



БАНКЕТ (вариант 1)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тар-тар из клыкача с горчичной заправкой, подается с тостами из бородинского хлеба 1/50
Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом «Демидов» 1\40
Индейка домашнего копчения с ягодным соусом 1/40
Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60
Ассорти солений (маринованные помидоры черри, квашеная капуста, огурцы соленые) 1/30

САЛАТЫ

- Салат с тунцом и копченым лососем 1/100
Традиционный салат "Оливье", готовится с докторской колбасой и зеленым горошком 1/100
Салат из свежих овощей и оливок, под соусом "песто" из щавеля и базилика, с чипсами из тортильи со специями 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

- Рулетик из филе трески, запеченный с зеленым маслом, под соусом из сливок и фенхеля, подается с морковным гратеном 1/280
Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и сливок, сервируется с отварным картофелем 1/280
Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

НАПИТКИ

- Чай черный/зеленый 1/150 или
Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 900 грамм

Стоимость на 1 персону от **2190** рублей

- ✓ *Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.*



БАНКЕТ (вариант 2)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное блюдо, подается с оливками и лимоном (лосось слабой соли, судак горячего копчения, масляная рыба холодного копчения 1/60

Свиная корейка домашнего копчения с заправкой из масла виноградных косточек, хрена и эстрагона, подается с соусом "Демидов" 1/80

Терин из курицы с черносливом 1/40

Рулетик из баклажана с помидором, чесноком и укропом 1/25

Рулетик из цукини с сырным фаршем и грецкими орехами 1/25

Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60

Ассорти солений (капуста квашеная, черри маринованные, огурцы соленые, лисички маринованные) 1/30

САЛАТЫ

Рыбный домашний салат с балтийской треской, готовится со свежими огурцами 1/100

Салат с копченой индейкой и жареными шампиньонами, готовится с картофелем, корншонами и моченой клюквой, заправляется сметаной 1/100

Салат "Греческий" со свежими овощами, оливками и сыром "Фета" 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Галантин из ладожского судака, подается с соусом из рассольных огурцов и сливок, дополняется картофельными драниками с хрустящей золотистой корочкой 1/280

Рулет из свинины с соусом сальса, подается с жареными овощами 1/280

Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 1000 грамм

Стоимость на 1 персону 2750 рублей

✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.



БАНКЕТ (вариант 3)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Лосось, маринованный с апельсинами, сервируется апельсиновой икрой и ломтиками редиса 1/60
- Мясное блюдо из трех видов деликатесов, предлагается с хреном (*буженина, язык говяжий отварной, терин из курицы с черносливом*) 1/80
- Пармская ветчина с ломтиками дыни, дополняется ананасовым мармеладом и сырным шариком с оливкой 1/40
- Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1/60
- Овощи по-средиземноморски, выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом 1/60
- Сырная тарелка с грушевым вареньем, фруктами и медовой коврижкой 1/25

САЛАТЫ

- Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле под соусом из свежего кориандра 1/100
- Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой, бочковыми огурцами и домашним майонезом 1/100
- Салат с киноа и авокадо с имбирно-цитрусовой заправкой 1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

- Филе озерной форели с розовым перцем и соусом из грибов шитаки, подается с грилированными овощами 1/280
- Утиная ножка, приготовленная в собственном соку, подается с соусом из кленового сиропа и деми глясса с картофельными драниками 1/290
- Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

НАПИТКИ

- Чай черный/зеленый 1/150 или
Кофе заварной 1/150

Выход на 1 персону 1000 грамм

Стоимость на 1 персону **3400** рублей

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.

ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА

