

# MANGO-КЕЙТЕРИНГ

ИП КАЮМОВ А. Ф.

423812, РТ, г.Набережные Челны, пр-кт Сююмбике, д. 61/2

ИНН 165051554832 р/сч 40802810762000083628 ОТДЕЛЕНИЕ «БАНК ТАТАРСТАН» N8610 ПАО  
СБЕРБАНК к/с 30101810600000000603 БИК 049205603  
т. 8-937-521-88-88

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### Холодные закуски

570гр.	<b>Овощная тарелка</b>	790.00р.
	<i>Бакинские хрустящие огурчики, ароматные мини томаты черри на ветке, цветной микс болгарского перца, розовый редис, подается с красным луком, луком-порей, ростками микрозелени, пряным розовым перцем.</i>	
330гр.	<b>Сырная тарелка #1 классическая</b>	1,290.00р.
	<i>Сыр натурального созревания Маасдам, мягкий сыр Камамбер в угольной золе, кусочки полутвердого сыра Чеддер, рассольный вытяжной сыр Чечил, пикантный сыр Песто с аутентичным вкусом. Подается с хлебными палочками, цветочным мёдом, орешками и солёными крекерами.</i>	
310гр.	<b>Сырная тарелка #2 премиум</b>	1,790.00р.
	<i>Пикантный сыр с голубой плесенью Горгонзола, твердый сортовой сыр Пармезан с выдержкой, мягкий сыр Камамбер 50% с черным трюфелем, колотые кусочки экстра-твердого Швейцарского сыра, сыр натурального созревания Маасдам, мягкий Сыр из козьего молока в обсыпке из трех трав. Подается с хлебными палочками Гриссини, конфитюром Инжира, цветочным мёдом, сушеными орехами, оливки без косточки и солёными крекерами.</i>	
250гр	<b>Сырная тарелка #3 мини</b>	990.00р.
	<i>Нежный молочный сыр Тильзитер, кусочки полутвердого сыра Чеддер, рассольный вытяжной сыр Чечил, мягкий копченый сыр Сулузуни. Подается с хлебными палочками, цветочным мёдом, орешками и солёными крекерами.</i>	
320гр.	<b>Мясная тарелка #1 классическая</b>	1,290.00р.
	<i>Сырокопченые тонкие слайсы Карбонада, Вяленое мясо из птицы, Пастрома из индейки, Говядина копченая в душистых пряностях. Подается со сладко-пряным соусом из медовой горчицы, ростки микрозелени, солёные хлебные палочки.</i>	
320гр.	<b>Мясная тарелка #2 премиум</b>	1,990.00р.
	<i>дымным ароматом сырокопченое филе Утки, буженина варено-запеченная в пряностях, Казылык приготовленный с добавлением дробленого душистого перца, классический мясной деликатес Говяжий язык отварной в пряных травах, Карпаччо из мяса индейки, Рулет из птицы запечённое в натуральных специях. Подается с брусничным и сладко-пряным соусом, ростками микрозелени, хлебцы с розмарином и солью, ароматным розовым перцем.</i>	
250гр	<b>Мясная тарелка #3 мини</b>	990.00р.
	<i>Полукопченый охотничьи кобаски, тонкие слайсы Карбонада, сырокопченые нарезка из Индейки, колбаса сырокопченая из Говядины. Подается со сладко-пряным соусом из медовой горчицы, ростки микрозелени, солёные хлебные палочки.</i>	
350гр.	<b>Соленья по-домашнему</b>	950.00р.

