

ШВЕДСКИЙ СТОЛ





Меню №1 *15.000 на человека*

- Свежий домашний хлеб и сливочное масло
- Бар из свежих овощей: листья салата, огурцы, перец, сладкая кукуруза, помидоры черри, тертая морковь, фасоль
- Соусы на выбор: Бальзамический уксус, соевый соус, кетчуп, майонез, оливковое масло, кисло-сладкий соус, Бальзамик крем

Салат/закуски

- Салат с курицей и изюмом в соусе карри
- Свекольный салат с мягким козьим сыром и грецкими орехами
- Оливье с говядиной
- Ассорти мясная нарезка (ХК)

Сытные позиции

- Пряный суп из чечевицы и томатов
- Курица в кисло сладком соусе с овощами
- Запеченный судак
- Рис на пару
- Овощи на пару
- Картофель запеченный

Напитки/десерты

- Медовик
- Профитроли
- Кофейный шоколадный мусс в рюмках
- Вода негазированная Tassay 0,5
- Сок в ассортименте
- Кофе, чай с молоком, чай с лимоном, сахар

Минимальное количество гостей 30 человек.





Салат/закуски

- Соусы на выбор: Бальзамический уксус, соевый соус, кетчуп, майонез, оливковое масло, кисло-сладкий соус, Бальзамик крем
- Салат Тбилиси
- Салат Цезарь с курицей
- Салат Винегрет
- Ассорти мясная нарезка (ХК)
- Рыбная нарезка

Сытные позиции

- Борщ
- Бефстроганов
- Судак в соево-имбирном соусе
- Жаренный рис
- Овощи на пару
- Картофельное пюре

Напитки/десерты

- Профитроли с помадкой
- Морковный
- Панна кота
- Вода негазированная Tassay 0,5
- Сок в ассортименте
- Кофе, чай с молоком, чай с лимоном, сахар

Меню №2 *18.000 на человека*

- Свежий домашний хлеб и сливочное масло
- Бар из свежих овощей: листья салата, огурцы, перец, сладкая кукуруза, помидоры черри, тертая морковь, фасоль

Минимальное количество гостей 30 человек.





Меню №3 *20.000 на человека*

- Свежий домашний хлеб и сливочное масло
- Бар из свежих овощей: листья салата, огурцы, перец, сладкая кукуруза, помидоры черри, тертая морковь, фасоль
- Соусы на выбор: Бальзамический уксус, соевый соус, кетчуп, майонез, оливковое масло, кисло-сладкий соус, Бальзамик крем

Минимальное количество гостей 30 человек.

Салат/закуски

- Ассорти мясная нарезка (ХК)
- Рыбная нарезка
- Греческий салат с сыром Фета и орегано
- Теплый салат с курицей и овощами
- Острый салат по азиатский
- Руккола салат с семгой с соусом гуакамоле

Сытные позиции

- Суп: Куриный суп лапша
- Чахохбили из говядины
- Лосось запеченный в сливочном соусе
- Басмати на пару
- Картофельно-луковая запеканка
- Овощной рататуй

Напитки/десерты

- Чизкейк
- Шпинатный торт
- Медовик
- Тирамису
- Фруктовая нарезка
- Вода негазированная Tassay 0,5
- Сок в ассортименте
- Кофе, чай с молоком, чай с лимоном, сахар



Меню №4 *23.000 на человека*

- Свежий домашний хлеб и сливочное масло
- Бар из свежих овощей: листья салата, огурцы, перец, сладкая кукуруза, помидоры черри, тертая морковь, фасоль
- Соусы на выбор: Бальзамический уксус, соевый соус, кетчуп, майонез, оливковое масло, кисло-сладкий соус, Бальзамик крем

Салат/закуски

- Ассорти мясная нарезка (ХК)
- Рыбная нарезка
- Ассорти сырной нарезки
- Куринный салат с авокадо
- Руккола салат из груш с голубым сыром
- Итальянский салат из фузилли с песто

Сытные позиции

- Суп: Харчо с говядиной
- Говяжий медальон с соусом Демиглас
- Курица в соусе карри
- Лосось на гриле в томатном соусе
- Овощная Лазанья
- Картофельно-луковая запеканка
- Басмати с шафраном

