



WTC WEDDING

## СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ЛАЙТ»

### Аперитив

Индейка с кумкватом в карамели с клюквой, 21г

Сырные шарики с красным виноградом в фисташковой крошке, 18г

### БАНКЕТ Холодные закуски

Рыбное ассорти (угорь горячего копчения, лосось гравлакс, масляная рыба холодного копчения), 60/20г

Русское мясное ассорти с маринадами (говяжий язык, рулет куриный с черносливом и сыром, буженина, копченое утиное филе), 60/20г

Плато сыров (Адыгейский, Сулугуни, Балыковый, Чечил) с аджикой, 40/5/2г

Овощное ассорти из свежих короткоплодных огурцов, помидоров банч, сладкого болгарского перца, сочного редиса и зелени, 60г

Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью, 50/50/8г

Ассорти из маринованных грибов с колечками лука (белые, опята, маслята), 60/15г

Салат Оливье с мясом, 75г

Салат из атлантических креветок с легким соусом васаби, 75г

Салат с куриным филе, ананасом и апельсиновой заправкой, 80г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30г/1шт – 2шт на порцию

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица

### Горячая закуска

Волован с жульеном из грибов, 50г

### Основное блюдо\*

Филе судака со шпинатом, сливками и бейби картофелем, 115/50/110г

или

Филе индейки-гриль с клюквенным соусом и картофелем батат, 140/85/20г

### Десерт

Фруктовое ассорти (киви, груша, виноград красный и зеленый, мандарины, красная смородина), 150г

Каравай

Свадебный торт, 150г\*\*

\*\*\*

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

6 200 рублей на человека  
(+ 10% за обслуживание)  
Общий вес на человека — 1 389 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.

\*\*Дополнительный декор свадебного торта – обсуждается дополнительно

Начинки свадебных тортов для вашего выбор



WTC WEDDING

## СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ЭЛЕГАНС»

### Аперитив

Мини-карпаччо из атлантического тунца, 12г

Копченая утка с гренок вестфальского хлеба и дыней, 19г

### БАНКЕТ Холодные закуски

Рыбное ассорти (сиг холодного копчения, слабосоленый лосось, угорь горячего копчения), 60/17г

Русское мясное ассорти (говяжий язык, рулет куриный с черносливом и сыром, буженина, копченое утиное филе) с маринадами, 60/20г

Ассорти сыров (Бри, Дорблю, Эмменталь, Грана Падано, грецкие орешки, виноград), 40/14г

Ассорти из свежих овощей и зелени (огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г

Дары леса (грузди, белые, моховики, маслята), 60/10г

Салат с тунцом, томатами и авокадо, 80/1г

Салат из говяжьей вырезки в острой китайской заправке, 75/2г

Салат Цезарь с курицей, 80г

Салат из овощей гриль, шпината, авокадо с томатной сальсой, 60г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт – 2шт на порцию

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица

### Горячая закуска

Пикантные баклажаны в соусе терияки, 80/4г

### Основное блюдо\*

Медальоны из говядины  
с бейби картофелем и соусом бренди крем, 120/110/25г  
или

Филе трески  
с брокколи и соусом шафран, 110/50/20г

### Десерт

Фруктовое ассорти (киви, клубника, ананас, мандарины, груша, виноград красный и зеленый), 150г

Каравай

Свадебный торт, 150г\*\*

\*\*\*

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

7 400 рублей на человека  
(+ 10% за обслуживание)

Общий вес на человека — 1 342 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.

\*\*Дополнительный декор свадебного торта – обсуждается дополнительно

Начинки свадебных тортов для вашего выбор



WTC WEDDING

## СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «КЛАССИК»

### Аперитив

Канapé из утиной грудки с грушей, инжиром и цукатами из грейпа, 17г  
Канapé трюфель клюквенный со сливочным сыром, 22г  
Креветка с тыквой и кисло-сладким соусом, 26г

### БАНКЕТ Холодные закуски

Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, форель слабосоленая, угорь горячего копчения), 60/17г

Мясное ассорти (рулет куриный, буженина, копченая индейка, утиная грудка), 60/14г

Ассорти сыров (Камамбер, Гран Морис, Эмменталь, Чеддер) с виноградом, клубникой и мятой, 40/14г

Овощное ассорти из свежих короткоплодных огурцов, помидоров банч, сладкого болгарского перца, сочного редиса и зелени, 60г

Мини-блинчик с семужьей икрой (2шт), 10/38г

Салат с авокадо и раковыми шейками с имбирной заправкой, 80г

Вьетнамский салат с ростбифом и овощами, 85г

Салат из утки с апельсиново-ореховой заправкой, 85г

Салат Греческий с маринованным фенхелем, 75/20г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30г/1шт – 2шт на порцию

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица

### Горячая закуска

Жюльен ди Фрителла (жюльен из шампиньонов, завернутый в блинчик), 100/10г

### Основное блюдо\*

Форель с соусом шафран  
и овощами гриль, 1шт/150/30/110г  
или

Филе Миньон в сопровождении сладкого батата  
и перечного соуса 120/100/40 г

### Десерт

Фруктовое ассорти (киви, клубника, ананас, мандарины, груша, виноград красный и зеленый), 200г

Каравай

Свадебный торт, 200г\*\*

\*\*\*

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

8 600 рублей на человека  
(+ 10% за обслуживание)  
Общий вес на человека — 1 568 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.