	<i>Рассольные томаты Черри с кислинкой, хрустящие мини Огурчики, пикантная Черемша, Капуста в брусничном маринаде, пряные мини плоды Патиссона, Оливки с каперсами без косточек.</i>	
750гр.	<b>Фруктовая тарелка #1 классическая</b>	1,490.00р.
	<i>Гроздья сладкого Винограда, дольки Мандарина, спелое Киви, ароматные ягоды Клубники, свежая Голубика (ФРУКТЫ/ЯГОДЫ сезонные, могут взаимозаменяться)</i>	
800гр.	<b>Фруктовая тарелка #2 премиум</b>	2,990.00р.
	<i>Спелое желтое Манго, микс сладкого Винограда, яркий фрукт Питахайя, ароматная Клубника, свежая Ежевика, дольки Ананаса и Мандарина, Физалис с освежающей кислинкой, Голубика. Подается с конфитюром Инжира. (ФРУКТЫ/ЯГОДЫ сезонные, могут взаимозаменяться)</i>	
310гр.	<b>Рыбная тарелка #1 премиум</b>	1,790.00р.
	<i>Норвежский лосось собственного посола, копченый Угорь в сладко-солёном соусе унаги, Масляная рыба копченая на буковых опилках. Подается дольками лайма и лимона, мини отварной картофель "бэби" в специях, красный лучок, фирменный соус, пряным розовым перцем.</i>	
300гр.	<b>Рыбная тарелка #2 классическая</b>	890.00р.
	<i>Слабосоленая тихоокеанская сельдь в пряных травах, мини отварной картофель в специях, кольца красного лука, фирменный соус, ароматный розовый перец.</i>	
360гр.	<b>Брускетта-бар #1</b>	1,100.00р.
	<i>БРУСКЕТТА - тигровой креветкой, багет из печи, крем-пастой гуакоммоле, пряным розовым перцем, ростки микрозелени, альтернативный соус, сливочный сыр - 2шт БРУСКЕТТА - пряным ломтиком прошутто, сыр, крем-паста из вяленого томата и бальзамического уксуса, спелая ягода, багет из печи, альтернативный соус - 2шт БРУСКЕТТА - лососем собственного посола, сливочный сыр, опаленные мини томаты в специях, ростки микрозелени, багет из печи, альтернативный соус - 2шт</i>	
280гр.	<b>Вителло тоннато (телятина под соусом из тунца)</b>	1,150.00р.
	<i>Закуска из тонко нарезанных кусочков нежного Ростбифа телятины, под насыщенным сливочным соусом из Тунца, Каперсов без веточек и Анчоусов без масла. Подается пряными специями, вялеными томатами, каперсами и ростками микрозелени.</i>	
250гр.	<b>Карпаччо из лосося с молодым пармезаном</b>	1,890.00р.
	<i>Классическая закуска с тонкими слайсами охлажденного Лосося, салат Рукола с пикантной горчинкой, заправкой из цитрусового соуса Понзу, оливковым маслом, бальзамическим уксусом, сладкие томаты черри и тёртый сыр пармезан.</i>	
280гр.	<b>Капрезе с песто и пармезаном</b>	860.00р.
	<i>Азербайджанские спелые Томаты, большие нежные кусочки мягкого сыра Моцарелла с солью, ароматные листья Базилика, итальянский соус Песто, изысканный Бальзамический крем, мелко-тёртый пармезан.</i>	
500гр.	<b>Ассорти рулетиков в грузинском стиле #1</b>	1,600.00р.
	<i>Классические рулеты из баклажан и кабачков, начинкой из орешков, сыра и ароматных грузинских специй. Подается ростками микрозеленью, оригинальным соусом, пряным розовым перцем.</i>	
250гр.	<b>Хлебная корзинка</b>	250.00р.
	<i>багет злаковый, булочка пшеничная с семечками, булочка ржаная</i>	
<b>Салаты индивидуальные:</b>		
210гр.	<b>"Цезарь" классический с цыпленком</b>	600.00р.
	<i>Сочные листья салата Романо, сладкие томаты Черри, хрустящие Гренки из муки мягких сортов, Куриная грудка на гриле в специях, классический соус Цезарь, мелко-тёртый сухой сыр Пармезан.</i>	
225гр.	<b>"Цезарь" тигровой креветкой</b>	700.00р.

