

Новогоднее меню

Предложения шеф-повара на компанию из 8 человек

Три пакета

4 000 · 5 000 · 6 000 ₽ на гостя

В каждом пакете — отдельный салат и горячее каждому гостю, праздничные блюда на общий стол и 8 литров безалкогольных напитков.

Пакет	Цена на гостя	Цена на 8 гостей
Тёплая классика	4 000 ₽	32 000 ₽
Щедрый праздник	5 000 ₽	40 000 ₽
Большое застолье	6 000 ₽	48 000 ₽

На следующих страницах — отдельная подача для каждого гостя, фотографии основных блюд и полный состав общего стола.

ЕДИНЫЕ УСЛОВИЯ

Расчёт на 8 гостей: каждому по одному салату и горячему на выбор. Напитки: клюквенный морс 4 л и яблочный компот 4 л — по 1 литру на гостя.

Программа и обслуживание включены. Свой алкоголь можно, пробкового сбора нет.

За одним столом — единый пакет: 4 000, 5 000 или 6 000 ₽ на гостя. Салаты и горячее гости выбирают индивидуально из вариантов пакета.

При закрытии помещения организацией — единый пакет на весь корпоратив. По согласованию один стол может выбрать более дорогой пакет.

Минимум 8 оплаченных мест за столом. Больше гостей — оплата пакета за каждого. Накрываем на оплаченное количество. Общие блюда распределяем между двумя половинами стола. Меню и выбор блюд согласовываем за 7 дней.

Тёплая классика

4 000 ₽ на гостя

8 гостей — 32 000 ₽

Каждый гость выбирает салат и горячее заранее. За одним столом выбор блюд может различаться.

САЛАТ НА ВЫБОР



Салат с цыплёнком и грушей

Индивидуальная порция — 150 г



Салат с печенью индейки

Индивидуальная порция — 120 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР



Котлета по-киевски с картофельным пюре

Индивидуальная порция — 220 г



Томлёная свинина с картофельным пюре

Индивидуальная порция — 400 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Клюквенный морс — 4 л. Яблочный компот — 4 л.
Всего 8 литров на стол, по 1 литру на каждого гостя.

Фотографии показывают ресторанный подачу. Количество для банкета указано отдельно.

На общий стол

Тёплая классика. Все перечисленные позиции входят в состав на 8 гостей.

ФОТОГРАФИИ ОСНОВНЫХ ПОЗИЦИЙ



Оливье с раковыми шейками

В составе общего стола



Мясная нарезка

В составе общего стола



Ассорти из свежих овощей

В составе общего стола



Форшмак из бочковой сельди

В составе общего стола



Мясной сет «На углях»

В составе общего стола



Хачапури по-имеретински

В составе общего стола

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Позиции и количество	Позиции и количество	Позиции и количество
Ассорти свежих овощей · 1	Форшмак из бочковой сельди · 2	Оливье с раковыми шейками · 3
Ассорти солений · 1	Мясная нарезка · 1	
Фруктовая нарезка · 1	Сельдь под шубой · 3	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Позиции и количество	Позиции и количество	Позиции и количество
Хачапури Пеновани · 1	Мясной сет «На углях» · 1	
Хачапури по-имеретински · 1	Хлебная корзина · 2	

Общие блюда распределить между двумя половинами стола. Салаты и основные горячие в этот список не входят: они подаются каждому отдельно.

Щедрый праздник

5 000 ₽ на гостя

8 гостей — 40 000 ₽

Каждый гость выбирает салат и горячее заранее. За одним столом выбор блюд может различаться.

САЛАТ НА ВЫБОР



Салат с цыплёнком и грушей

Индивидуальная порция — 150 г



Салат с печенью индейки

Индивидуальная порция — 120 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР



Котлета по-киевски с картофельным пюре

Индивидуальная порция — 220 г



Томлёная свинина с картофельным пюре

Индивидуальная порция — 400 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Клюквенный морс — 4 л. Яблочный компот — 4 л.
Всего 8 литров на стол, по 1 литру на каждого гостя.

Фотографии показывают ресторанный подачу. Количество для банкета указано отдельно.

На общий стол

Щедрый праздник. Все перечисленные позиции входят в состав на 8 гостей.

