеи, подкопченный говяжий язык, "яблоко" из куриного паштета, террин холодец с хреном	400 г.	1200 ₽
Сырное ассорти Ассорти из 4х видов сыров собственного производства, соленый крекер, орехи и лимонный джем	400 г.	650 ₽
Мясное ассорти Ассорти из мясных блюд собственного приготовления. Буженина из говядины и свинины, куриное филе горячего копчения, чипсы из говядины, мусс из хрена	400 г.	900 ₽
Овощное ассорти Ассорти из свежих овощей с маринованными грибами. Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, маринованные сезонные грибы, маринованный лук	400 г.	450 ₽
Рыбное ассорти ПРЕМИУМ Нарезка из рыб собственного посола. Филе семги, маринованной с апельсиновым ликером, скумбрия слабосоленая, филе муксуна с чернилами каракатицы, форшмак из сельди, лимонная икра, мусс из хрена с яблоком	400 г.	1300 ₽
Рыбное ассорти Нарезка из рыб собственного посола. Нерка, маринованная в свекольном соке с хреном, скумбрия слабосоленая, сельдь пряного посола, картофель запеченный на углях, маринованный лук, зелень, соус из шпрот	400 г.	800 ₽
Фруктовое ассорти Ассорти сезонных фруктов	400 г.	450 ₽



ВРЕМЕНА
ГОДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход	Цена
Свинные ребра в глазури	300 г.	550 ₺
Томленные свиные ребра в глазури с соусом Джек Дэниэлс		

Жульен внутри бриошь	100 г.	290 ₺
Жульен из курицы и грибов внутри бриоши		

Сырные кубики с тайским соусом	100/30 г.	220 ₺
Сыр жареный в панировке с остро-сладким соусом		





ВРЕМЕНА
ГОДА

САЛАТЫ

	Выход	Цена
Свекла с мягким сыром Подкопченная свекла с мягким сыром, апельсином, орехами, зеленью и бальзамической икрой	200 г.	320 ₺
Салат с камамбером и грецкими орехами Салат из летней зелени с сыром камамбер, грецкими орехами, помидорами черри, бальзамической икрой, маслом из петрушки и кинзы и ягодным кремом	220 г.	450 ₺
Салат с креветками и летними томатами Тар-тар из креветок, маринованных в имбире, летние томаты двух сортов, айоли из креветок, авокадо	150 г.	630 ₺
Цезарь с маринованной неркой Листья салата романо, чипсы из французского багета, ломтики маринованной нерки, классический соус цезарь, помидоры черри, сыр пармезан	150 г.	480 ₺
Цезарь с копченым цыпленком Популярный салат с сочными листьями салата Романо, куриным филе собственного копчения, помидорами черри и чипсами из французского багета. Заправлен классическим соусом Цезарь и посыпан тертым пармезаном	150 г.	450 ₺
Салат с языком гриль Телячий язык, обжаренный на гриле, сочные листья салата, помидоры черри, соус Вителло, запеченный картофель	250 г.	520 ₺
Салат с ростбифом и картофелем Ростбиф, запеченный картофель, битые огурцы, бородинский хлеб, томаты, масло из петрушки	210 г.	550 ₺



