

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



WORLD TRADE CENTER
MOSCOW

РЕСТОРАННЫЙ
КОМПЛЕКС
ЦМТ МОСКВА



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)

Аперитив

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке | 18 г |
| 2 | Канapé с индейкой и ореховой заправкой | 22 г |

Холодная закуска

- | | | |
|----|--|-------------|
| 1 | Трио из копченого угря, сига холодного копчения и слабосоленой нерки | 60/17 г |
| 2 | Мясное ассорти
(куриный рулет, буженина, копченая индейка, утиная грудка) | 60/14 г |
| 3 | Плато сыров (Адыгейский, Сулугуни, Балыковый, Чечил) с аджикой | 40/5/2 г |
| 4 | Ассорти из свежих овощей и зелени | 60/1 г |
| 5 | Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью | 50/50/8г |
| 6 | Дары леса (грузди, белые, подосиновики, маслята) | 60/10 г |
| 7 | Салат Тайский из говяжьей вырезки в острой заправке | 75/1 г |
| 8 | Салат с рукколой и медово-лимонной заправкой | 75/1 г |
| 9 | Салат из атлантических креветок с легким соусом Васаби | 75/2 г |
| 10 | Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо) | 30 г x 2 шт |
| 11 | Булочки французская, сувита | — |
| 12 | Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое | — |

Горячая закуска

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Жюльен из филе цыпленка и телятины с белыми грибами | 75 г |
|---|---|------|

Основное блюдо* (1 на выбор)

- | | | |
|---|---|-----------------|
| 1 | Нежное куриное филе с бруснично-коньячным соусом и картофельными крокетами | 152/25/125/30 г |
| 2 | Филе Сандера (судак) в ароматной корочке с овощным тимбалло и соусом Тартар | 150/130/30 г |

Десерт

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Фруктовое ассорти (киви, груши, мандарины, виноград, красная смородина) | 150 г |
| 2 | Банакáo (шоколадный мусс с кусочками бананов) | 80 г |

Напитки

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный | — |
|---|---|---|

ИТОГО: 6 200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ
(+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 425 г

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2025 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)

Аперитив

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Канapé с жареной грушей и сыром Дор-блю | 21 г |
| 2 | Канapé из утиной грудки с клубникой | 17 г |

Холодная закуска

- | | | |
|----|---|-------------|
| 1 | Мясное Шаркутерье из Пармской ветчины, копченой индейки и буженины с маринадами | 40/26 г |
| 2 | Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, форель слабосоленая, угорь горячего копчения) | 60/17 г |
| 3 | Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано), сервируется грецкими орешками и виноградом | 40/14 г |
| 4 | Овощная мозаика с пряными травами | 60/11 г |
| 5 | Ассорти из маринованных грибов с колечками лука (белые, опята, маслята) | 60/15 г |
| 6 | Салат Греческий | 75 г |
| 7 | Салат Оливье с форелью | 110 г |
| 8 | Салат из куриного филе с кунжутной заправкой | 75 г |
| 9 | Салат с сыровяленным окороком, сыром, помидорами и кедровыми орешками | 80 г |
| 10 | Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо) | 30 г x 2 шт |
| 11 | Булочки французская, сувита | — |
| 12 | Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое | — |

Горячая закуска

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Киш Лорен с тунцом, шпинатом и креветками | 90 г |
|---|---|------|

Основное блюдо* (1 на выбор)

- | | | |
|---|---|---------------|
| 1 | Медальон из говяжьей вырезки с вешенками, беби картофелем и соусом Красное вино | 113/120/71 г |
| 2 | Филе Радужной форели с пряными травами и овощами-гриль | 1 шт/20/110 г |

Десерт

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Фруктовое ассорти (клубника, киви, груши, мандарины, виноград) | 200 г |
| 2 | Белый шоколадный мусс, сервированный в бокале | 85 г |

Напитки

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Чай в сашетах Teatone / Кофе американо свежесваренный | — |
|---|---|---|

ИТОГО: 7 600 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ
(+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 444 г

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2025 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)

Аперитив			Горячая закуска		
1	Мини-карпаччо из атлантического тунца	12 г	1	Жюльен из белых грибов с вешенками под сырным соусом	75 г
2	Сырные шарики с черри томатами в кунжуте,	23 г	Основное блюдо* (1 на выбор)		
3	Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с ванильным соусом в шоте	22 г	1	Медальон из говяжьей вырезки с печеным картофелем, соусом Стейк и сладким перцем-гриль	113/125/50/50 г
Холодная закуска			2	Форель с овощным рататуем и апельсиново-имбирным соусом,	1 шт/120/20 г
1	Рыбное ассорти (палтус холодного копчения, малосоленая нерка, копченый угорь)	60/17 г	Десерт		
2	Мясное ассорти с маринадами (куриный рулет с черносливом, буженина, отварной язык, ростбиф)	60/14 г	1	Десерт Гранд Опера (бисквитное пирожное с кофейно-шоколадным кремом)	75/30 г
3	Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано), сервируется грецкими орешками и виноградом	40/14 г	2	Белый шоколадный мусс, сервированный в бокале	85 г
4	Букет из свежих овощей и зелени	60/11 г	3	Воздушное суфле с черносливом	70/33 г
5	Дары леса (ассорти из маринованных грибов)	60/10 г	Фрукты и напитки		
6	Икра семужья с мини-блинчиками	10/38 г	1	Фруктовая ваза (ананас, виноград, киви, мандарины, груши, красная смородина, мята)	200 г
7	Салат с ростбифом, сладким перцем и тайской заправкой	75 г	2	Чай в сашетах Teatone / Кофе американо свежесваренный	—
8	Микс-салат с кальмаром, маринованным перцем и вялеными томатами	75 г	* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 800 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.		
9	Салат из куриного филе с кунжутной заправкой	75 г			
10	Салат Греческий с маринованным фенхелем	75/20 г			
11	Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо)	30 г x 2 шт			
12	Булочки французская, сувита или бородинская	—			
13	Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое	—			

