



Отметь Новогодний корпоратив в ресторане Солнца MZE

Данное предложение действует в период с 1 декабря 2019 года по 15 января 2020 года на компании от 10 гостей

При заказе банкетного меню действуют следующие условия на заказ алкоголя:

- меню 2500 руб - 50% скидка на алкоголь ресторана, б/а напитки по банкетным ценам***
 - меню 2900 руб - алкоголь по банкетным ценам или с собой (пробковый сбор 500 рублей), б/а напитки по банкетным ценам***
 - меню 3900 руб - алкоголь по банкетным ценам или с собой (пробковый сбор 500 рублей), б/а напитки по банкетным ценам***
-
- Более подробную информацию можно уточнить у банкетного менеджера по телефону 913-07-56 или у менеджера ресторана***



Меню 2 500 рублей на персону

Салаты (по 100 гр)

Салат "Фермерский" (салат из свежих овощей, с листьями салата и яйцом-пашот)

Классический салат оливье, приготовленный с индейкой

Традиционный салат Сельдь под шубой

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 гр), подается с аджикой и маринованной мини-кукурузой

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Паштет из печени кролика с конфитуром из ежевики

Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Рыбное ассорти (по 30 гр), сервируется соусом тар-тар

Рулетик из семги шеф посола со сливочным сыром

Филе балтийской сельди с картофелем стоун (филе сельди слабой соли с маринованным красным луком и картофелем Стоун)

Филе эсколара холодного копчения

Соления (по 40 гр)

Квашеная капуста

Мини томаты маринованные

Корнишоны маринованные

Ассорти домашних грузинских сыров (по 30 гр), с облепиховым вареньем и грецкими орехами, украшенное виноградом и мандаринами

Сулугуни

Сулугуни копченный

Грана Подана

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Куриный шашлык из бедра цыпленка

Медальон из свиной вырезки

Филе телупии с горчице-медовым соусом

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Картофель Айдахо

Рис с овощами

Хлебная корзина (120 гр на персон)

Лепешка из тандыра, бородинский хлеб, сметанный хлеб, зеленое масло

Десерт 100 гр на порцию

Торт, украшенный фруктами

(на выбор: Красный бархат, Шоколадный, Медовый торт со сметанным кремом)

Ориентировочный вес на персону 1190 грамм.

**ресторан оставляет за собой право вносить коррективы в меню*



Меню 2900 рублей на персону

Салаты (по 100 гр)

Салат «Бахор» (свежий салат, сочетающий в себе сочность сельдерея и зеленого яблока и нежный вкус языка и куриного филе, обжаренных на гриле)

Оригинальный салат Оливье, приготовленный с телячьим языком

Семга под шубой (интерпретация классического салата в авторском исполнении, ВАС порадует новое сочетание семги слабой соли с авокадо, украшенный царской икрой из водорослей)

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 гр), подается с аджикой и маринованной мини-кукурузой

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Ростбиф (филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями)

Рыбное ассорти (по 30 гр), сервируется соусом тар-тар

Семга шеф-посола (семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)

Палтус холодного копчения (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

Туец прожарки rare в кунжутной панировке с горчице-медовым соусом

Соленья (по 40 гр)

Квашеная капуста по-грузински

Острые мини перчики

Мини томаты маринованные

Маринованные корнишоны

Сырное ассорти (по 30 гр), с облепиховым вареньем, грецкими орехами и фруктовыми чипсами, украшенное виноградом и мандаринами

Адыгейский сыр

Сулугуни классический

Имеретинский сыр

Копченый сыр

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Кальмары на гриле с авокадо

Куриное филе фаршированное шпинатом с морковно-розмариновым соусом

Шашлык из свиной шеи

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Картофель Айдахо

Рис с овощами

Овощи на гриле

Хлебная корзина (120 гр на персону)

Лепешка из тандыра, бородинский хлеб, сметанный хлеб, зеленое масло

Десерт 100 гр на порцию

Торт от Шеф Кондитера, украшенный фруктами

(на выбор: Шоколадный, Морковный, Клубничный мусс с жасминовой панакотой)

Ориентировочный вес на персону 1350 грамм.

