



## 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  
Грудки индейки с кумкватом и ягодным соусом 1/40  
Свежие овощи с овощной соломкой из дайкона и моркови, предлагаются с соусом из йогурта и пряных трав 1/60  
Ломтики цукини с укропом и томатами с соусом "Айоли" 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)

- Филе ладожского судака, приготовленное по-восточному в тонком тесте, подается с соусом «Терияки» и печеными овощами 1/280  
Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и сливок, сервируется мини-картофелем 1/280  
Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба 1/100

### НАПИТКИ

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

Стоимость на 1 персону от **2430** рублей

*Выход на 1 персону 900 грамм*

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
- ✓ Цена действительна при расчете на 28 персон
- ✓ Минимальная сумма заказа 40 000



## БАНКЕТ (вариант 2)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Татаки из тунца на поленте с соусом «Унаги» 1/40

Филе судака домашнего копчения "А ля Рус" 1/40

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

Терин из курицы с черносливом 1/50

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

### САЛАТЫ

Салат с судаком горячего копчения, отварными овощами и жареными шампиньонами 1/100

Лечо-салат с киноа и телятиной 1/100

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

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Стейк из филе клыкача, приготовленный на гриле, подается с соусом «Ремулад» и сезонным овощным сое 1/280

Эскалоп из свинины, подаются с соусом «Сальса», картофелем гратен и стручковой фасолью, запеченной в ломтиках бекона 1/280

Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 или

Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **3090** рублей

*Выход на 1 персону 1000 грамм*

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
- ✓ Цена действительна при расчете на 28 персон
- ✓ Минимальная сумма заказа 40 000



## БАНКЕТ (вариант 3)

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Филе лосося, маринованного с добавлением укропа и ассорти зеленых салатов 1/60
- Вырезка молочной телятины, приготовленная в Су виде с шалфеем 1/40
- Копченая утиная грудка с ананасом 1/40
- Пармская ветчина с ломтиками дыни, дополняется ананасовым мармеладом и сырным шариком с оливкой 1/40
- Помидоры с сыром моцарелла и домашним "Песто" 1/80
- Овощи по-средиземноморски, выдержанные в медовом маринаде с красным винным уксусом и чабрецом 1/60

### 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
- Зеленый микс-салат с маринованной грушей и сыром камамбер 1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

- Филе озерной форели с розовым перцем и соусом из грибов шиитаке, подается с грилированными овощами 1/280
- Утиная ножка, приготовленная в собственном соку, подается с соусом из кленового сиропа и деми глясса с картофелем Гратен 1/290

Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба с чесночным маслом 1/100

### НАПИТКИ

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

Стоимость на 1 персону **3820** рублей

*Выход на 1 персону 1000 грамм*

- ✓ Включено обслуживание официантами, логистика, предоставление мебели, посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
- ✓ Цена действительна при расчете на 28 персон
- ✓ Минимальная сумма заказа 40 000

# ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА

