



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

Меню банкета

2400 ₽/на персону

Холодные закуски

Ассорти мясное <i>куриный рулет с домашним омлетом, буженина, ветчина, свежие овощи и зелень</i>	100 г
Ассорти рыбное <i>эсколар холодного копчения, лосось слабой соли, сливочное масло, лимон и зелень</i>	50 г
Ассорти российских сыров <i>российский, сваля, эдам, подаётся с веточкой винограда, мёдом и лесным орехом</i>	100 г
Ассорти из свежих овощей <i>огурец, томаты, паприка, редис, сельдерей и букет зелени</i>	100 г
Ассорти солений <i>маринованные огурчики, острая морковь, маринованные шампиньоны, капуста квашенная</i>	100 г
Моцарелла со спелыми томатами и дуэтом из соусов	100 г

Салаты

Цезарь классический	100 г
Оливье классический <i>с говядиной</i>	100 г

Горячие блюда на выбор (50/50)

Стейк из судака с польским соусом и паровыми овощами	280 г
Медальоны из свинины в беконе с соусом красное вино и картофелем дюшес	280 г

Фрукты

Фруктовая нарезка <i>яблоко, груша, банан, виноград</i>	100 г
---	-------

Хлеб

Свежий хлеб, собственного производства <i>чабатта в ассортименте</i>	100 г
--	-------

Напитки

Чай <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
Морс ягодный, домашний	300 мл
Вода минеральная <i>70% негазированная 30% газированная, Святой источник</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

2770 ₽/на персону

Холодные закуски

Ассорти мясное

утиное филе, ростбиф, буженина, язык телячий, подается с дижонской горчицей, хреном и свежими овощами

50 г

Ассорти рыбное

эсколар холодного копчения, лосось слабой соли, лосось горячего копчения, сливочное масло, лимон и зелень

50 г

Домашние кавказские сыры

сулугуни, чанах, домашний адыгейский, подаётся с веточкой винограда, мёдом и грецкими орехами

50 г

Ассорти из свежих овощей

огурец, томаты, паприка, редис, сельдерей и букет зелени

100 г

Ассорти из свежей зелени

петрушка, укроп, базилик, кинза, зелёный лук

50 г

Малосольные домашние огурчики

50 г

Ассорти грибное

белый груздь, чёрный груздь, белые грибы и зелень

50 г

Салаты

Оливье с раковыми шейками и красной икрой

100 г

Зеленый салат с кунжутной заправкой и фунчезой

100 г

Цезарь классический

100 г

Горячие блюда на выбор (50/50)

Стейк из судака на пару со сливочным соусом, шпинатом и белым рисом

280 г

Медальоны из говядины с соусом демиглас и овощами гриль

280 г

Десерт

Ассорти фруктовое

яблоко, груша, банан, виноград, апельсин и клубника

100 г

Пирог вишневый

100 г

Хлеб

Свежий хлеб, собственного производства

чабатта в ассортименте

100 г

Напитки

Чай

с сахаром и лимоном

200 мл

Кофе заварной

сливки, молоко, сахар

100 мл

Морс ягодный, домашний

400 мл

Вода минеральная

70% негазированная 30% газированная, Святой источник

330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

3000 ₽/на персону

Холодные закуски

Ассорти мясное <i>ростбиф, буженина в пикантном маринаде, язык телячий, подается с дижонской горчицей, хреном и свежими овощами</i>	80 г
Ассорти рыбное <i>эсколар холодного копчения, лосось слабой соли, лосось горячего копчения, сливочное масло, лимон и зелень</i>	50 г
Ассорти сырное <i>чеддер, дорблю, ольтермане, виноград, крекер, грецкий орех, мёд</i>	50 г
Ассорти из свежих овощей <i>огурец, томаты, паприка, редис, сельдерей и букет зелени</i>	100 г
Ассорти из свежей зелени <i>петрушка, укроп, базилик, кинза, зелёный лук</i>	25 г
Ассорти кавказских солений <i>солёный огурец, помидоры, чеснок, капуста по-грузински</i>	100 г
Ассорти рулетов <i>рулетики ветчинные, рулетики из баклажан, рулетики из цуккини</i>	80 г

Салаты

Салат с рукколой, белыми грибами и соусом терияки	100 г
Салат с тремя вида мяса и пикантной заправкой <i>подкопченное куриное филе, ростбиф из говядины, язык говяжий, листья салата, паприка сладкая, сельдерей свежий, грецкий орех, белый пряный соус</i>	100 г
Оливье с лососем	100 г

