



## БАНКЕТЫ:

Финальным штрихом любого мероприятия является его торжественная часть, а варианты банкетного меню, разработанные нашим шеф-поваром, станут идеальным дополнением.

Кроме этого, мы будем рады подготовить индивидуальное банкетное меню по вашему запросу.

Сервисный сбор оплачивается отдельно в размере 10%

## Традиционный 2 500 Р / чел

### Закуски блюда сервируются в стол

Карачаевские хычины с картофелем и сыром (70 гр)

Баклажаны запечённые с моцареллой и пармезаном (50 гр)

Мясные сыровяленые деликатесы собственного производства с сухофруктами и гриссини (50 гр)

Сырная тарелка со свежей грушей, орехами и мёдом (60 гр)

### Салаты на выбор

Салат из розовых томатов с красным луком и кедровыми орехами (220 гр)

Салат Кашик - овощной салат с домашним козьим сыром (240 гр)

Сок (250 мл), вода с газом/без (350мл)

### Горячие Закуски на выбор

Пирожки из слоёного теста с домашним карачаевским сыром и шпинатом (240 гр)

Пирожки из слоёного теста с уткой конфи и тушёной капустой (175 гр)

### Горячее блюдо на выбор

Шашлык из ягнёнка (100 гр)

Люля из говядины (100 гр)

### Гарнир на выбор

Картофель молодой (150 гр)

Овощи на мангале (150 гр)

### Десерт на выбор

Медовик (180/50 гр)

Шоколадный фондан (120/50 гр)

Базовый 3 500 Р / чел

Закуски блюда сервируются в стол

Карпаччо из говядины с кремом из сыра и трюфеля (40 гр)

Карпаччо из лосося с красной икрой, соком лимона и оливковым маслом (40 гр)

Мясные сыровяленые деликатесы собственного производства с сухофруктами и гриссини (50 гр)

Сырная тарелка со свежей грушей, орехами и мёдом (60 гр)

Салаты на выбор

Салат из розовых томатов с красным луком и кедровыми орехами (220 гр)

Зеленый микс салатов с киноа и авокадо (200 гр)

Горячие Закуски на выбор

Жульен с цыпленком и грибами (240 гр)

Равиоли с рикоттой и шпинатом (190 гр)

Горячее блюдо на выбор

Томленое говяжье ребро с картофелем gratin (400 гр)

Сибас на гриле с соусом из белого вина, оливками и соте из шпината (240 гр)

Десерт на выбор

Медовик (180/50 гр)

Шоколадный фондан (120/50 гр)

Сок (250 мл), вода с газом/без (350 мл)

Серебряный 4 500 Р / чел

Закуски блюда сервируются в стол

---

Карпаччо из говядины с кремом из сыра и трюфеля (40 гр)

Карпаччо из лосося с красной икрой, соком лимона и оливковым маслом (40 гр)

Мясные сыровяленые деликатесы с сухофруктами и гриссини (50 гр)

Сырная тарелка со свежей грушей, орехами и мёдом (60 гр)

Вителло тоннато (60 гр)

Салаты на выбор

---

Салат Кашик - овощной салат с домашним козьим сыром (240 гр)

Рукола с уткой, каперсами, грейпфрутом и соусом из белого бальзамического крема (200 гр)

Горячие закуски на выбор

---

Баклажаны запечённые с моцареллой и пармезаном (210 гр)

Запечённый камамбер с домашним грушевым мармеладом (180 гр)

Горячее блюдо на выбор

---

Голень карачаевского ягненка запеченная в горных травах с ризотто (330 гр)

Сибас на гриле с соусом из белого вина и соте из шпината (240 гр)

Десерт на выбор

---

Тирамису (180 гр)

Мильфей с кремом патисьер и ягодным конфи (120/50 гр)

---

Сок (250 мл), вода с газом/без (350 мл)

Золотой 5 500 ₺ / чел

Закуски блюда сервируются в стол

---

Карпаччо из говядины с кремом из сыра и трюфеля (40 гр)

Карпаччо из лосося с красной икрой, соком лимона и оливковым маслом (40 гр)

Мясные сыровяленые деликатесы с сухофруктами и гриссини (50 гр)

Сырная тарелка со свежей грушей, орехами и мёдом (60 гр)

Вителло тоннато (60 гр)

Икра камчатского лосося с оладушками из картофеля и сливочным маслом (45 гр)

Икра щульца с ржаным хрустящим хлебом, рубленным яйцом и зелёным луком (55 гр)

Равиоли с рикоттой и шпинатом (80 гр)

Сок (250 мл), вода с газом/без (350мл)

---

Салаты на выбор

---

Салат Кашик - овощной салат с домашним козьим сыром (240 гр)

Рукола с уткой, каперсами, грейпфрутом и соусом из белого бальзамического крема (200 гр)

Горячие закуски на выбор

---

Баклажаны запечённые с моцареллой и пармезаном (210 гр)

Запечённый камамбер с домашним грушевым мармеладом (180 гр)

Горячее блюдо на выбор

---

Утиная грудка Магре с пюре из баклажанов (310 гр)

Филе черной трески запеченное в мисо со спаржей на гриле и морковным пюре (270 гр)

Десерт на выбор

---

Тирамису (180 гр)

Мильфей с кремом патисьер и ягодным конфи (120/50 гр)

BBQ-PARTY 3 000 Р / чел

### Салаты и холодные закуски

Овощной салат с козьим сыром 5 порций (60 гр)

Микс салата с киноа, авокадо и соусом из бальзамика (50 гр)

Салат из розовых томатов с красным луком и кедровыми орехами (55 гр)

Сырное ассорти (60 гр)

Овощная тарелка (75 гр)

### Хлебная корзинка

Гёзлеме с сыром и зеленью (55 гр)

Гёзлеме с овощами (55 гр)

Чиабатта, домашние лепёшки, булочки бриошь

Сервисный сбор оплачивается отдельно в размере 10%

## ВТОРОЙ ДЕНЬ СВАДЬБЫ:

Проведение BBQ вечеринки на свежем воздухе.

Вы сможете поделиться яркими впечатлениями в кругу близких друзей и родных и идеально завершить празднование столь важного события в Вашей жизни.

### Мангал

Ассорти шашлыка: Каре молодого ягненка, ягненок микс, язык ягненка, куриное филе, сёмга (280 гр)

Овощи (100 гр)

### Десерт

Тирамису (90 гр)