



Новое меню

2017

Банкетное меню
1600
рублей на персону

Холодные закуски

- Куриный рулет, фаршированный овощами и сыром, подается со сливочным соусом на основе хрена, гарнируется маринованными корнишонами и луковыми чипсами 1/30/20/10
- Легкая закуска из баклажан в дуэте с цветной капустой и творожным сыром, подается на зерновом «кростини» со свежими овощами и зеленью 1/40/20/10/5
- Роллы из запеченных цуккини и томатов, в сочетании с острой морковью, дополненные стружкой из копченного сыра. Подаются с зеленым луком на листьями салата 1/40/20/5
- Филе балтийской сельди с картофелем Стоун и маринованным красным луком 1/30/30/10
- Кета шеф-посола, выдержанная в ароматных травах, подается с лимонными чипсами и зеленью 1/20/10
- Легкая закуска из крабового крема с маринованным имбирем и свежим огурцом, подается на хрустящих тостах из зернового хлеба, дополняется маринованными томатами Черри 1/30/20/10

Салаты

- Домашний мясной салат из промаринованного и обжаренного на гриле куриного филе, свежего огурца, картофеля, зеленого горошка и яйца, заправляется домашним майонезом, подается на листьях салата в окружении зелени 1/100/10
- Салат из ветчины и обжаренного картофеля в сочетании со свежим огурцом и пекинской капустой, заправляется оливковым маслом с добавлением красного винного уксуса и базилика 1/100

Горячие блюда с гарниром

- Куриный гратен под хрустящей сырной корочкой, подается с отварным картофелем и домашней аджикой 1/130/100/30
- Хлебный буфет 1/60
- Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) 1/180

Общий выход 890 гр. без напитков



Банкетное меню
2100
рублей на персону

Холодные закуски

- Куриный рулет с муссом из мягкого сыра и арахиса, гарнируется свежими овощами и ароматной зеленью 1/40/20
- Запеченный с пряными травами свиной окорок, фаршированный сыром и розмарином, подается с маринованными патиссонами и паприкой 1/30/20
- Кета шеф-посола, выдержанная в цитрусовых и пряных травах, подается в окружении свежей зелени, оформляется лимонными чипсами и маслинами 1/20/20/10
- Скумбрия холодного копчения с картофелем Нуазет и маринованным Ялтинским луком, подается в окружении маринованных корнишонов и листьев салата 1/30/30/10/5
- Тонко нарезанные баклажаны, запеченные на оливковом масле, со сладким перцем и домашним сыром, подаются с миксом салатов и свежими овощами 1/40/20
- Нежный огуречный ролл, фаршированный творожным муссом с добавлением грибов, зелени и орехов, подается в тесте Фило с маринованными томатами Черри и зеленью 1/50/20

Салаты

- Сытный салат с нежной куриной грудкой и ветчиной в сочетании с маринованным огурцом, сладким перцем и гренками, заправленный пикантной заправкой 1/100
- Салат с бужениной и запеченным картофелем с добавлением острой Корейской моркови, заправленный домашним майонезом, подается в листьях салата с добавлением свежих овощей 1/100/20

Горячие закуски

- Грибной жульен с нежным куриным филе под сырной корочкой в хрустящем тесте 1/100

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Филе мурманской трески в кляре, обжаренное до золотистой корочки, подается с отварным картофелем, зеленью и сливочным соусом 1/120/120/30
- Сочный шашлычок из бедра цыпленка, приготовленный на гриле, подается с гарниром из припущенных овощей и домашней аджикой 1/120/120/30
- Хлебный буфет 1/60
- Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) 1/180

Общий выход 1040 гр. без напитков



Банкетное меню
2600
рублей на персону

Холодные закуски

- «Фахитос с курицей» (промаринованное в текиле и лайме куриное филе, приправленное грилованным луком, сладким перцем и авокадо, подается на листьях зеленого салата с соусом на основе пахты и дижонской горчицы) 1/50/20/5
- Свинина, шпигованная чесноком и морковь, запеченная с кореньями и душистыми травами, подается с медово-горчичным соусом в окружении рукколы и свежих ягод 1/30/25
- Лосось слабой соли, выдержанный в коньяке и апельсинах, подается на подушке из свежих листьев салата в дополнении грилованных цитрусовых и зелени 1/20/10/10
- Рулет из белой рыбы в омлете, фаршированный каперсами и запеченной паприкой, дополняется листьями салата и ассорти из маслин и оливок 1/50/10
- Овощной кростини с нежным пюре из баклажан, вяленой паприки и грибов, подается с острым соусом «Сальса» в окружении свежих овощей 1/30/20/20
- Нежный ролл из цуккини с острой курицей гриль и сырной пастой, оформляется зеленью и маринованными томатами черри 1/40/20

Салаты

- Салат с креветками, мясом краба и кальмарами (с добавлением яйца, печеного картофеля и копченого сыра, заправляется домашним майонезом) 1/100
- Легкий куриный салат со свежим зеленым горошком, огурцом, грилованным цуккини и фламбированной в коньяке грушей, подается на подушке из микса салатов и обсыпан сырным серпантинном 1/100