Горячие блюда на выбор (50/50)

Стейк из лосося с соусом белое вино и паровыми овощами	280 г
Стейк из говяжьей вырезки с перцовым соусом и овощным рататуем	280 г

Десерт

Фруктовая нарезка <i>яблоко, груша, банан, виноград</i>	100 г
Наполеон классический	110 г

Хлеб

Свежий хлеб, собственного производства <i>чабатта в ассортименте</i>	100 г
--	-------

Напитки

Чай <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
Морс ягодный, домашний	300 мл
Вода минеральная <i>70% негазированная 30% газированная, Святой источник</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

4000 ₽/на персону

Холодные закуски

Ассорти мясное <i>утиное филе, ростбиф, буженина, язык телячий, подается с дижонской горчицей, хреном и свежими овощами</i>	100 г
Ассорти рыбное <i>эскалар холодного копчения, лосось слабой соли, лосось горячего копчения, сливочное масло, лимон и зелень</i>	100 г
Ассорти кавказских сыров <i>сулугуни, чанах, домашний адыгейский, подаётся с веточкой винограда, мёдом и грецкими орехами</i>	100 г
Ассорти из свежих овощей <i>огурец, томаты, паприка, редис, сельдерей и букет зелени</i>	100 г
Ассорти из свежей зелени <i>петрушка, укроп, базилик, кинза, зелёный лук</i>	25 г
Ассорти из греческих солений <i>вяленые томаты, перчики чили, маринованные огурчики, артишоки и маслины</i>	100 г
Ассорти грибное <i>белый груздь, чёрный груздь, белые грибы и зелень</i>	100 г

Салаты

Салат из рябчиков	100 г
Оливье с раковыми шейками и красной икрой	100 г
Салат с ростбифом <i>маринованный ростбиф с овощами и прованскими травами</i>	100 г

Горячая закуска

Жюльен из телячьего языка с эстрагоном запеченный под сырной шапочкой	100 г
--	-------

Горячие блюда на выбор (50/50)

Филе палтуса фламбе с соусом куркума и картофелем дюшес	280 г
Бараньи котлетки на кости с ореховым соусом и овощами гриль	280 г

Десерт

Ассорти фруктовое <i>яблоко, груша, банан, виноград, апельсин и клубника</i>	100 г
Пирог черничный	100 г

Хлеб

Свежий хлеб, собственного производства <i>чабатта в ассортименте</i>	100 г
--	-------

Напитки

Чай <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
Морс из черной смородины	300 мл
Вода минеральная <i>70% негазированная 30% газированная, Jervea</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

6000 ₽/на персону

Холодные закуски

Ассорти мясное <i>утиное филе горячего копчения, балык из свиной вырезки, бастурма из говядины и свежими овощами</i>	100 г
Ассорти рыбное <i>стерлядь горячего копчения, лосось слабой соли, палтус горячего копчения, сливочное масло, лимон и зелень</i>	100 г
Ассорти заморских сыров <i>камамбер, дорблю, пармезан, подаётся с веточкой винограда, мёдом и жареным кешью</i>	100 г
Ассорти из свежих овощей <i>огурец, томаты, паприка, редис, сельдерей и букет зелени</i>	100 г
Ассорти из свежей зелени <i>петрушка, укроп, базилик, кинза, зелёный лук</i>	50 г
Каламата, оливки и маслины <i>каламата, оливки, маслины, оливковое масло, зелень и лимон</i>	100 г
Ассорти грибное <i>белый груздь, чёрный груздь, белые грибы и зелень</i>	100 г
Моцарелла с пармской ветчиной	100 г

Салаты

Руккола с тигровыми креветками, пармезаном и томатами	100 г
Салат из морепродуктов <i>королевские креветки, морские гребешки, осьминоги, мидии</i>	100 г
Салат с ростбифом <i>маринованный ростбиф с овощами и прованскими травами</i>	100 г

Горячая закуска

Спаржа запеченная с лососем и соусом дорблю	50 г
Мидии запеченные под пармезаном и моцареллой	50 г

Горячие блюда на выбор (50/50)

Осетрина гриль с соусом белое вино и припущенной спаржей	280 г
Утиное филе гриль с брусничным соусом, картофельными ростти и яблоками	280 г

Десерт

Ассорти фруктовое <i>яблоко, груша, банан, виноград, апельсин и клубника</i>	100 г
Теплые яблоки с мороженым	150 г
Пирог черничный	100 г

