

Me
Sochi
bar & restaurant

Банкетная папка



Фуршеты



3700 руб.
на персону



4700 руб.
на персону



5700 руб.
на персону

Банкеты



3700 руб.
на персону



4700 руб.
на персону



5700 руб.
на персону



в начало



Фуршет

3700 руб. на персону

Питания на персону: 1080 гр

Напитков на персону: 1150 мл

* Указанные цены не включают НДС 20% и сервисный сбор в размере 10% с меню на человека.





в начало

Ф
У
Р
Ш
Е
Т



гр ЗАКУСКИ

- 40 Тунец маринованный с икрой тобико
- 30 Куриный паштет с мандарином на бородинском хлебе
- 40 Чипсы из гречки с битыми огурцами и семгой
- 30 Чипсы из риса с уткой и запечённой тыквой
- 30 Чипсы из булгура с гуакамоле
- 30 Фаршмак из сельди
- 50 Капрезе с соусом песто
- 40 Канапе с сыром чеддер и виноградом
- 50 Брускетта с печеными овощами и сыром брынза
- 50 Брускетта с ростбифом и луковым вареньем
- 80 Брускетта с утиной грудкой
- 50 Сырное плато
- 50 Мясное плато





в начало

Ф
У
Р
Ш
Е
Т

гр ДЕСЕРТЫ

50 Фруктовый шашлычок

40 Щербет

30 Панакота
с малиновым кули

30 Мини тортик
шоколадный брауни

ШОУ ПОДАЧА

150 Ребра свиные

150 Бургер

мл НАПИТКИ

300 Морс ягодный

500 Вода

350 Чай и кофе





в начало



Фуршет

4700 руб. на персону

Питания на персону: 1200 гр

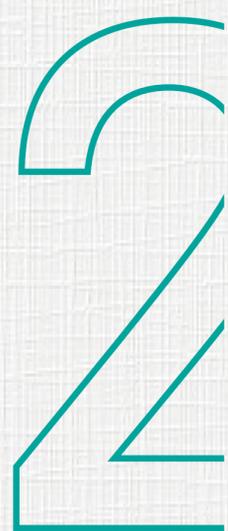
Напитков на персону: 1150 мл

* Указанные цены не включают НДС 20% и сервисный сбор в размере 10% с меню на человека.





Ф
У
Р
Ш
Е
Т



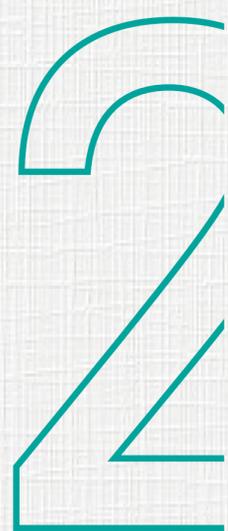
гр ЗАКУСКИ

- 50 Тарталетка
с муссом из семги
- 60 Овощное крудите
с греческим йогуртом
- 40 Груша в красном вине
с сыром дор-блю
- 45 Начос с хумусом и авокадо
- 30 Мини твистер с цыпленком
- 50 Креветка в соусе васаби
- 25 Яйцо перепелиное
с икрой тобико
- 40 Рафаэлло из печени
трески в медовой крошке
- 40 Сыр Чеддер с вялеными
томатами и сыром Креметте
- 50 Брускетта с конкасе
из томатов и сыром
- 50 Брускетта с языком
и корнишоном
- 50 Киш-лорен
с уткой и овощами
- 50 Фалафель с соусом карри
- 50 Сырное плато
- 50 Мясное плато





Ф
У
Р
Ш
Е
Т



гр ДЕСЕРТЫ

- 80 Фруктовый шашлычок
- 40 Апельсины в шоколаде
- 40 Щербет
- 60 Панакота с пюре из манго
- 50 Мини тортик
шоколадный брауни

ШОУ ПОДАЧА

- 150 Утиная грудка с ягодным соусом и кабачком
- 100 Фиш энд Чипс с соусом тар-тар

мл НАПИТКИ

- 300 Морс ягодный
- 500 Вода
- 350 Чай и кофе





в начало



Фуршет

5700 руб. на персону

Питания на персону: 1275 гр

Напитков на персону: 1150 мл

* Указанные цены не включают НДС 20% и сервисный сбор в размере 10% с меню на человека.



Ф
У
Р
Ш
Е
Т



гр ЗАКУСКИ

- 50 Креветка с соусом васаби
- 40 Печенье орио с козьим сыром
- 40 Хамон с грушей
- 30 Мусс из боровиков
- 50 Мини панкейк с красной икрой и сметаной
- 40 Бельгийская вафля со шпинатом и семгой
- 30 Копченая утиная грудка с манго
- 40 осьминог с соусом чили
- 30 Угорь и огурец
- 40 Камамбер с клубникой
- 50 Брускетта с сыром Креметте и гравлаксом
- 50 Брускетта с печеными овощами и анчоусом
- 50 Брускетта с тунцом и гуакамоле
- 60 Ассорти мини пхали
- 50 Сырное плато
- 50 Мясное плато





в начало

Ф
У
Р
Ш
Е
Т



гр ДЕСЕРТЫ

- 80 Фруктовый шашлычок
- 40 Мини морковный десерт
- 40 Щербет
- 60 Крем каталана
- 25 Ассорти макаронс
- 50 Съедобная помада из шоколада

ШОУ ПОДАЧА

- 180 Тальята из вырезки с беби картофелем
- 100 Соте из мидий в белом соусе

мл НАПИТКИ

- 300 Морс ягодный
- 500 Вода
- 350 Чай и кофе





в начало



Банкет

3700 руб. на персону

Питания на персону: 1220 гр

Напитков на персону: 1150 мл

* Указанные цены не включают НДС 20% и сервисный сбор в размере 10% с меню на человека.