	<i>Тигровая Креветка в специях на гриле, сочные листья салата Романо, сладкие томаты Черри, хрустящие Гренки из муки мягких сортов, классический соус Цезарь, мелко-тёртый сухой сыр Пармезан.</i>	
210гр.	<b>"Греция" с сыром Фета и кедровыми орешками</b>	530.00р.
	<i>Бакинские мини Огурчики, хрустящие листья салата Романо, сладкие томаты Черри, микс цветов болгарского Перца, Оливки без косточек, рассольный сыр Фета. Заправляется оливковым маслом с орегано, свежий базилик, кедровые орешки.</i>	
210гр.	<b>Салат "Нисуаз" с персиковым айоли и каперсами</b>	620.00р.
	<i>Стейк филе Тунца жареный в кунжуте, микс из хрустящих листьев Салата, спелые томаты Черри, недозревшие Оливки с каперсами, молодой мини Картофель. Заправка из оливкового масла и орехового соуса.</i>	
220гр.	<b>Салат "Валенсия" с молодым пармезаном</b>	530.00р.
	<i>Сочные листья салата Романо, нежная куриная Грудка копченая с чесноком и черным перцем, мякоть сладко-спелого консервированного Ананаса, аутентичный Соус собственного приготовления, тертый сухой Пармезан, таёжные Кедровые орешки.</i>	
205гр	<b>Салат с Уткой и томлёной грушей</b>	690.00р.
	<i>Микс из листьев Салата и Рукколы, запечённая филе Утки в пряных специях, томлёная Груша в медовым сироп, спелые томаты Черри, пикантный сыр Горгонзола, таежные Кедровые орехи. Заправка на основе ферментированного цитрусового соуса Юдзу, оливкового масла и сока лайма.</i>	
180гр	<b>Салат Лососем, авокадо и бородинскими чипсами</b>	690.00р.
	<i>Мягкое спелое Авокадо, Норвежский лосось собственного посола, хрустящие Чипсы из бородинского хлеба, микс из листьев Салата и Рукколы, сладкие томаты Черри, азиатская заправка на цитрусовой основе.</i>	
190гр	<b>Салат Ростбифом и кукурузной заправкой</b>	680.00р.
	<i>Запечённая в пряных специях Говяжья вырезка, листья салата Романо, хрустящие маринованные Огурчики, печёный мини Картофель, Руккола с мягкой горчинкой, сладкие томаты Черри, кукурузное Масло, сок лайма.</i>	
225гр	<b>Салат с карпаччо из Индейки и жарен.сыром</b>	660.00р.
	<i>Филе Индейки длительного созревания с тонкими кориандра и тмина, микс из хрустящих листьев Салата и Рукколы, жареный пикантный Сыр, спелые томаты Черри, малиново-цитрусовая Заправка с кучочками ягод.</i>	
200гр.	<b>Салат "Французский" с молодым горошком</b>	460.00р.
	<i>Классический салат оливье, с отварным в пряных травах картофелем и морковью нарезанных мелкими кубиками, отварным яйцом, с вареной колбасы, зеленого горошка, соленых огурчиков, соуса на основе желтка и подсолнечного масла.</i>	
200гр.	<b>Салат "Крабовый" со сладкой кукурузой</b>	440.00р.
	<i>Классический крабовый салат с пропаренным рисом, снежным крабом, свежими огурцами и салатом, консервированной кукурузой и зеленью. Заправляется соусом на основе желтка и подсолнечного масла.</i>	
180гр	<b>Немецкий салат с гренками</b>	520.00р.
	<i>Классический немецкий салат с сырокопченой колбасой, ветчиной из птицы, копченой с чесноком и перцем куриной грудкой, хрустящими корншионами, гренки, свежими томатами, луковые хлопья. Заправляется соусом на основе желтка и подсолнечного масла.</i>	
<b>Горячие закуски:</b>		
100гр	<b>Мини кыстыбый (две штуки)</b>	350.00р.

