БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ИТАЛЬЯНЦЫ

АПЕРИТИВЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Итальянская классика 580 гр. | **3500.-**
ветчина, брезаола, парма, салями, моцарелла,
грано падано, артишоки, маслины, черри, соус бальзамик

Овощное ассорти с фетой 520 гр. | **925.-**
томаты черри,айзербайджанские,
болгарский перец, огурцы, сыр фета

Фруктовое ассорти 510 гр. | **1450.-**
груша, яблоко, ананас, киви, грейпфут, манго,
клубника, апельсин

Сочный ростбиф из вырезки телёнка 150 гр. | **995.-**
сочный ростбиф, каперсы, маринованный лук

Крудо из морепродуктов 320 гр. | **2650.-**
тунец, лосось, гребешок, осьминог

Рыбное ассорти 220 гр. | **1850.-**
лосось слабой соли, масляная рыба

Ассорти сыров 300 гр. | **2500.-**
горгонзола, пармезан, бри, пекорино.
Подается с медом, грецким орехом и свежими ягодами

Паштет из печени телёнка с брусничным соусом 210 гр. | **495.-**
нежный паштет из печени теленка,
подается с брусничным соусом,
посыпается луковой золой и семенами тыквы

Мясные деликатесы 210 гр. | **1450.-**
парма, салями, брезаола, ветчина, черри

АПЕРИТИВЫ

Ассорти брускетт — 6 шт. | **2950.-**

с запечённым баклажаном и страчателлой

с лососем, креметтой и каперсами

с ростбифом и маринованным красным луком

с угрём и сливочной страчателлой

с мортаделлой и вялеными томатами

с камчатским крабом и авокадо

Икра красная с маслом и тостами — 120 гр. | **1650.-**

хрустящие гренки, красная икра, сливочное масло

Рассольная моцарелла с томатами — 320 гр. | **895.-**

томаты азербайджанские, моцарелла, бальзамик

Оливки — 145 гр. | **695.-**

зеленые большие оливки, черные оливки, оливки Каламата

Хрустящие баклажаны с кинзой и сладким соусом чили — 185 гр. | **595.-**

Креветки темпура с соусом манго — 270 гр. | **1350.-**

тигровые креветки с соусом манго-чили

ДЕЛИКАТЕСЫ

ПОДГОТОВИМ К ВАШЕМУ СОБЫТИЮ

Хамон Серрано 100 гр. | **1200.-**
сыровяленный окорок,
производимый в Испании,
срок созревания составляет 210 дней

Хамон Иберико 100 гр. | **2400.-**
сыровяленный окорок,
производимый в Испании,
срок созревания составляет 8-36 месяцев

Креветки тигровые 1000 гр. | **11500.-**
подаем с соусом манго-чили,
сливочным соусом с горгонзолой
и трюфельным маслом

Лобстер охлаждённый 1000 гр. | **26000.-**
лобстер весом примерно 600-900 гр.,
подаем с соусом термидор

Краб на компанию 1000 гр. | **12000.-**
краб весом примерно 4-5 кг, подаем с соусом манго-чили, сливочным соусом с горгонзолой
и трюфельным маслом

Икра черная 100 гр. | **15000.-**
поджаренный тост, черная икра, сливочное масло

САЛАТЫ

С вырезкой говядины, печенью, овощами и соусом песто — 500 гр. | **1700.-**
обжаренная вырезка говядины с куриной печенью, молодым картофелем, яйцом пашот, медово-горчичная заправка

С морепродуктами и рукколой — 440 гр. | **1650.-**
обжаренные морепродукты, хрустящая руккола, томаты, каперсы, красный лук, оливки, лимонная заправка

Цезарь с цыплёнком — 480 гр. | **1400.-**
сочное бедро цыпленка, спелые томаты черри, хрустящие листья салата, гренки, яйца перепелиные, пармезан, соус цезарь

Цезарь с креветками — 480 гр. | **1850.-**
тигровые креветки, томаты черри, хрустящие листья салата, гренки, яйца перепелиные, пармезан, соус цезарь

Греческий — 500 гр. | **1250.-**
сочные томаты, хрустящие огурцы, красный лук, оливки, болгарский перец, микс салата, сыр фета и прованские травы

Зеленый салат — 310 гр. | **1450.-**
со свежими ягодами, авокадо и цукини

НА КОМПАНИЮ

Мясное ассорти в хоспере — 1140 гр. | **9950.-**
Рибай зернового откорма, стриплойн, говядина томленая, окорок утиный, картофель, соусы: каталонский, сливочно-чесночный, перечный