Горячие закуски

- Нежный мясной террин с орехом и сливочным сыром, подается в корзиночках из заварного теста 1/100

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Куриные Polpettone в слоеном тесте, фаршированные итальянской моцареллой и листьями зеленого шпината, подаются с картофельно-тыквенным пюре и свежими овощами 1/120/120/30
- Стейк из белой рыбы в орехово-сливочном соусе с добавлением грейпфрута и мяты, подается с овощами гриль и ароматными травами 1/120/120/30
- Хлебный буфет 1/60
- Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) 1/180

Общий выход 1380 гр. без напитков



Банкетное меню
3100
рублей на персону

Холодные закуски

- Свинина, промаринованная в темном бархатном пиве, шпигованная чесноком и кореньями, подается с горчичным соусом на белом вине, дополняется маринованными патиссонами, корнишонами и свежей зеленью 1/30/20/15
- Язык теленка с соусом зеленый хрен, подается с маринованными томатами Черри 1/30/10/15
- Куриный ролл-салат в омлете из шпината с овощами 1/40
- Рыбное «Сформато» в дуэте из красной и белой рыбы, подается в окружении цитрусовых чипсов и зелени 1/30/10
- Семга шеф – посола, промаринованная в Кальвадосе с ароматными травами, подается на листьях зеленого салата в сочетании с апельсиновым Песто 1/20/10/10
- Мини – рулеты из грилованного цуккини, в сочетании с острыми овощами и сыром Буко, подаются с зеленью и карамелизированным виноградом 1/50/10

Салаты

- Салат с тунцом и слайсами масляной рыбы, дополняется с черными бобами, миксом салатов, луком-шалот и каперсами 1/100
- Моэр с бужениной и грибами в сочетании с томатами конкассе, луком-порей и жареными белыми грибами, подается с хрустящими кростини и сыром Рикотта 1/100

Горячие закуски

- Семга, запеченная с картофелем, под йогуртовым муссом, мускатным орехом и мягким сыром 1/100

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Свинина, запеченная с томатами конкассе, домашним сыром, базиликом и чесноком, подается с цветным рисом и маринованными патиссонами 1/130/120
- Шашлычок из красной и белой рыбы, приготовленный на гриле, подается с гарниром из припущенных овощей и сливочным соусом с добавлением шпината 1/120/120/30

Десерты

- Нежный йогуртовый мусс под соусом из свежих ягод 1/40
- Хлебный буфет 1/60
- Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) 1/180

Общий выход 985 гр. без напитков



Банкетное меню
3600
рублей на персону

Комплимент

- Сыр Камамбер с сочным манго, медово-цитрусовым соусом и кедровыми орехами 1/15/10

Холодные закуски

- Рулет из свиной вырезки с печенью утки, дополненный карамелизированным виноградом и грушей, промаринованной в красном вине, подается с рукколой и свежими ягодами смородины 1/40/15/5
- Язык теленка, подается со жгучим соусом Хрен, сервируется маринованными корншонами и зеленью 1/20/10/15
- Лепестки масляной рыбы холодного копчения, подаются с грилованным грейпфрутом и оливками в сочетании со свежими листьями салата и лимонным Песто 1/20/20/5
- Семга шеф – посола, промаринованная в Кальвадосе и цитрусовых, подается на листьях зеленого салата с гранатовым соусом и карамелизованным апельсином в дополнении свежих овощей 1/20/20/10
- Мусс из щуцьеи икры, подается на ржаных кростини с розмарином и фисташками, дополнен зернами черного кунжута и базиликом 1/30/20/5
- Овощные мини-рулеты, фаршированные творожным кремом и мягким сыром Рикотта, оформляются фруктовым мармеладом и физалисом 1/40/20

Салаты

- Салат со свиной гриль и хрустящим прошутто, дополнен перепелиными яйцами, грилованным сельдереем и авокадо, подается на воздушных листьях салатного микса 1/100
- Салат-коктейль из морепродуктов и свежих овощей, приправлен соусом «Ворчестер» с добавлением кокосового ликера и сока лайма 1/100

Горячие закуски

- Баклажаны и мягкий овечий сыр, запеченные в шляпках Портобелло с ароматным миксом трав и соусом CheeseAlfredo 1/100/25

Горячие блюда с гарниром (на выбор)

- Веллингтон из свинины, промаринованный в коньяке с киви и фаршированный мягким сыром, подается со сливочным соусом из свежих шампиньонов и трехцветным овощным муссом 1/120/100/50
- Стейк из семги, подается на креме из свежего зеленого горошка с жульеном из промаринованных овощей под сливочным соусом с кедровыми орешками 1/120/100/50

Десерты

- Шоколадно – сырное суфле под соусом из свежих ягод малины 1/40
- Хлебный буфет 1/60
- Чай/кофе (сливки, сахар, лимон) 1/180



Общий выход 1035 гр. без напитков



E-Mail: art.bogema2016@yandex.ru
Тел. 8(812) 961-63-60 моб. 8(953) 346-16-03