



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 ОТ 23 ДО 50 ЧЕЛОВЕК

СЕТ 1

WELCOME

- Брускета тар-тар из говядины
- Курица тандури с соусом свит чилли
- Брускета с грибами

МЕНЮ

- Салат с глазированной курицей терияки, болгарским перцем, кунжутом и имбирным дрессингом
- Салат с говяжим ростбифом, свежими томатами, айсбергом и заправкой с копченой паприкой
- Салат с кальмарами и мини осьминогами, картофелем, томатами и соусом Айоли
- Свиные ребра в соусе барбекю с кукурузой овощами гриль
- Морской окунь с рисом, грибами Шиитаке и луком пореем
- Томленый в сливках цыпленок корнишон с марокканским кускусом и пряными травами
- Желтый тарт с грушевым гранеле
- Крем брюле

4400

С БОКАЛОМ ВИНА 

4650

ДЛЯ КОМПАНИЙ ДО ОТ 23 ДО 50 ЧЕЛОВЕК

СЕТ 2

WELCOME

- Брускета с куриным паштетом
- Канапе капрезе
- Салат чука с кунжутом на креветочном чипсе

МЕНЮ

- Салат с утиной грудкой со свежими листьями айсберга, сегментами апельсина и цитрусовой заправкой
- Салат с креветками, салатом руккола, томатами черри, винной заправкой, пармезаном и миндалем
- Салат с карамелизированной грушей, дорблю, листьями салата и кедровыми орехами
- Медальоны из говядины со сливочным соусом, грибами и мини картофелем
- Утиная ножка конфи с грибным птитимом
- Копченая спинка трески спюре с зеленым горошком и мятой
- Морковный пирог
- Тирамиссу

4700

С БОКАЛОМ ВИНА 

4950

- Продолжительность мероприятия 4 часа
- В стоимость сета включены : Чай / кофе на выбор, вода – без ограничения
- Дополнительный час до 23:00 – 15000 Р, после 23:00 – 20 000 Р
- Обслуживание – 10%
- Услуги фотографа от 2 часов – 4500 руб/час с обработкой фото
- Приготовление «Мороженого на жидком азоте» со свето-музыкальным шоу 590 руб/чел.