ФОТОГРАФИИ ОСНОВНЫХ ПОЗИЦИЙ



Мясная нарезка
В составе общего стола



Сырная тарелка
В составе общего стола



Ассорти из свежих овощей
В составе общего стола



Татаки из лосося
В составе общего стола



Мясной сет «На углях»
В составе общего стола



Хачапури по-имеретински
В составе общего стола

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Позиции и количество	Позиции и количество	Позиции и количество
Ассорти свежих овощей · 1	Сырная тарелка · 1	Татаки из лосося · 2
Ассорти солений · 1	Мясная нарезка · 1	Оливье с раковыми шейками · 3
Фруктовая тарелка · 1	Форшмак из бочковой сельди · 2	Сельдь под шубой · 3

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Позиции и количество	Позиции и количество	Позиции и количество
Хачапури Пеновани · 1	Долма · 1	Сет «Море и Огонь» · 1
Хачапури по-имеретински · 1	Мясной сет «На углях» · 1	Хлебная корзина · 2

Общие блюда распределить между двумя половинами стола. Салаты и основные горячие в этот список не входят: они подаются каждому отдельно.

Большое застолье

6 000 ₽ на гостя

8 гостей — 48 000 ₽

Каждый гость выбирает салат и горячее заранее. За одним столом выбор блюд может различаться.

САЛАТ НА ВЫБОР



Салат с цыплёнком и грушей

Индивидуальная порция — 150 г



Салат с печенью индейки

Индивидуальная порция — 120 г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР



Котлета по-киевски с картофельным пюре

Индивидуальная порция — 220 г



Томлёная свинина с картофельным пюре

Индивидуальная порция — 400 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Клюквенный морс — 4 л. Яблочный компот — 4 л.
Всего 8 литров на стол, по 1 литру на каждого гостя.

Фотографии показывают ресторанный подачу. Количество для банкета указано отдельно.

На общий стол

Большое застолье. Все перечисленные позиции входят в состав на 8 гостей.

ФОТОГРАФИИ ОСНОВНЫХ ПОЗИЦИЙ



Мясная нарезка
В составе общего стола



Сырная тарелка
В составе общего стола



Татаки из лосося
В составе общего стола



Креветки попкорн бонито
В составе общего стола



Оливье с раковыми шейками
В составе общего стола



Хачапури по-имеретински
В составе общего стола

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Позиции и количество	Позиции и количество	Позиции и количество
Ассорти свежих овощей · 1	Мясная нарезка · 1	Сельдь под шубой · 3
Ассорти солений · 1	Форшмак из бочковой сельди · 2	Канада Маки · 1
Фруктовая тарелка · 1	Татаки из лосося · 2	Филадельфия Маки · 1
Сырная тарелка · 1	Оливье с раковыми шейками · 3	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Позиции и количество	Позиции и количество	Позиции и количество
Хачапури Пеновани · 1	Мясной сет «Ханский» · 1	Жареные хинкали «Шкмерули» · 2
Хачапури по-имеретински · 1	Сет «Море и Огонь» · 1	Жареные хинкали с картофелем и грибами · 2
Долма · 1	Хлебная корзина · 2	Креветки попкорн бонито · 2

Общие блюда распределить между двумя половинами стола. Салаты и основные горячие в этот список не входят: они подаются каждому отдельно.

Выход блюд

Вес одной готовой порции. Количество порций — в составе пакета.

Салат с цыплёнком и грушей	150 г
Салат с печенью индейки и рукколой	120 г
Котлета по-киевски с картофельным пюре	220 г
Томлёная свинина в глазури с картофельным пюре	400 г
Ассорти из свежих овощей	380 г
Ассорти солений	300 г
Фруктовая нарезка с мёдом и мятой	525 г
Ассорти сыров	360 г
Мясная нарезка	265 г
Форшмак из бочковой сельди	160 г
Татаки из лосося	170 г
Оливье с раковыми шейками	270 г
Сельдь под шубой	270 г
Канада маки	300 г
Филадельфия маки	280 г
Хачапури Пеновани	370 г
Хачапури по-имеретински	520 г
Долма с домашним мацони	150 г
Мясной сет «На углях»	1 160 г
Мясной сет «Ханский»	2 100 г
Сет «Море и Огонь»	950 г
Хлебная корзина	290 г
Жареные хинкали «Шкмерули»	250 г
Жареные хинкали с картофелем и грибами	210 г
Креветки попкорн бонито	190 г

Вес указан для готовой порции целиком, включая гарнир, соусы и оформление. Например, 3 порции оливье по 270 г — всего 810 г на стол. Вес сета не равен весу чистого мяса или морепродуктов.