Б А Н К Е Т



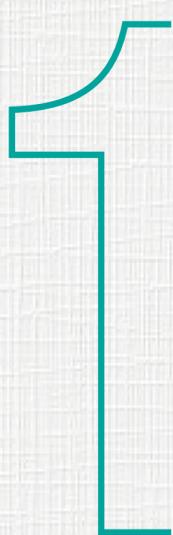
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр

- 60 Ассорти местных сыров (сулугуни, адыгейский, брынза)
- 60 Мясное ассорти (рулет из цыпленка, буженина, язык говяжий)
- 50 Гравлакс из семги
- 60 Кубанские соленья (томаты, огурцы, болгарский перец, маринованный бамбук)
- 60 Свежие овощи и зелень (томаты, огурцы, болгарский перец, редис)

САЛАТЫ

- 100 Греческий салат с сыром брынза и ялтинским луком
- 100 Салат Оливье с копченым сыром и кунжутной заправкой





в начало

Б
А
Н
К
Е
Т

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр

- 180 Жульен из боровиков
- 190 Жареный сулугуни с гранатовым соусом и орехом пекан

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

- 280 Форель с овощами гриль (1 шт/150)
- 240 Филе цыпленка с молодым картофелем (140/100)

ДЕСЕРТ

- 120 Мусс Чизкейк с клубничным гаспачо

НАПИТКИ

мл

- 300 Морс ягодный
- 500 Вода
- 350 Чай и кофе





в начало



Банкет

4700 руб. на персону

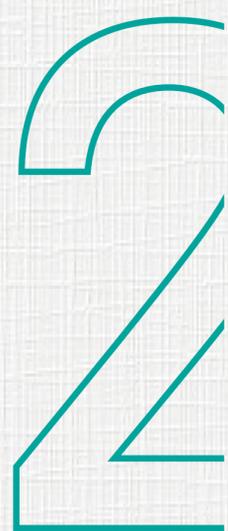
Питания на персону: 1240 гр

Напитков на персону: 1150 мл

* Указанные цены не включают НДС 20% и сервисный сбор в размере 10% с меню на человека.



Б А Н К Е Т



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр

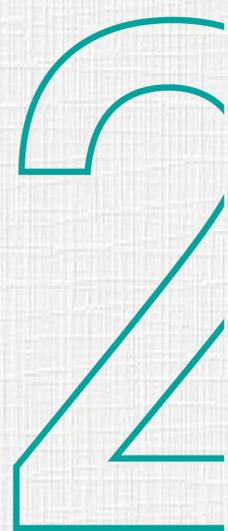
- 60 Ассорти сыров (сулгуни, адыгейский, пармезан, копченый сыр)
- 80 Мясное ассорти (бастурма, суджук, буженина, язык говяжий)
- 60 Рыбное ассорти (семга, копченые форель и барабуля)
- 60 Кубанские соленья (томаты, огурцы, болгарский перец, маринованный бамбук)
- 60 Свежие овощи и зелень (томаты, огурцы, болгарский перец, редис)

САЛАТЫ

- 100 Капрезе с фисташковым песто
- 100 Салат с пармой и вяленой хурмой заправленной йогуртом



Б
А
Н
К
Е
Т



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- гр
- 150 Киш-лорен с уткой и овощами
 - 150 Рапаны в сливочном соусе с томатами

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

- 200 Стейк из палтуса с тальетелле из кабачков
- 200 Утиная ножка конфи с грушей

ДЕСЕРТЫ

- 120 Медовик с медовыми сотами
- 100 Сезонные фрукты

НАПИТКИ

- мл
- 300 Морс ягодный
 - 500 Вода
 - 350 Чай и кофе





в начало



Банкет

5700 руб. на персону

Питания на персону: 1170 гр

Напитков на персону: 1150 мл

* Указанные цены не включают НДС 20% и сервисный сбор в размере 10% с меню на человека.



в начало

Б А Н К Е Т

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр

- 50 Ассорти сыров (пармезан, дор-блю, козий сыр, камамбер)
- 50 Мясное ассорти (бастурма, суджук, ростбиф, копченая утиная грудка)
- 50 Рыбное ассорти (семга, копченые форель, масляная, барабуля)
- 60 Кубанские соленья (томаты, огурцы, болгарский перец, маринованный бамбук)
- 60 Свежие овощи и зелень (томаты, огурцы, болгарский перец, редис)

САЛАТЫ

- 80 Руккола с креветками и авокадо
- 100 Ростбиф с печеными овощами и соусом айоли





в начало

Б
А
Н
К
Е
Т

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр

- 150 Копченая утиная грудка с миксом и дыней
- 100 Морской гребешок с икрой тобико и соусом мартини

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)

- 200 Стейк из семги с картофельным gratin
- 250 Тальятта с грибным соусом и овощным рататуюем

ДЕСЕРТЫ

- 120 Тирамиссу
- 100 Сезонные фрукты

мл

НАПИТКИ

- 300 Морс ягодный
- 500 Вода
- 350 Чай и кофе





Позвонить



Написать в WhatsApp



Перейти на сайт



На страницу Facebook



В профиль Instagram