Хлеб

Свежий хлеб, собственного производства <i>чабатта в ассортименте</i>	100 г
--	-------

Напитки

Чай <i>с сахаром и лимоном</i>	200 мл
Кофе заварной	100 мл
Морс из черной смородины	300 мл
Морс клюквенный	300 мл
Вода минеральная <i>70% негазированная 30% газированная, Jevca</i>	330 мл



Профессионализм на грани искусства — это и есть компания "Ресторанная жизнь"

Условия заказа банкетного меню

1. Минимальный заказ на доставку готовых блюд – от 30 000 ₽

При минимальном заказе в стоимость меню (готовых блюд) включено:

- ✓ работа административной службы;
- ✓ работа производственной службы (фабрики-кухни);

При минимальном заказе работа официантов и поваров, приготовление на месте оказания услуг, мебель, посуда, текстиль и дополнительные услуги оплачиваются отдельно, согласно прайсу услуг.

2. При заказе банкета от 100 000 ₽ (меню от 2 500 ₽ до 5 000 ₽/персона, не менее 40 персон) в стоимость включено:

- ✓ работа административной службы;
- ✓ работа производственной службы (фабрики-кухни);
- ✓ работа службы обслуживания, не более 8 часов;
- ✓ транспортирование готовых блюд и необходимого оборудования, мебели и инвентаря в пределах КАД;
- ✓ приготовление продукции (меню банкета) на месте оказания услуг и её кратковременное хранение;
- ✓ монтаж и установка оборудования и мебели;
- ✓ расстановка мебели, столов с учётом выбранной конфигурации и схемы;
- ✓ сервировка столов посудой, приборами, столовым бельём;
- ✓ выкладка доставленной продукции в сервировочную и столовую посуду в назначенное время;
- ✓ подача продукции, блюд, напитков и обслуживание официантами в стол;
- ✓ работа официантов из расчёта один официант – до 15 персон;
- ✓ работа поваров из расчёта один повар – до 20 персон;
- ✓ аренда бокалов и посуды по выбранному меню (стекло, фарфор, стеклокерамика)
- ✓ аренда необходимой мебели для мероприятия в формате банкет (столы и стулья);
- ✓ аренда текстиля для формата банкет (скатерти, столовое бельё, чехлы), классическое накрытие;
- ✓ демонтаж оборудования, сбор и вывоз использованной посуды, оборудования, мебели;
- ✓ сбор и вывоз мусора, пищевых отходов.

3. Отдельно оплачивается:

- ✓ продление работы службы обслуживания из расчёта один человек (персонал) – 1 000 ₽/час, после 22-00 ночной тариф – 1 500 ₽/час;
- ✓ дополнительная услуга обслуживания профессиональными официантами в обнос, от 5000 ₽/офиц.;
- ✓ 10% за обслуживание по желанию заказчика;
- ✓ аренда бокалов для привозимых с собой напитков заказчика (пробковый сбор) – 200 ₽/персона;
- ✓ аренда дополнительной мебели для мероприятия в формате банкета;
- ✓ VIP посуда, фарфор RAK, бокалы WMF, приборы – 500 ₽/персона;
- ✓ индивидуальный пошив на мероприятие;
- ✓ декор;
- ✓ транспортирование дополнительной мебели, оборудования, посуды:
 - до 50 км от КАД до 70 персон – 7000 ₽; до 50 км от КАД от 70 персон – 100 ₽/персона;
 - до 100 км от КАД до 70 персон – 10 000 ₽; до 100 км от КАД от 70 персон – 150₽/персона;
- ✓ дополнительные выездные услуги для мероприятия согласно прайсу услуг:
выездной бар 100% мороженого, выездной коктейльный бар, пивная станция, лимонадная станция, блюда на вертеле, шоу блюда, эксклюзивные блюда, кулинарный тимбилдинг, попкорн, сахарная вата, горка шампанского, бармен шоу, шоколадный фонтан и многое другое.

4. При заказе банкета от 100 000 ₽ (меню от 5000 ₽, не менее 20 персон) в стоимость включено:

- ✓ услуги пункта №2 настоящих условий заказа банкетного меню;
- ✓ VIP посуда, фарфор RAK, бокалы WMF, приборы
- ✓ работа официантов в обнос из расчёта один официант – до 10 персон;
- ✓ работа поваров из расчёта один повар – до 10 персон.