	<i>Национальное традиционное блюдо из обжаренной пресной лепешки, начинкой из картофеля со сливочным маслом. Поадеется с аунтентичным соусом, ростками зелени.</i>	
110гр	<b>Классический кокот грибами в хлебе из печи</b>	390.00р.
	<i>Горячий мини хлеб из печи, обжаренные на сливочном масле свежие шампиньоны, густые сливки и запеченные тёртым сыром Пармезан. Подается с веточкой тимьяна, с тонким свежим ароматом.</i>	
130гр	<b>Утиная грудка с ягодами и инжирном конфитюром</b>	600.00р.
	<i>Филе утки, в маринаде можжевельника и сока апельсина, обжаренный до корочки и запеченный в печи. Подается с пикантно-сладким соусом из инжирного конфитюра, воздушной тыквой и веточкой кислой ягоды.</i>	
130гр	<b>Равиоли с сыром рикотта и шпинатом</b>	580.00р.
	<i>Классика итальянской кухни. Приготовленный из твердых сортов пшеницы, нежного мягкого сыра Рикотта и Шпинатом, придающий аромат свежей зелени. Подается сливочным насыщенным соусом Альфредо, таёжными кедровыми орешками, пармезан.</i>	
130гр	<b>Жульен из цыпленка в валованах</b>	490.00р.
	<i>Обжаренные с травами на сливочном масле репчатый лук и филе цыпленка в пряных специях, в соусе из сливок и запечённый в французских волованах с тягучим сыром.</i>	
130гр	<b>Запеченный террин из кролика с черносливом</b>	650.00р.
	<i>Запечённый террин из кролика, в сочетании чернослива, дробленых фисташек, пикантных вяленых томатов. Подается сладковато-пряным соусом из мякоти вишни, сезонными ягодами и веточкой тимьяна.</i>	
<b>Меню на углях :</b>		
1000гр.	<b>Большой микс шашлыка #1 мясо классический</b>	2,490.00р.
	<i>Микс шашлыков из курицы, из свинины, кукурузы , болгарского перца, грибочков, отварного мини картофеля. Подается с 2видами соусов: томатно-пряным и чесночно-сливочным.</i>	
	<b>*без свинины, с заменойна баранину</b>	3,000.00р.
1000гр.	<b>Большой микс шашлыка #2 мясо премиум</b>	
	<i>Микс шашлыков из баранины, из курицы, из свинины, из телятины, кукурузы , болгарского перца, грибочков, отварного мини картофеля. Подается с 2видами соусов: томатно-пряным, чесночно-сливочным и соус гриль.</i>	3,800.00р.
	<b>*без свинины, с увеличенным весом баранины</b>	4,500.00р.
1000гр.	<b>Большой микс шашлыка #3 рыба</b>	4,800.00р.
	<i>Гриль микс из рыб семейства лососевых, сома, скумбри.Подается молодым мини картофелем, шампиньонами королевскими , отварной кукурузой в специях, сладким болгарским перцем, 2мя видами соусов и армянским лавашом.</i>	
100гр.	<b>Люля кебаб говядина/баранина</b>	350.00р.
100гр.	<b>Шашлык из свинины</b>	250.00р.
100гр.	<b>Шашлык из курицы</b>	250.00р.
100гр	<b>Шашлык из телятины</b>	450.00р.
100гр	<b>Шашлык из баранина</b>	450.00р.
100гр.	<b>Овощи гриль</b>	250.00р.
	<i>Молодой мини картофель, грибочки шампиньоны королевские , отварная кукуруза в специях, перец сладкий болгарский</i>	