Напитки/десерты

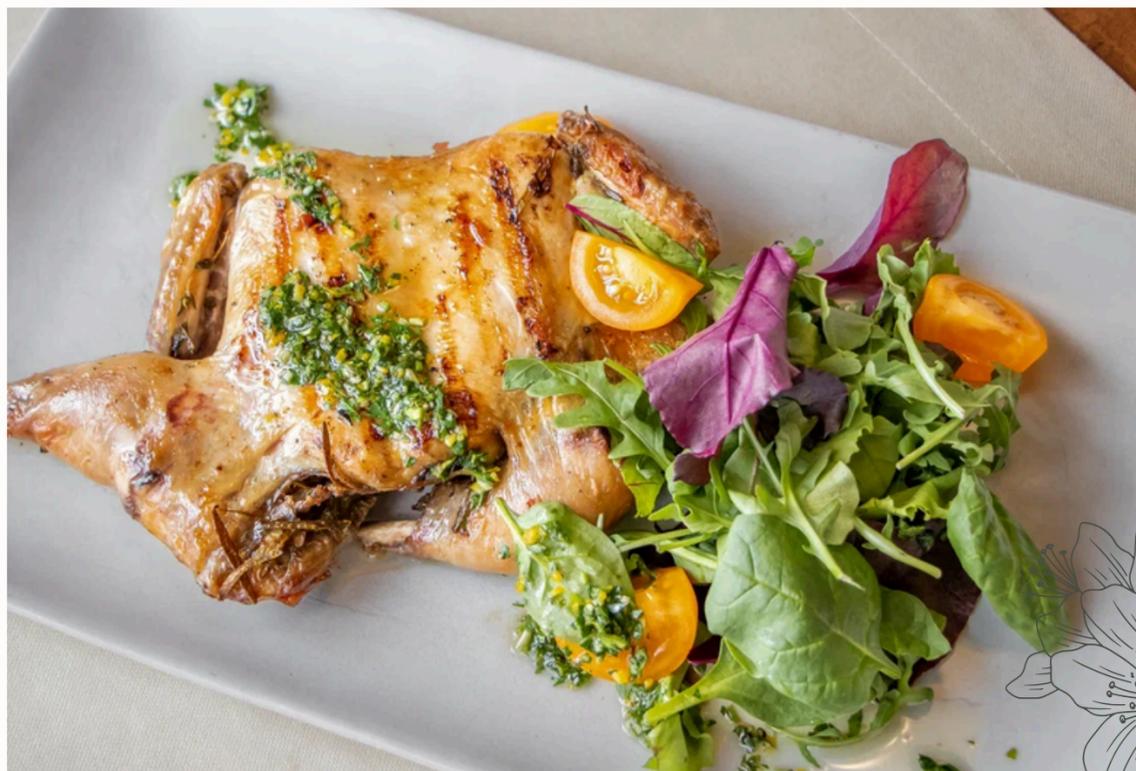
- Шоколадный Брауни
- Кофейный шоколадный мусс в рюмках
- Морковный
- Макароны
- Фруктовая нарезка



- Вода Негаз Тассай 0,5
- Сок в ассортименте
- Кофе, Чай с молоком, чай с лимоном, сахар

Минимальное количество гостей 30 человек.





Меню №5 *25.000 на человека*

- Свежий домашний хлеб и сливочное масло
- Бар из свежих овощей: листья салата, огурцы, перец, сладкая кукуруза, помидоры черри, тертая морковь, фасоль
- Соусы на выбор: Бальзамический уксус, соевый соус, кетчуп, майонез, оливковое масло, кисло-сладкий соус, крем Бальзамик
- Свежий домашний хлеб и сливочное масло

Салат/закуски

- Ассорти мясной нарезки (ХК)
- Рыбная нарезка
- Ассорти сырной нарезки
- Салат с жаренной индейкой и овощами
- Нисуас салат с тунцом
- Острый салат из баклажанов с мясом
- Салат моцарелла с томатами и рукколой

