

ТАПАСЫ

5 позиций на выбор

Моцарелла, черри и базилик	35
Печёная свёкла, маскарпоне и свежая малина	35
Печеный перец и козий сыр	35
Брынза, фисташки и вяленая свекла	30
Профитроль и крем из горгондзолы	35
Печеный перец, фета и цуккини	35
Креветка и мармелад том-ям	30
Крекер, крем из тунца и калерсов	35
Тунец и луковый конфи	35
Тартар из сельди и зерновой хлеб	35
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф, печеный картофель и клюквенный соус	35

ВЫХОД НА ГОСТЯ ДО 1070 Г.

в граммах

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

2 позиции на выбор

Свежие овощи и соусы	100
Маринованные древесные грибы, кунжут и кинза	100
Прошутто и дыня	100
Пикантные огурцы в азиатском маринаде чук сянг	100
Малосольная сельдь, картофель и горчичный соус	100
Паштет с портвейном из куриной печени	100

САЛАТЫ

2 позиции на выбор

Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
С овощами, орехами и тamarиндовой заправкой	100
С тунцом, картофелем, фасолью, сельдереем и чипсами	100
С пряной курицей, красной капустой и кранчем	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1 позиция на выбор

Сырный тарт и брусничным джем	100
Аранчини с вялеными томатами и шафраном	70
Нежный цыпленок в беконе	70
Пирожки с уткой, пряной грушей и моцареллой	120

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

До 3 позиций на выбор

Печеный баклажан и кунжутный йогурт	240
Треска, отварной картофель стоун и соус айоли	250
Телячий язык и булгур	280
Жареный цыпленок и ореховый соус	280

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чиабатта, многозерновой хлеб и ароматное масло 50

ДЕСЕРТЫ

1 позиция на выбор

Брауни и солёной карамелью 100

Наполеон 100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1 холодный и 1 горячий напиток на гостя

Чай 200

Кофе 200

Домашние лимонады (малина, эстрагон, лайм) 500

Морс 500

Вода 500

К заказу могут быть добавлены мясные, рыбные или сырные тарелки, любые стандартные позиции из наших меню, а также блюда по индивидуальному заказу. Подробности вам сообщит менеджер.

Цены действительны в случае предзаказа не ранее 30 дней до мероприятия. При более долгосрочном бронировании позиции и цены могут корректироваться.

Актуальное меню только на сайте barsezony.ru или у банкетного менеджера.