1шт	<b>Тандырная лепёшка</b>	120.00р.
100гр	<b>Соус томатный пряный с грузинскими специями</b>	100.00р.
100гр	<b>Соус чесночно-сливочным с зеленью</b>	100.00р.
<b>Супы:</b>		
250гр	<b>Лапша из домашней курицы</b>	450.00р.
	<i>Ароматный куриный бульон, домашняя курица, лапша из деревенских яичных желтков, мелкорубленная зелень.</i>	
250гр	<b>Уха из семги с молодым картофелем</b>	650.00р.
	<i>Нежная сливочная уха из семги, молодым отварным мини картофелем, пряными овощами, опалённые сладкие томаты черри, яркая ароматная зелень.</i>	
280гр	<b>Шурпа на костре с кавказскими специями</b>	500.00р.
	<i>Наваристый суп на основе мясного бульона с крупно нарезанными овощами - сладкие томаты черри, яркий болгарский перец, картофель, морковь, репчатый лук и мелко</i>	
280гр	<b>Солянка с копченостями на костре</b>	500.00р.
	<i>Густой наваристый суп с ярким ароматом сырокопченых колбасок, кислинкой от маринованных огурчиков и оливок, яркий насыщенный цвет от спелых томатов. Подача классическая - долькой лимона, ложкой сметаны и свежая зелень.</i>	
300гр.	<b>Хашлама из говядины на дровах</b>	500.00р.
	<i>Традиционный суп с яркими грузинскими специями, хмельным оттенком, томлёная говядина в крепком бульоне, разваристые крупнонарезанные овощи. ароматная свежая</i>	
280гр	<b>Борщ с пряной булочкой из печи</b>	450.00р.
	<i>Насыщенный густой суп с ярким ароматом и легкой кислинкой, густой сметаной, тушеными в пряностях мелко нарезанными овощами, говяжья грудинка копчеными специями, свежая зелень и чесночная булочка из печи.</i>	
280гр	<b>Венгерский суп-гуляш с копченой говяжьей грудинкой</b>	600.00р.
	<i>Национальный суп ароматом пряных специй, кусочками говяжьей грудинки, обжаренный на сливочном масле карамелизированным луком, яркими перцами, мини картофелем и свежая зелень.</i>	
260гр	<b>Том-ям с морепродуктами и японским рисом</b>	750.00р.
	<i>Ярко-выраженный кисло-острый суп, с натуральными кальмарами, мясом мидии, большими тигровыми креветками, отварной рис в японском стиле, жареный кунжут, свежая зелень и долька лайма.</i>	
250гр	<b>Крем-суп из грибочков с гренками</b>	500.00р.
	<i>Классический нежный крем-суп из грибочков, карамелизированный лук, мятый пюреизованный картофель, ароматные специи, жирные сливки, гренки из твердых сортов пшеницы, мелко тёртый пармезан.</i>	
<b>Горячие блюда:</b>		
350гр.	<b>Плов "Праздничный"</b>	500.00р.
	<i>Классический "праздничный" плов из говядины с восточными специям, пропаренный рис басмати, сладкая морковь и карамелизированный лук.</i>	
300гр.	<b>Цыплёнок гриль в азиатских специях</b>	890.00р.
	<i>Филе цыпленка маринованный в азиатских пряных специях и приготовленный на гриле. Подается с миксом из ярких овощей и ароматным соусом.</i>	
300гр.	<b>Стейк из норвежской форели</b>	1,590.00р.

