



Предложение на период Новогодних праздников

Стоимость 4000р./гость

**Стандартный формат наших мероприятий
САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ + ДЕСЕРТ**

Что входит в стоимость?

- Длительность мероприятия 4 часа
- Работа команды: шеф-повара и администратора
- Чай/кофе/вода
- Вы готовите 3 блюда под руководством Шеф-повара
- Море эмоций и впечатлений

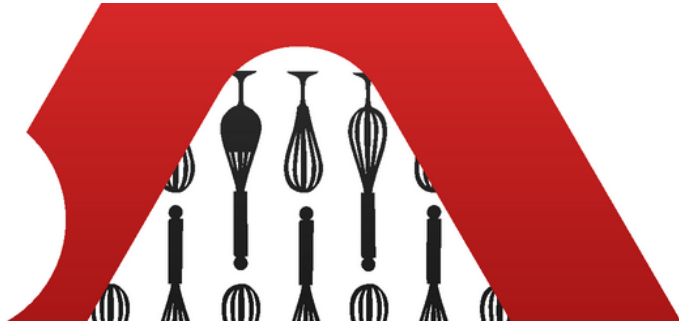
Алкоголь на Вашем празднике:

Поможем с заказом алкоголя по выгодным ценам или действует пробковый сбор
200р/слабый алкоголь, 400р/крепкий

Если Вам оказалось мало времени на Вашем празднике, Вы можете продлить мероприятие. Стоимость 3000р./час

Если Вы не нашли то, что искали, не отчаивайтесь!
Скажите нам и мы напишем предложение специально для Вас =)

По всем остальным вопросам и нестандартным форматам проведения мероприятия мы будем рады Вам ответить по телефону +7 (812) 570-19-71 (с 10 до 19)

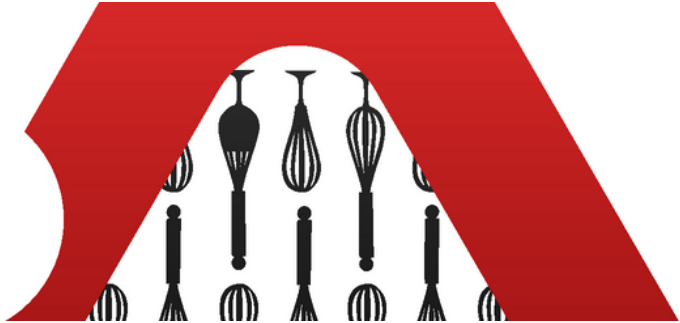


Европа

Первый Курс

Салаты, закуски

- Лосось с печёной свёклой и кремом из козьего сыра
- Вителло тоннато (пряный ростбиф с соусом из тунца)
- Салат Нисуаз с яйцом пашот
- Классический салат Цезарь
(классическая заправка на основе домашнего майонеза с анчоусами)
- Тёплый салат с запеченными мидиями и морепродуктами
- Лёгкий салат «Мятный капрезе»
- Страчателла ручной работы с запеченными овощами и орешками
- Прованский пирог в полоску
- Баклажаны «Пармиджано»
- Запеченный камамбер в тесте
- Салат с грушей «Фламбе», горгонзолой и медово-бальзамической заправкой
- Жульен из креветок и мидий
- Аранчини с маринованными овощами и пикантными травами
- Салат с карамельным халуми
- Салат с утиной грудкой и ягодным соусом
- Запеченные мидии с пармезаном, зеленью и кедровыми орешками
- Салат с креветками в кунжуте и тар-таром из авокадо



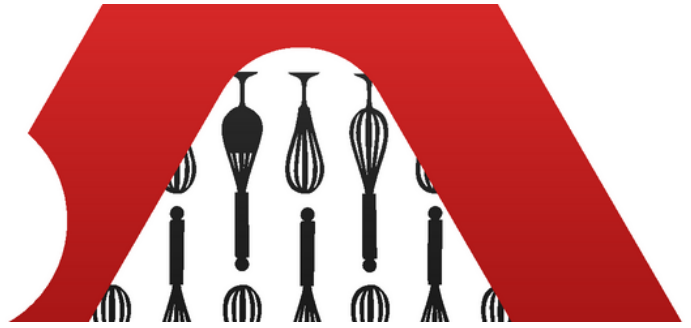
Второй Курс

Основное меню

Паста

*Это самая интерактивная позиция в меню.
Вся паста делается вручную начиная с замеса теста.
Мы сможем сделать с вами цветную пасту
(зеленую, красную, оранжевую, черную)*

- Разноцветные спагетти, карбонара
- Зелёные тальятелле, тунец, козий сыр
- Фарфалле, лосось маскарпоне
- Чёрные спагетти, морепродукты, соус биск
- Каннеллони с сибасом, овощами и шалфеем
- Паста с томленой говядиной в красном вине
- Спагетти «Болоньезе»
- Паста «Четыре сыры»
- Тальятелле «Примавера»
- Паста с курицей в сливочно-томатном соусе
- Тальятелле с печеными баклажанами и помидорами
- Паста с рукколой, помидорами и рикоттой
- Ньокки запеченные с моцареллой, пармезаном и помидорами черри
- Паста «Аматричиана» (с копченым беконом)
- Лазанья с соусом болоньезе