ВРЕМЕНА
ГОДА

САЛАТЫ

	Выход	Цена
Салат с уткой и орехами Тар-тар из копченой утки с битыми огурцами, арахисом, сливой и летней зеленью	150 г.	550 ₹
Салат с копченым муксуном Копченое филе муксуна, листья салата, маринованное яйцо, томаты черри, запеченный картофель, масло из петрушки	220 г.	480 ₹
Салат-милфей с креветками и томатами Слоеный салат из креветок, авокадо, яблок, листьев салата, с айоли из рукколы и томатным мармеладом	230 г.	760 ₹
Теплый салат с филе цыпленка и сезонными грибами Куриная грудка обжаренная с сезонными грибами, в сливочно-горчичном соусе, под листьями салата Романо с сыром Пармезан и ягодным кремом	180 г.	420 ₹
Салат с кальмаром гриль Филе кальмара, обжаренное на гриле, листья салата, томаты черри, свежий огурец, кедровый орех и имбирно-цитрусовый дрессинг	150 г.	590 ₹
Овощной салат на манер греческого Легкий овощной салат из помидор, огурцов, сладкого перца, с муссом из феты, маслинами, оливками, заправкой из оливкового масла с ароматными травами	220 г.	280 ₹
Овощной салат с жареным сыром Листья салата, огурцы, помидоры черри, зеленый виноград, болгарский перец, глясс из овощей и жареный на гриле домашний сыр Халуми	165 г.	390 ₹



ВРЕМЕНА
ГОДА

ГОРЯЧЕЕ

	Выход	Цена
Корейка барашка с пряными овощами Корейка барашка запеченная на гриле, с овощами в остром томатном соусе, опаленными на гриле и соусом из домашнего йогурта	200/150/40 г.	2200 ₺
Стейк из свиной шеи с запеченным на углях картофелем и ягодным соусом Свиная шея, запеченная на гриле с запеченным картофелем, луком-порей и ягодным соусом	170/190/50 г.	730 ₺
Стейк мясника с картофельным кремом и рагу из грибов и груши Стейк говядины, выдержанный в квасе с кремом из картофеля и рагу из грибов, груши и северных ягод	200/120/70 г.	1400 ₺
Утиная грудка с кремом из яблок Утиная грудка, в соусе из северных ягод, с кремом из картофеля и моркови и кремом из яблок	140/130/50 г.	780 ₺
Оссобуко из телянка с картофелем и лисичками Стейк из томленной голяшки телянка с картофельным пюре и жареными лисичками	250/150/40 г.	950 ₺
Лосось с брокколи Филе лосося с обжаренным брокколи, овощным рататюем и соусом из хрена и яблок	150/100/50/40 г.	1200 ₺
Петух в вине Молодой петух, томленный в красном вине, с гарниром из запеченных овощей	300/150 г.	1200 ₺



ВРЕМЕНА
ГОДА

ГОРЯЧЕЕ

	Выход	Цена
Картофель фри + куриные шашлычки Шашлычки из куриного филе, запеченные на гриле, подаются с картошкой фри и соусом тар-тар	120/100/50 г.	450 ₺
Гусиные лапки конфи с овощным хрустом Гусиные окорочка, приготовленные конфи с гарниром из свежих овощей	250/130 г.	1100 ₺
Оленина с грибами Корейка оленя с соусом из грибов, картофелем и грибной икрой	150/200 г.	1200 ₺
Копченая буженина Буженина собственного копчения с грибным соусом и запеченным на углях картофелем	250/150/50 г.	690 ₺
Речная форель с пюре и спаржей Речная форель, запеченная на гриле с картофельным пюре и бланшированной спаржей	140/200 г.	670 ₺



ВРЕМЕНА
ГОДА

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

ГОРЯЧЕЕ

	Выход	Цена
Паприка и чечевица "Лазанья" из запеченного перца, чечевицы, грибной икры, сушеных томатов и зелени с соусом из овощного гяса	290 г.	550 ₺
Цукини в трех текстурах Цукини запеченный на гриле, икра кабачковая, цукини ким чи, болгарский перец и шампиньоны запеченные на гриле	200 г.	320 ₺
Фасоль и кокос Начинка из фасоли, жаренной в кокосовом молоке, болгарский перец и томатное пюре на свежеспеченной лепешке	235 г.	300 ₺
Овощные шашлычки и соус из кинзы Картофель, баклажаны, лук, цукини, шампиньоны, соус винегрет из из кинзы	290 г.	350 ₺