	<i>Нежный стейк форели в кисло-пряном маринаде и обжаренный на гриле. Подается с брюссельской капустой, сегментами из цитрусов и ярким ананасовым соусом.</i>	
320гр.	<b>Филе Дорадо с муссом и спаржей</b>	1,490.00р.
	<i>Филе Дорадо обжаренный на гриле с муссом из зеленого горошка, припущенной спаржей, зеленым маслом и соусом из сливок.</i>	
330гр	<b>Стейк "Мачете" на гриле с зеленым маслом</b>	990.00р.
	<i>Альтернативный мраморный стейк из тонкой диафрагмы, приготовленный на гриле. Подается с картофельными дольками, зеленым маслом из листьев базилика и соусом из брусники.</i>	
330гр	<b>Филе индейки с трюфельным соусом</b>	870.00р.
	<i>Стейк из индейки, приготовленный на углях с пряными травами. Подается овощами с гриля, ароматным трюфельным соусом и ростками зелени.</i>	
330гр	<b>Медальоны со сливочно-грибным соусом</b>	1,150.00р.
	<i>Медальоны из вырезки говядины, приготовленные на углях. Подаются сливочно-грибным соусом, зеленым маслом, ростками зелени и рваным отварным картофелем.</i>	
330гр	<b>Брискет с рваным картофелем бэби</b>	1,490.00р.
	<i>Грудной отруб говядины, копченый не менее 12 часов, нежнейший техасский деликатес с корочкой из копченых специй, рваным отварным картофелем бэби</i>	
330гр	<b>Утиная грудка с карамелизированными ягодами</b>	1,190.00р.
	<i>Сочная утиная грудка в апельсиновом маринаде, обжаренная в сливочном масле и запеченная до румяной корочки. Подается с муссом из тыквы, кусочками карамелизованных ягод, цитрусовым соусом и свежей смородиной.</i>	
330гр	<b>Судак филе с соусом прованских трав</b>	1,200.00р.
	<i>Приготовленный на гриле филе судака. Подается с соусом из прованских трав, ростками зелени и припущенными овощами.</i>	
330гр	<b>Корейка свиная с ягодами брусники</b>	990.00р.
	<i>Корейка из свинины в маринаде из веточек розмарина, сладких специй и обжаренный на углях. Подается с брусничным кислым соусом, зеленым маслом и овощами гриль.</i>	
350гр.	<b>Стейк "Стриплойн" на гриле с розовым пряным перцем</b>	1,980.00р.
	<i>"Премиальный" мраморный стейк из отруба тонкого края, обжаренный на гриле. Подается с перечно-пряным соусом, зеленым маслом и картофельными дольками.</i>	
330гр	<b>Стейк "Рибай" на гриле с соусом демиглас</b>	2,980.00р.
	<i>Самый популярный в мире "премиальный" мраморный стейк из отруба толстого края, обжаренный на гриле. Подается с соусом демиглас, овощами гриль на углях, ростками зелени, зеленым маслом и свежим хрустящим салатом.</i>	
250гр	<b>Цыплёнок прошутто с перечным соусом и кус-кусом</b>	990.00р.
	<i>Филе цыпленка приготовленный на гриле на углях. Подается с перечным соусом с ароматом мяты, кус-кус слегка овощами, зеленым маслом из базилика и ростками зелени.</i>	
270гр	<b>Куриная грудка с соусом терияки и киноа</b>	860.00р.
	<i>Сочный стейк из куриной грудки, в кисло-сладком маринаде и обжаренный на гриле на углях. Подается со сливочно-пряным соусом, киноа, зеленым маслом и ростками зелени</i>	
240гр	<b>Треска с соусом кокоса и лайма</b>	990.00р.
	<i>Филе трески, припущенная в соусе лайма, кокосового молока с пряными специями и киноа.</i>	
<b>KIDS МЕНЮ (детское):</b>		
360гр	<b>KIDS БОКС №1</b>	650.00р.

	<i>Фруктовый микс, овощные палочки, картофель фри, нагетсы 5шт</i>	
530гр	<b>KIDS БОКС №2</b>	760.00р.
	<i>Фруктовый микс, сырные палочки, овощные палочки, нагетсы 5шт, бургер чизбургер, соус кетчуп</i>	
540гр	<b>KIDS БОКС №3</b>	690.00р.
	<i>Картофельные шарики, фруктовый микс, овощные палочки, картофель фри, нагетсы 5шт</i>	
350гр	<b>KIDS БОКС №4</b>	740.00р.
	<i>Бургер чизбургер, овощные палочки, картофель фри, нагетсы 5шт, соус кетчуп.</i>	
90гр	<b>Нагетсы 5шт</b>	280.00р.
110гр	<b>Картофель фри</b>	220.00р.
140гр	<b>Чизбургер</b>	220.00р.
<b>Напитки:</b>		
1000мл.	<b>Лимонад (собственного приготовления)</b>	500.00р.
1000мл.	<b>Освежающий напиток</b>	150.00р.
1000мл.	<b>Морс в ассортименте (клюква/облепиха)</b>	500.00р.
500мл.	<b>Вода в стекле "Волжанка"</b>	150.00р.
400мл	<b>Вода в бутылке "Шишкинский лес"</b>	85.00р.
200мл.	<b>Чайный стол ( сливки порц./ лимоном/ сахаром)</b>	100.00р.
200мл.	<b>Чай заварной с травами</b>	150.00р.
1000мл.	<b>Молоко 3,2%</b>	150.00р.
200мл.	<b>Кофе зерновой (сахар/ сливки порционные)</b>	150.00р.
200мл.	<b>Кофе заварной ( сахар/ сливки порционные)</b>	70.00р.
800мл	<b>Чай листовой чайник ( сахар / сливки/ лимон)</b>	500.00р.