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)

Аперитив

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Канapé из копченой утки с дыней и вестфальским хлебом | 19 г |
| 2 | Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке | 18 г |
| 3 | Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с шоколадным соусом в шоте | 22 г |

Холодная закуска

- | | | |
|----|--|-------------|
| 1 | Рыбное плато (сиг холодного копчения, слабосоленая семга, угорь с каперсами и розмарином) | 60/22 г |
| 2 | Мясная тарелка (Пармский окорок, филе копченой индейки, копченая утиная грудка, дыня, красная смородина) | 60/17 г |
| 3 | Сырная тарелка с клубникой и медом | 40/15/40 г |
| 4 | Свежие овощи с букетом пряных трав | 60/11 г |
| 5 | Прованские маринады (грибы белые маринованные, корнишоны, томаты сушеные) | 70 г |
| 6 | Микс-салат с авокадо и тайским манго | 75 г |
| 7 | Салат с нежным куриным филе, виноградом и орехом пекан | 75 г |
| 8 | Салат с запеченным лососем, артишоками и креветками | 85 г |
| 9 | Салат из молодой говядины с овощами в китайском стиле | 75 г |
| 10 | Оливки, маслины маринованные с перцем чили и розмарином | 35 г |
| 11 | Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо) | 30 г x 2 шт |
| 12 | Булочки французская, сувита или бородинская | — |
| 13 | Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое | — |

Горячая закуска

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Кокиль из кальмаров с вешенками под сыром Моцарелла | 100 г |
|---|---|-------|

Основное блюдо* (1 на выбор)

- | | | |
|---|--|-----------------|
| 1 | Вырезка молочного теленка с пюре из картофеля и тыквы с ягодным соусом | 113/100/30/22 г |
| 2 | Семга-гриль с кенийской фасолью и икорным соусом | 144/50/50/5 г |

Десерт

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Дуэт двух муссов на основе молочного и белого шоколада | 85 г |
| 2 | Шоколадное пралине | 85/3 г |
| 3 | Ассорти пtiфур | 3 шт |

Фрукты и напитки

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Фруктовая ваза (ананас, виноград, киви, мандарины, груши, красная смородина, мята) | 200 г |
| 2 | Чай в сашетах Teatone / Кофе американо свежесваренный | — |

* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 800 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

ИТОГО: 9 900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (+10% за обслуживание)

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2025 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

Общий вес на человека – 1 447 г

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)

Аперитив

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Инжир с муссом из сливочного сыра, медом и грецким орехом | 18 г |
| 2 | Мини северный краб с лососем | 15 г |
| 3 | Макаруны с пате из Фуа-гра | 9 г |

Холодная закуска

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1 | Трио из осетрины, форели и нельмы с лимонно-шафрановым желе | 60/17 г |
| 2 | Лепестки сыровяленых колбас с дыней и фламбированной грушей | 40/22/100/50 г |
| 3 | Сыр Страчателла с манго и заправкой Дижон | 85 г |
| 4 | Овощная мозаика с пряными травами | 60/11 г |
| 5 | Рулетики цуккини с Рикоттой и кедровыми орешками (2 шт.) | 60 г |
| 6 | Салат из рукколы с креветками и лососем | 75 г |
| 7 | Микс-салат из утиной грудки с апельсиново-ореховой заправкой | 85 г |
| 8 | Салат-гриль с ростбифом, спелыми помидорами и овощами | 25/70 г |
| 9 | Микс-салат с авокадо и тайским манго | 75 г |
| 10 | Булочки сырные, французские, сувита, Гриссини | 30/40/40/12 г |
| 11 | Масло икорное, масло с соусом Песто | 15/10 г |
| 12 | Соусы в ассортименте | — |

Горячая закуска

- | | | |
|---|--|--------------|
| 1 | Королевские креветки в бруснично-сливочном соусе | 3 шт/30/10 г |
|---|--|--------------|

Основное блюдо* (1 на выбор)

- | | | |
|---|---|-----------------|
| 1 | Говядина Блэк Ангус в оболочке из говяжьего бекона с соусом Марсала и ризотто с вишней | 185/150/20/13 г |
| 2 | Филе средиземноморского сибаса с рагу из зеленой спаржи и артишоков, молодым картофелем с соусом Белое вино | 1 шт/210 г |

Десерт

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Клубничный торт (пирожное на основе орехового бисквита с нежным кремом Патисьер и свежей клубникой) | 165 г |
| 2 | Десерт Дипломат (пирожное из английского ванильного соуса со взбитыми сливками и малиной) | 70/33 г |
| 3 | Ассорти птифур | 3 шт |

Фрукты и напитки

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Фруктовая ваза с ягодами (ананас, виноград, киви, мандарины, груши, ежевика, клубника, голубика, красная смородина физалис, мята) | 200 г |
| 2 | Чай Althaus в ассортименте / Зерновой кофе в ассортименте (эспрессо, капучино, американо) | — |

* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 1000 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

ИТОГО: 12 100 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (+10% за обслуживание)

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2025 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

Общий вес на человека – 1 596 г