**ресторан оставляет за собой право вносить коррективы в меню*



Меню 3900 рублей на персону

Салаты (по 100 гр)

- Семга под шубой** (интерпретация классического салата в авторском исполнении, ВАС порадует новое сочетание семги слабой соли с авокадо и красной икрой)
- Салат «Бахор»** (свежий салат, сочетающий в себе сочность сельдерея и зеленого яблока и нежный вкус языка и куриного филе, обжаренных на гриле)
- Классический салат оливье** по старинному рецепту, приготовленный с рябчиком и раковыми шейками

Холодные закуски

- Мясное ассорти (по 30 гр)**, подается с **горчично-медовым соусом и маринадом из мини-овощей**
- Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)
- Утиная грудка (маринованное и обжаренное филе фермерской утиной грудки Магре)
- Ростбиф (филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями)
- Бастурма (сыровяленая говядина в пряных специях)

Рыбное ассорти (по 30 гр), сервируется **соусом тар-тар и гигантскими оливками**

- Семга шеф-посола (семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)
- Тунец прожарки rare в кунжутной панировке с горчично-медовым соусом
- Филе эсколара холодного копчения

Овощное ассорти украшается зеленью (по 30 гр)

- Огурцы свежие
- Паприка
- Томаты черри
- Помидоры свежие

Соленья (по 30 гр)

- Ассорти грибочков с луком
- Жемчужные мини луковички маринованные
- Мини томаты маринованные
- Квашеная капуста по-грузински

Сырное ассорти (по 30 гр), с **облепиховым вареньем, грецкими орехами и фруктовыми чипсами, украшенное виноградом и мандаринами и домашними конфетами**

- Сулугуни
- Козий сыр
- Грана Падана
- Горгонзола

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

- Филе Дорадо в паназиатском стиле
- Аргентинский стейк с перечно-сливочным соусом
- Магре из утиного филе с клюквенным соусом

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

- Картофель Айдахо
- Зеленая фасоль, обжаренная с морковью и прованскими травами

Хлебная корзина (120 гр на персону)

- Лепешка из тандыра, бородинский хлеб, сметанный хлеб, зеленое масло



Десерт 100 гр на порцию

Торт от Шеф Кондитера, украшенный фруктами и ягодами
(на выбор: Шоколадный, Морковный, Клубничный мусс с жасминовой панакотой)
Фотопечать логотипа на торте в подарок

Ориентировочный вес на персону 1610 грамм.



Дополнительно к меню вы можете заказать

Горячая закуска от Шеф-повара (на выбор)
120 гр на персону

Буженина запеченная, ШЕФ-подача, с корочкой из горчицы и пряных трав
(подается с молодым картофелем с розмарином и грибным соусом)

Грибной жульен
(вешенки и шампиньоны,
томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем ватрушечном корочке под сырной корочкой)

Стоимость 250 рублей на персону

Горячая закуска от Шеф-повара (на выбор)
120 гр на персону

Фирменная паста Вона-Parmesan, ШЕФ-подача
(паста приготовленная в нашем ресторане и поданная в головке сыра с перцем и сливочным соусом с черным перцем в тандеме с апельсиновым ликером фламбе)
Пасту возможно сделать с курицей (плюс 100 рублей на персону) или с креветками (плюс 175 рублей на персону)

Баклажаны пармеджано
(ломтики обжаренных баклажан с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто с каплями бальзамика)

Стоимость 350 рублей на персону

Горячая закуска от Шеф-повара (на выбор)
120 гр на персону

Филе семги ШЕФ-подача, запеченное с апельсинами на овощном сотте
(маринованное и запеченное целиком филе без хребтовых костей, подается горячим с голландским соусом с икрой и мидиями)

Грибной жульен с куриным филе
(вешенки и шампиньоны,
томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем ватрушечном корочке под сырной корочкой)

Стоимость 500 рублей на персону



Устричный бар на льду с соусом том-ям и луком фри

2 устрицы с соусом и гарниром и жареной чабаттой с зеленым маслом

Стоимость 450 рублей на персону

Приветственный фуршет на встречу ваших гостей

Канapé

Профитроли с нежным паштетом из кролика 40гр

50 рублей/шт

Хрустящие грессини с ломтиками Пармы и рукколой 40гр

60 рублей/шт

Оладушки из цуккини с сырным муссом, семгой с/с и царской икрой 60гр

70 рублей/шт

Мини Капрезе с рассольной Моцареллой и спелыми томатами черри 40гр

50 рублей/шт

Обоженные тигровые креветки с томатами черри в соусе манго-чили с рукколой 30гр

70 рублей/шт

Оладушки с красной икрой и муссом из сметаны и зелени 40гр

120 рублей/шт

Брускетта с тар-таром из семги и муссом из авокадо 60гр

120 рублей/шт

Брускетта с тар-таром из говядины и соусом понзу 60гр

120 рублей/шт

Груша с горгонзолой и медом 40гр

65 рублей/шт

Рулетики из запеченного болгарского перца и муссом из козьего сыра 30гр

80 рублей/шт

Ломтики артишоков с грибной икрой и трюфельным маслом 40гр

70 рублей/шт