ВРЕМЕНА
ГОДА

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

	Выход	Цена
Томат и имбирь	230 г.	330 ₺
Слайсы томатов, клюква, листья салата, имбирный снег		
Свекла и хурма	185 г.	510 ₺
Мармелад из свеклы, хурма, маринованная в бузине, зерна граната, сливочный сыр, листья салата, фисташки		
Руккола и груша	180 г.	320 ₺
Руккола, груша, запеченная на гриле, киноа, кокосовый крем-чиз, соус из манго и тыквы		
Редька и копченый сыр	120 г.	350 ₺
Зеленая редька, корень сельдерея, жареный лук, копченый пармезан, фисташки, соус из ряженки		



ВРЕМЕНА
ГОДА

ДЕТСКОЕ

	Выход	Цена
Пицца "Пепперони"	350 г.	450 ₽
Пицца с томатным соусом, колбасками пепперони и сыром		
Сендвич с ветчиной и сыром	150 г.	150 ₽
Сендвич с тостовым хлебом, майонезным соусом, листьями салата и ветчиной		
Фрикадельки с картофельным пюре	100/100/30 г.	270 ₽
Фрикадельки из домашнего фарша, запеченные на огне, картофельное пюре, кетчуп		
Куриный шницель с картофельным пюре	120/100/30 г.	270 ₽
Куриное филе в панировке, картофельное пюре, кетчуп		
Суп с фрикадельками	250 г.	200 ₽
Суп на курином бульоне с домашней лапшой и фрикадельками из утиного мяса		
Мороженое в ассортименте	50 г.	80 ₽
Мороженое собственного производства. Шоколадное, мятное, клубничное		



ВРЕМЕНА
ГОДА

ДЕСЕРТЫ

	Выход	Цена
Кокосовая бомба Кокосовый десерт с кремом "Рафаэлло" в виде бомбы со съедобным пеплом	70 г.	250 ₺
Грушевый тартатен с мятой Карамелизованная груша на хрустящем тесте с мятным мороженым	150/50 г.	300 ₺
Шоколадный чизкейк Чизкейк с двумя видами шоколада на бисквитной основе	120 г.	300 ₺
Медовик с мороженым из домашней ряженки Хрустящие медовые коржи и мороженое собственного производства из домашней ряженки	150/50 г.	300 ₺
Морковный капкейк Морковный кекс, с ананасом, грецким орехом, и нежным кремом	100 г.	200 ₺
Сорбет В ассортименте	36 г.	200 ₺