\*\*Дополнительный декор свадебного торта – обсуждается дополнительно

Начинки свадебных тортов для вашего выбор



WTC WEDDING

## СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИКА»

### Аперитив

Тунец в кунжуте с малосольным огурцом, 16г

Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке, 18г

Пармский окорок с кусочками дыни, 40г

### БАНКЕТ Холодные закуски

Рыбное плато (сиг холодного копчения, слабосоленая семга, угорь с каперсами и розмарином), 60/17г

Мясное ассорти (рулет куриный, буженина, копченая индейка, утиная грудка), 60/14г

Ассорти сыров (Бри, Дорблю, Эмменталь, Грана Падано), грецкие орешки, виноград, 40/14г

Ассорти из свежих овощей и зелени (огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г

Баклажаны со стрчателлой и томатами, 120г

Салат с лососем, авокадо и соусом айоли, 100г

Салат с Пармской ветчиной, жареными персиками и сыром Рикотта, 85г

Салат из куриного филе с кунжутной заправкой и микс-салатом, 75г

Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30г/1шт – 2шт на порцию

Булочки французская, сувита

Масло сливочное, хрен, горчица

### Горячая закуска

Груша фламбе с пудрой из утиной грудкой и соусом бри, 74/10/25г

### Основное блюдо\*

Дорада-гриль с кремом из брокколи, зеленым горошком и соусом гриноблаз, 1шт/150г/100/40г  
или

Говяжья вырезка с тыквенным пюре и ягодным соусом, 140/150/30г

### Десерт

Фруктовое ассорти (киви, клубника, ананас, мандарины, груша, виноград красный и зеленый), 200г

Каравай

Свадебный торт, 200г\*\*

\*\*\*

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный

9 800 рублей на человека  
(+ 10% за обслуживание)  
Общий вес на человека — 1 568 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.

\*\*Дополнительный декор свадебного торта – обсуждается дополнительно

Начинки свадебных тортов для вашего выбор





WTC WEDDING

## СВАДЕБНОЕ МЕНЮ «ФЬЮЖН»

### Аперитив

Инжир с муссом из сливочного сыра, медом и грецким орехом, 18г

Мини-северный краб с лососем, 15г

Макаруны с пате из фуа-гра, 9г

### БАНКЕТ

#### Холодные закуски

Рыбное ассорти из сига холодного копчения, слабосоленой семги и осетрины горячего копчения, 60/22г

Мясное ассорти (рулет куриный, буженина, ростбиф, утиная грудка), 60/17г

Мусс из креветок с томатным гаспачо, клубникой и крабом, 57г

Ассорти из свежих овощей и зелени (огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г

Рулетики из цуккини с Рикоттой и кедровыми орешками, 2шт на порцию

Салат с лососем, авокадо и соусом айоли, 100г

Салат-гриль с ростбифом, спелыми помидорами и овощами, 25/70г

Салат с томлёной уткой, облепиховым соусом и медовыми яблоками, 104г

Стратателла с манго и заправкой дижон, 85г

Булочки французская, сувита, сырная, гриссини крусто и пио-до-микс, 40/40/30/6/6г

Масло икорное, масло с песто, хрен, горчица, масло оливковое

### Горячая закуска

Перепел с грибным ризотто и яблочным пюре кальвадос, 125г

### Интермедия

Сорбе манго с перцем чили, 60/26г

### Основное блюдо\*

Филе миньон с тыквенным ризотто, спаржей и соусом марсала, 125/100/25г  
или

Филе палтуса со спаржей  
и овощным жульеном, 140/100/30г

### Десерт

Фруктовое ассорти с ягодами (голубика, ежевика, киви, смородина, клубника, ананас, мандарины, виноград красный и зеленый), 200г

Каравай

Свадебный торт, 200г\*\*

\*\*\*

Чай Althaus в ассортименте / Капсульный кофе в ассортименте (эспрессо, капучино, американо)

12 200 рублей на человека  
(+ 10% за обслуживание)

Общий вес на человека — 1 624 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 взимается дополнительная плата 1200 руб/чел за возможность опроса во время банкета.

\*\*Дополнительный декор свадебного торта – обсуждается дополнительно

Начинки свадебных тортов для вашего выбора