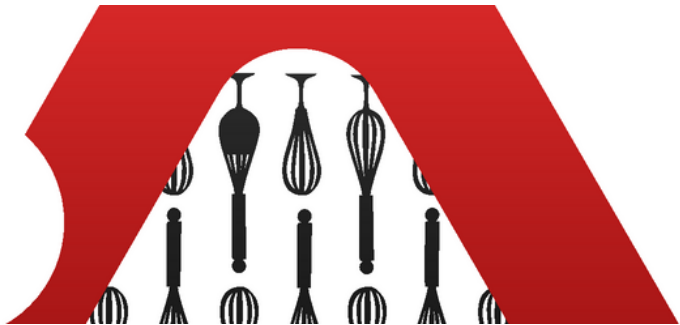


Ризотто

- Тыквенный ризотто с печенью цыпленка «Фламбе»
- Сырное ризотто «По-милански»
- Ризотто с коктейльными креветками и шпинатом
- Грибной ризотто с свежей зеленью
- Ризотто «Четыре сыра»

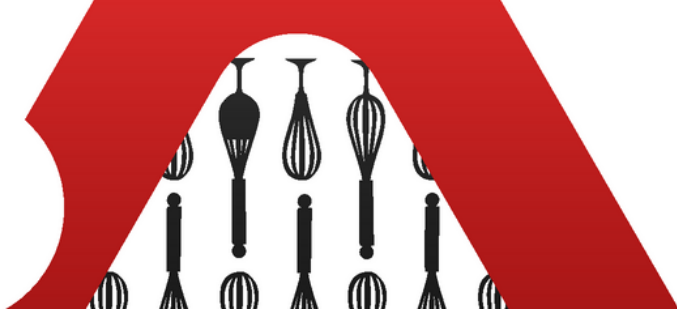
Равиоли

- Равиоли с беконом, сыром пармезан и моцареллой
- Равиоли с брокколи, шпинатом и рикотой
- Равиоли с курицей, тыквой и шафраном
- Равиоли с грибами
- Равиоли с белой рыбой и сливочным соусом



Основные Блюда

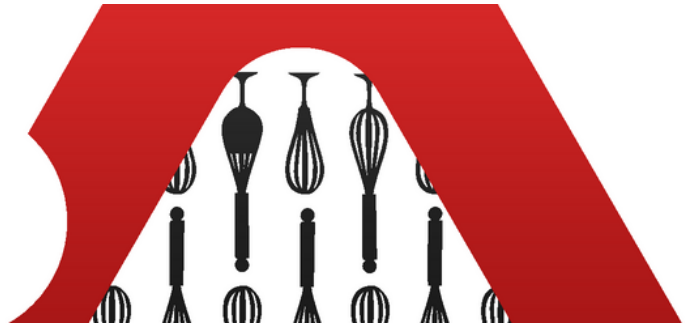
- Сибас Аква пацца (рыба, запеченная в пакете с овощами и белым вином)
- Beef Wellington с рататуем
- Утиная грудка с ягодным соусом и пюре из корнеплодов
- Мини-осьминоги на гриле с овощным пюре
- Треска с морковным пюре и печеными томатами черри
- Фаршированные кальмары
- Отбивная по-милански с сливочным шпинатом
- Печень по-строгановски с картофельным пюре и трюфельным маслом
- Запеченная камбала с овощами гриль и козьим сыром
- Перепелки на гриле с запеченным мини-картофелем
- Форель с лимоном и соусом шампань



Третий Курс

Десерты

- Классические синабоны с сырной глазурью и вишнёвым конфи
- Груша в вине с крем-чизом и меренгой
- Чизкейк порционный (малина, ваниль, облепиха, шоколад)
- Сорбет мандарин и шампанское
- Шоколадный фондан с жидким центром и шариком мороженого
- Классический крем-брюле с хрустящей корочкой
- Шоколадный мусс с ягодами
- Панакота с ягодным соусом
- Лимонный тарт с сабайном
- Французский десерт «Тарт Татен»
- Тирамису
- Штрудель с яблоком /с вишней
- Печенье «Рафаэлло»
- Кекс с шоколадом, фруктами и орехами
- Вафли с шоколадным кремом
- Профитроли с лимонным кремом или классическим
- Графские развалины
- Блинчики «Сюзет»
- Торт «Брауни-чизкейк (компания от 8 человек)



