



## БАНКЕТ «Речная прогулка»

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с кремом из лосося 1/25

Мясное традиционное ассорти со шпигованной бужениной, жареной куриной грудкой и салями 1/40

Паштет из куриной печени, сервируется тостами, апельсиновым джемом и ассорти зеленых салатов 1/40

Пхали из шпината 1/25

Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом  
и ростками гороха в индийском стиле 1/70

### САЛАТЫ

Салат с тунцом и копченым лососем 1/150

Салат "Вальдорф" с копченой индейкой, яблоком, сельдереем и ананасом 1/150

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Караимский кубите с цыпленком и картофелем 1/300

Вырезка из свинины с жареными овощами и соусом барбекю 1/300

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **3 695** рублей – от 22 персон

Стоимость на 1 персону **3 945** рублей – если 18-21 персон

Стоимость на 1 персону **4 335** рублей – если 14-17 персон

Стоимость на 1 персону **5 045** рублей – если 10-13 персон

*Выход на 1 персону 900 грамм*

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
  - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
- ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов



## БАНКЕТ Стандарт

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Морская закуска с нежным кальмаром, мидиями с муссом из копченой кукурузы со свежим черри 1/60

Свиная подкопченная корейка су-вид с соусом из ферментированного чеснока с вялеными томатами 1/40

Грудка индейки Су-вид с маринованным ананасом и сублимированной малиной 1/40

Икра из баклажанов с вялеными томатами 1/40

Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом и ростками гороха в индийском стиле 1/70

### САЛАТЫ

Салат с тунцом и водорослями чука 1/100

Салат «Оливье» с бужениной и свежим хреном 1/100

Салат из свежих овощей и оливок с соусом "Песто" на основе щавеля и базилика, с чипсами из тортильи 1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Филе кеты, приготовленное на пару, подается с соусом из шпината, цукини и с овощной полентой на кокосовом молоке 1/280

Куриная грудка, приготовленная на сливочном масле с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и жареным мини-картофелем на шпажке 1/280

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **4 335** рублей – от 22 персон

Стоимость на 1 персону **4 585** рублей – если 18-21 персон

Стоимость на 1 персону **4 975** рублей – если 14-17 персон

Стоимость на 1 персону **5 685** рублей – если 10-13 персон

*Выход на 1 персону 930 грамм*

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
- ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
- ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов

# ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА





## БАНКЕТ Классика

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Эклер с лососем, томленной грушей и творожно-лаймовым муссом 2/25

Клыкчак холодного копчения с кус-кусом, медово-лимонным дрессингом и икрой тобико 1/40

Молочная телятина с японской редькой, сливочным сыром с пажитником и кисло-сладким соусом 1/60

Куриная грудка с грейпфрутом и азиатской заправкой 1/50

Рулетки из цуккини с сырной начинкой и грецкими орехами 1/50

Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом  
и ростками гороха в индийском стиле 1/70

### САЛАТЫ

Салат с кетой, булгуром и шпинатом с добавлением сока апельсина 1/100

Салат из бедра цыпленка на мангале с черносливом, огурцом и грецким орехом 1/100

Салат с баклажаном, сыром фета и азиатским кисло-сладким соусом 1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Судак на гриле с маринованным цуккини и томатом со сливочно-томатным соусом с красным базиликом  
1/280

Индейка Су-вид с шашлычком из ананаса, паприки, томатами черри и кунжутным терияки соусом 1/280

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **4 935** рублей – от 22 персон

Стоимость на 1 персону **5 185** рублей – если 18-21 персон

Стоимость на 1 персону **5 575** рублей – если 14-17 персон

Стоимость на 1 персону **6 285** рублей – если 10-13 персон

*Выход на 1 персону 1000 грамм*

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
- ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
  - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
  - ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов

# ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА





## БАНКЕТ Премиум

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли со сливочным кремом из свежего хрена 1/60

Угорь с чукой и кунжутным соусом 1/40

Рулет из телятины с оливками и трюфельным маслом, подается с соусом из черной смородины 1/40

Брускетта с утиным филе и кремом из копченой кукурузы 1/30

Капрезе из томатов с сыром моцарелла и домашним соусом "Песто" 1/80

Цукини на гриле с бланшированной молодой кукурузой,

редисом и кремом из козьего сыра 1/60

### САЛАТЫ

Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле под соусом из свежего кориандра 1/100

Мясной салат с запеченной говяжьей вырезкой и бочковыми солеными огурцами 1/100

Салат с запеченной тыквой, авокадо и миксом киноа с кисло-сладкой заправкой 1/100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 на выбор)

Подкопченное филе лосося с овощным пюре и запеченным бататом с соусом «Том Ям» 1/280

Утиная ножка, приготовленная в собственном соку с соусом на основе кленового сиропа и демигласа, с картофельным gratenom 1/280

Хлебная корзина со свежеспеченным хлебом 1/100

### НАПИТКИ

Чай черный/зеленый 1/150 *или* Кофе заварной 1/150

Стоимость на 1 персону **6 355** рублей – от 22 персон

Стоимость на 1 персону **6 600** рублей – если 18-21 персон

Стоимость на 1 персону **6 995** рублей – если 14-17 персон

Стоимость на 1 персону **7 700** рублей – если 10-13 персон

*Выход на 1 персону 1000 грамм*

- ✓ Включено обслуживание минимум 2 официантами, логистика, предоставление посуды и текстиля.
  - ✓ Включен декор столов в соответствии с выбранным вариантом из каталога Арт Нуво
  - ✓ Минимальная сумма заказа 45 000
  - ✓ Расчет на продолжительность мероприятия до 5 часов

# ART NUVO

— CATERING —

СТИЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ БИЗНЕСА