Сытные позиции

- Суп: Уха из семги
- Ростбиф под соусом барбекю
- Филе курицы с грибным соусом
- Дорада на гриле под соусом Неаполитано
- Запеченный брокколи с грибами
- Запеченный картофель с пряными травами
- Рис басмати с шафраном

Напитки/десерты

- Шоколадный Брауни
- Профитроли
- Медовик
- Макароны
- Тирамиссу
- Фруктовая нарезка
- Вода Негаз Тассай 0,5
- Сок в ассортименте
- Кофе
- Чай с молоком, сахар
- Чай с лимоном, сахар

Минимальное количество гостей 30 человек.



МЕНЮ КОНСТРУКТОР

- Ассорти мясная нарезка (ХК) - 2 400тг
- Ассорти сырной нарезки - 1 800тг
- Бар из свежих овощей: листья салата, огурцы, перец, сладкая кукуруза, помидоры черри, тертая морковь, фасоль - 500тг
- Басмати на пару - 600тг
- Басмати с шафраном - 750тг
- Бефстроганов - 2 400тг
- Борщ - 1 300тг
- Вода Негаз Тассай 0,5 - 500тг
- Говяжий медальон с демиглас соус - 3 600тг
- Греческий салат с сыром Фета и орегано - 600тг
- Дорада на гриле под соусом Неапалитано - 2 700тг
- Жаренный рис - 700тг
- Запеченный брокколи с грибами - 850тг
- Запеченный картофель с пряными травами - 500тг
- Итальянский салат из фузилли с песто - 1 300тг
- Картофельное пюре - 500тг
- Картофельно-луковая запеканка - 500тг
- Кофе - 350тг
- Кофейный шоколадный мусс в рюмках - 1 050тг
- Куриный салат с авокадо - 1 700тг
- Курица с соусом карри - 1 300тг
- Курица в кисло сладком соусе с овощами - 1 500тг
- Лосось запеченный в сливочном соусе - 5 200тг
- Лосось на гриле в томатном соусе - 4 700тг
- Макароны - 900тг
- Медовик - 550тг
- Морковный - 300тг
- Нисуас салат с тунцом - 750тг
- Овощи на пару - 1 300тг
- Овощная Лазанья - 650тг
- Овощной рататуй - 450тг
- Оливье с говядиной - 400тг
- Острый салат по азиатски - 400тг
- Острый салат из баклажанов с мясом - 600тг
- Панна кота - 1 100тг
- Профитроли с помадкой - 500тг
- Пряный суп из чечевицы и томатов - 900тг
- Рис на пару - 300тг
- Ростбиф под соусом барбекю - 1 900тг
- Руккола салат из груш с голубым сыром - 1 350тг
- Руккола салат с семгой с гуакамоле соусом - 2 200тг
- Рыбная нарезка - 1 950тг
- Салат Винегрет - 400тг
- Салат моцарелла с томатами и руккола - 1 500тг
- Салат с жаренной индейкой и овощами - 500тг
- Салат с курицей и изюмом в соусе карри - 750тг
- Салат Тбилиси - 600тг
- Салат Цезарь с курицей - 750тг
- Свежий домашний хлеб и сливочное масло - 450тг
- Свекольный салат с мягким козьим сыром и грецкими орехами - 1 100тг
- Сок в ассортименте - 1 300тг
- Соусы на выбор: Бальзамический уксус, соевый соус, кетчуп, майонез, оливковое масло, кисло-сладкий соус, Бальзамик крем - 800тг
- Судак соево имбирном соусе - 1 650тг
- Суп: Куриный суп лапша - 900тг
- Суп: Уха из семги - 1 150тг
- Суп: Харчо с говядиной - 1 300тг
- Теплый салат с курицей и овощами - 500тг
- Тирамису - 1 050тг
- Филе курицы с грибным соусом - 1 300тг
- Фруктовая нарезка - 400тг
- Чай с лимоном, сахар - 350тг
- Чай с молоком, сахар - 350тг
- Чахохбили из говядины - 1 750тг
- Чизкейк - 550тг
- Шоколадный Брауни - 550тг
- Шпинатный торт - 550тг