Рыбное ассорти в хоспере — 900 гр. | **5650.-**
филе судака, филе палтуса, обжаренные кальмар и креветки, подаются с овощами на гриле, соус белое вино, соус манго чили

Ассорти морепродуктов в хоспере — 1100 гр. | **11950.-**
камчатский краб, гребешок, креветки, кальмар, осьминог, манго-чили соус

Лазанья на 4-ых/ на 8-ых — 1100 гр. | **2500.-**
раскладываем при гостях — 2200 гр. | **4200.-**

Поркетта с овощами гриль — 2500 гр. | **5550.-**
свиная шея, цукини, баклажан, болгарский перец на гриле

ТОРТЫ

Бенто-торт
Красный бархат — 600 гр. | **1950.-**
Бисквит Красный бархат,
сливочный крем, конфи из малины

Торт Красный бархат — 1650 гр. | **4950.-**
Бисквит Красный бархат,
сливочный крем, конфи из малины

Бенто-торт
Шоколад / чёрная смородина — 650 гр. | **2500.-**
Шоколадные коржи с кремом маскарпоне,
смородиновым джемом, клубникой и Орео

Бенто-торт
Тропики — 800 гр. | **1950.-**
Молочный бисквит с кремом маскарпоне,
цитрусовым курдом, цукатами,
швейцарской меренгой и фруктами

ТОРТЫ

Торт Медовый 1100 гр. | **4200.-**

Медовые коржи с прослойкой хрустящего пралине и ягодного конфи

Меренговый рулет 800 гр. | **3850.-**

Меренга с начинкой из сырного крема с прослойкой кули малины

Предварительные заказы на торты принимаются минимум за один день с 12:00 до 21:00

Чтобы заказать торт на текущее время, свяжитесь с нами по телефону 364-42-40, мы расскажем, какие торты есть в наличии и оформим заказ

ТОРТЫ

Чизкейк фисташковый Сан Себастьян — 900 гр. | **3250.-**
Нежный фисташковый чизкейк с крошкой фисташки

Торт со швейцарской меренгой и малиновым кремё — 1500 гр. | **4950.-**
Ванильный бисквит, ганаш с цедрой лайма, малиновым кремом и свежими ягодами

Наполеон — 1700 гр. | **6500.-**
Тесто пари бризе, ванильная намелака

ТОРТЫ

Тирамису классический 1700 гр. | **3500.-**
Бисквит савоярди, пропитанный кофе,
мусс из сыра маскарпоне, украшается какао

Торт Итальянцы 1300 гр. | **6300.-**
Бисквит красный бархат, сливочный крем,
конфи из малины с сочной клубникой

Тарт с сезонными ягодами 1500 гр. | **6500.-**
Сливочно-шоколадный торт,
с хрустящими элементами и кофейными акцентами

Торт кофейно-шоколадный 1500 гр. | **6250.-**
Сливочно-шоколадный торт, с хрустящими
элементами и кофейными акцентами

Ассорти конфет 9шт | **1750.-**
Конфета соленая карамель 2шт
Конфета трюфель 2шт
Конфета фисташковая 2шт
Конфета грильяж 1шт
Конфета манго-маракуйя 1шт
Конфета марципан 1шт
подается на трехъярусной подставке для десертов

Ассорти конфет 12шт | **2300.-**
Конфета соленая карамель 2шт
Конфета трюфель 2шт
Конфета фисташковая 2шт
Конфета грильяж 2шт
Конфета манго-маракуйя 2шт
подается на трехъярусной подставке для десертов

Предварительные заказы на торты принимаются
минимум за один день с 12:00 до 21:00

Чтобы заказать торт на текущее время,
свяжитесь с нами по телефону 364-42-40,
мы расскажем, какие торты есть
в наличии и оформим заказ

ВИНО

МАГНУМ 1,5 Л НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

Кодорнью Анна Блан де блан Испания, Каталония, сухое	**13550.-**
Патрицио Пино Гриджио Италия, Венето, сухое	**8250.-**
Бодегас Рамон Бильбао Испания, Риоха, сухое	**9350.-**

НАПИТКИ

Родниковая гастрономическая вода RUSSEQUELLE негазированная / газированная	500мл | **365.-**
Родниковая гастрономическая вода RUSSEQUELLE негазированная	750мл | **495.-**
Морс клюквенный	1 л | **900.-**
Свежевыжатый апельсиновый сок	1 л | **2200.-**
Свежевыжатый яблочный сок	1 л | **1300.-**

карта вин

Итальянцы организуют для Вас торжество!

Для уточнения информации: +7 (343) 364-42-40

ИТАЛЬЯНЦЫ

Малышева, 56а
+7 (343) 364-42-40
WhatsApp +7 965-831-34-45