ВРЕМЕНА
ГОДА

Хлеб белый, серый

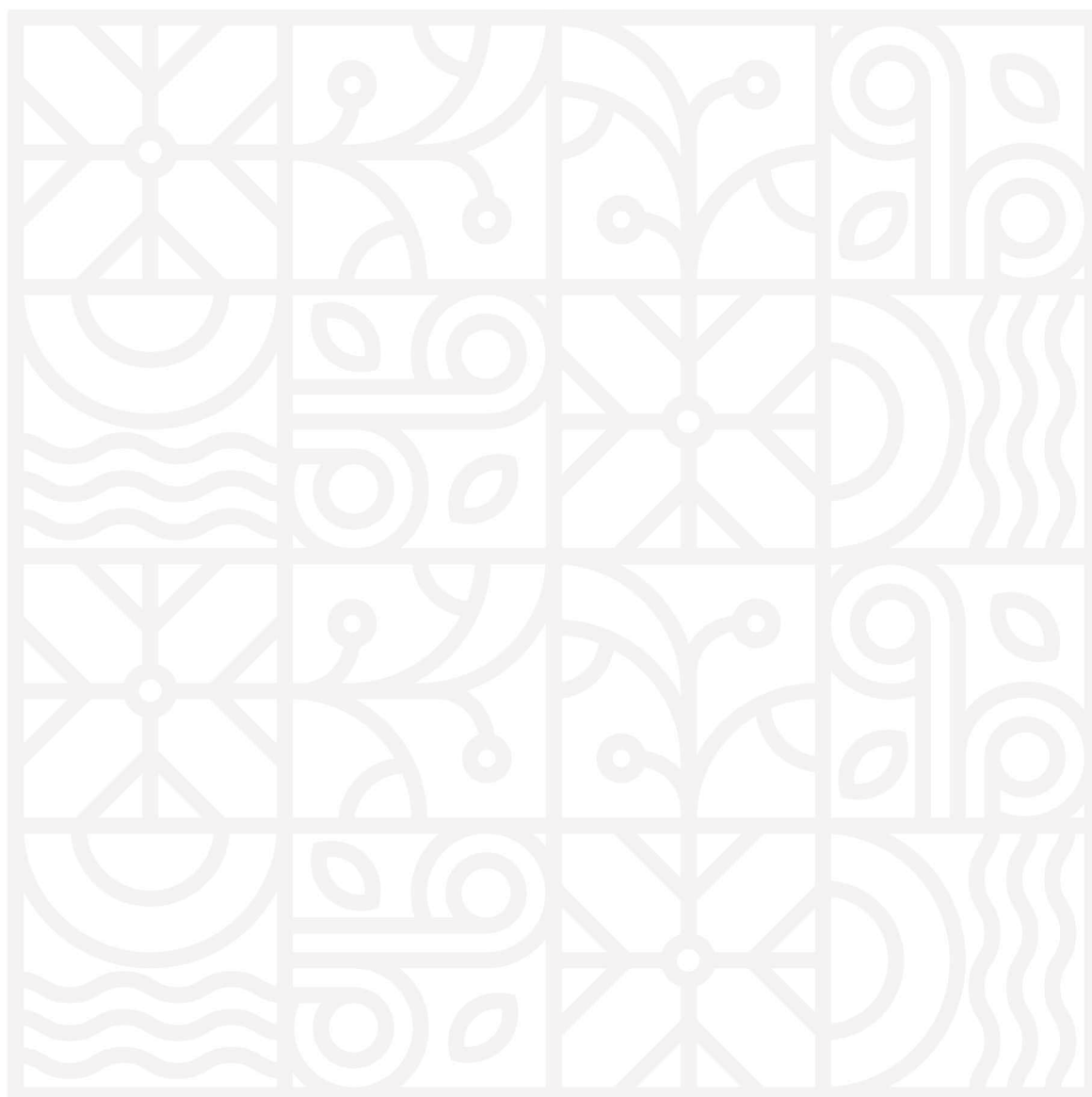
Хлеб собственного производства

Выход

Цена

100 г.

15 ₺





ВРЕМЕНА
ГОДА

НАПИТКИ

	Выход	Цена
Вода минеральная "Ессентуки"	500/1500 мл.	80/120 ₽
Вода питьевая "Святой источник"	500/1500 мл.	70/100 ₽
Вода питьевая негазиров. "DIO"	500/700/1500 мл.	35/45/60 ₽
Морс ягодный	1000 мл.	320 ₽
Coca-Cola/Sprite/Fanta	500/900 мл.	120/170 ₽
Сок "Rich" яблочный, апельсиновый, персиковый, грейпфрутовый, ананасовый, вишневый, томатный, мультифруктовый	1000 мл.	310 ₽
Сок "Добрый"	1000 мл.	280 ₽
Чай листовой черный, зеленый	650 мл.	350 ₽
Кофе Американо	200 мл.	100 ₽
Кофе Капучино	200 мл.	150 ₽
Чай пакетированный в асс-те		35 ₽



ВРЕМЕНА
ГОДА

КОМАНДА

	Выход	Цена
Цыпленок гриль	120/100/40 г.	550 ₽
Хлебная корзина (8 кусочков)	100 г.	50 ₽
Вода DIO	500 мл.	35 ₽
Морс клюква	1000 мл.	350 ₽
Чай пакетированный в асс-те		35 ₽

