



МЕНЮ
КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ
ДЛЯ БОЛЬШИХ КОМПАНИЙ

+7 (911) 925 82 88

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ БОЛЬШИХ КОМПАНИЙ

Организовать и провести кулинарное мероприятие для Большой компании задача весьма нетривиальная.

Надо не просто учесть пожелания всех участников.

Надо вовлечь всех в процесс приготовления.

Надо сделать меню разнообразным и интересным.

Мы продумали все нюансы.

Специально для Больших компаний мы разработали исключительный сет, отвечающий всем ожиданиям гостей, высочайшим требованиям кулинарии, и дающий возможность участникам побыть шеф-поваром известного ресторана.

Мы разделим Вашу команду на группы, и каждому найдется дело по душе. Каждый участник сможет выбрать для себя и блюдо, и роль специалиста.



ВСТРЕЧАЕМ ПРИВЕТСТВЕННЫМИ ЗАКУСКАМИ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ



СВЕТО-МУЗЫКАЛЬНОЕ ШОУ «МОРОЖЕНОЕ НА ЖИДКОМ АЗОТЕ»



ДЛЯ КОМПАНИЙ ДО 22 ЧЕЛОВЕК

- Салат с ростбифом из мраморной говядины, томатами, сельдереем и заправкой "Кровавая мэри"
- Салат с утиной грудкой, айсбергом и сегментами апельсина. С заправкой из ликера Куантро
- Биф Велингтон с томлеными овощами
- Кордон Блю с картофельным gratenom и ягодным соусом
- Тарт-татен
- Сабайон с белым вином и черной смородиной

4200

ДЛЯ КОМПАНИЙ ДО ОТ 23 ДО 50 ЧЕЛОВЕК

- Салат с глазированной курицей, болгарским перцем, кунжутом и имбирным дрессингом
- Салат с говяжим стейком, свежими томатами, айсбергом и заправкой с копченой паприкой
- Салат с кальмарами и мини осьминогами с картофелем и томатами
- Свиные ребра в соусе барбекю с кукурузой овощами гриль
- Морской окунь с рисом, грибами шиитаке и пореем
- Цыпленок корнишон с марокканским кускусом и пряными травами
- Желудки с грушевым gratenem
- Крем брюле

4500

ДЛЯ КОМПАНИЙ ДО ОТ 23 ДО 50 ЧЕЛОВЕК

- Салат с утиной грудкой, айсбергом и сегментами апельсина. С заправкой из ликера Куантро
- Салат с креветками, рукколой, томатами черри, винной заправкой, пармезаном и миндалем
- Салат с грушей, горгонзолой и кедровыми орехами
- Медальоны из говядины с сливочным соусом грибами и мини картофелем
- Утиная ножка конфи с грибным птитимом
- Копченая спинка трески с пюре из картофеля с добавлением зеленого горошка и мяты
- Морковный пирог
- Тирамиссу

4700

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ДО 01.12.2022 г.

- Продолжительность мероприятия 4 часа
- В стоимость сета включены : Чай / кофе на выбор, вода – без ограничения
- Дополнительный час до 23:00 – 10000 Р, после 23:00 – 15 000 Р
- Обслуживание 10%
- Услуги фотографа от 2 часов – 3900 руб/час с обработкой фото
- Приготовление «Мороженого на жидком азоте» со свето-музыкальным шоу 550 руб/чел.