Восток

Первый Курс

Салаты, закуски

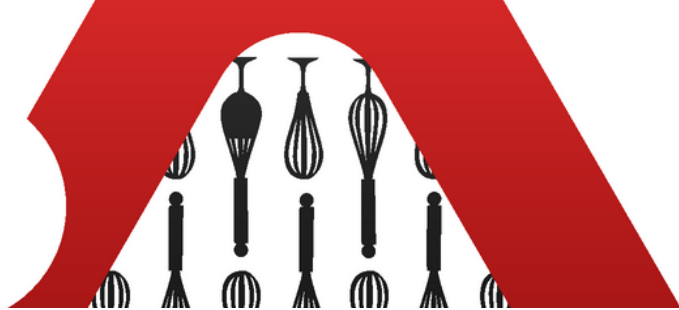
- Пхали (блюдо из зелени и овощей в сочетании с ореховой заправкой)
- Сациви
- Хачапури по-аджарски
- Хачапури по-мегрельски
- Чебуреки (сыр/зелень, свинина/говядина, баранина/говядина)
- Аджапсанда
- Шаверма
- Самса (говяюина или баранина)
- Баклажаны с зеленью и орехами
- Кутабы

Второй Курс

Горячие блюда и супы

- Долма
- Хинкали (говядина или баранина)
- Манты
- Форель с соусом ткемали

**ТРЕТИЙ КУРС -
ДЕСЕРТ.**
Любой десерт
можно выбрать
из меню Европа



Первый Курс Салаты, закуски

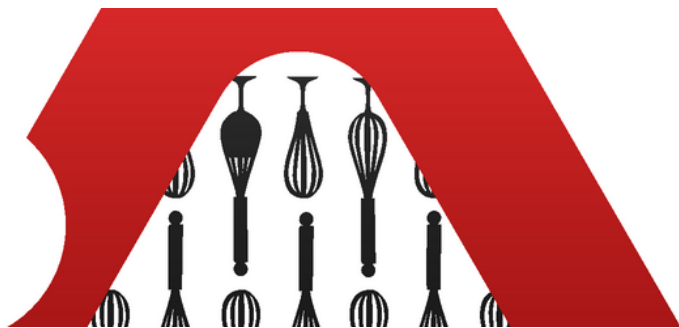
Азия

- Битые огурцы
- Хрустящие баклажаны
- Креветки в кляре с соусом васаби-сгущенка
- Спринг-роллы с рисовой лапшой, овощами и креветками
- Гадо-гадо (индонезийский салат из овощей и фруктов)
- Онигири с тунцом
- Салат и лапши с креветками
- Теплый салат с лапшой, грибами и тофу
- Тайский салат с теплой говядиной

Второй Курс Горячие блюда и супы

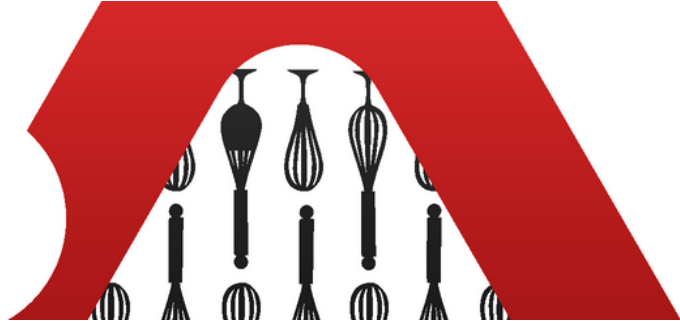
- Желтое карри с креветками и томатами черри
- Пряные мясные фрикадельки из свинины и креветок с яичной лапшой
- Курица или креветки якитори
- Свинина в кисло-сладком соусе
- Курица с овощами по-китайски
- Пряный судак по-китайски
- Наси-горенг с коктейльными креветками или куриным филе
- Стир Фрай из кальмаров
- Креветки в соусе карри в индискком стиле
- Пад Тай
- Суп «Том Ям»
- Суп «Фо Бо»
- Суп «Рамен»

**ТРЕТИЙ КУРС -
ДЕСЕРТ.**
Любой десерт
можно выбрать
из меню Европа



ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ НАСТОЯЩИХ ИЗЫСКОВ!
Вы можете выбрать основные блюда из этого списка
УДИВИТЕ СВОИХ ГОСТЕЙ! +500р.

- Ризотто с крабом
- Паста Вонголе
- Дорадо «Аква пацца»
- Мидии «Мариньер» в белом соусе
- Королевские креветки в темпуре с соусом васаби-сгущенка
- Осьминог на гриле с пюре из трех видов капусты
- Телячьи ребрышки в панировке с соусом примавера
- Ребрышки ягненка в имбире и меде
- Кролик в шампанском с перцем и спаржей
- СТЕЙК (выбор из 5 видов стейка)
- Филе миньон
- Рибай
- Топ Блейд
- Фланк
- Стриплойн



Дополнительно

- АЗОТ. Добавьте к любому десерту шоу с азотом и Ваш праздник станет незабываемым! 4000р
- МАФИЯ. 1 час/5000р (на компанию до 10чел)
- ВИННОЕ КАЗИНО. Это интеллектуальная игра - дегустация 5 образцов вин, которая прекрасно разнообразит любой праздник. Цена по запросу.
- ФОТОГРАФ (минимум на 2часа) – 5000р
- БАРМЕН (на 2 часа, три коктейля на выбор, на компанию до 10чел) – 8000р
- КАРАОКЕ – 6000р/час
- УКРАШЕНИЕ ЗАЛА ШАРИКАМИ. Цена по запросу.
- WELCOME MENU
- WINE CARD