

МЕНЮ БАНКЕТА - 2025

ПРИМЕР НА 7 500 р.

ЛЮБОВЬ

Расстановка: 5 столов 150 см (без президиума)
Столы на церемонии: -
Скатерти: -
Начало монтажа: -

ВАЖНО: Ознакомьтесь, пожалуйста, с информацией в нижней части таблицы перед заполнением.

Дата принятия заказа:	Сегодняшняя дата				
Дата проведения мероприятия:	Дата Вашего мероприятия				
Время мероприятия:	???				
Количество гостей:	50				
Организация питания для подрядчиков (если да, то какое количество):	???	Тайминг:			
Наименование мероприятия (свадьба, день рождения, корпоратив и т.д.):	???	Велком:	???		
Формат мероприятия (банкет, фуршет, кофе-брейк, барбекю и т.д.):	Велком + Банкет	Банкет:	???		
Контактное лицо (если свадьба, просьба указать имена жениха и невесты):	???	Горячие закуски:	???		
Телефон для связи:	???	Горячее основное:	???		
Адрес электронной почты:	???	Торт:	???		
Название компании (если корпоратив):	???				
Ваш заказ ведет:	-				
Телефон для связи:	-				
Адрес электронной почты:	-				

Холодные закуски:

Наименование	Вес порции (гр.)	Стоимость порции	Количество	Вес позиции (гр.)	Стоимость	
Рекомендуется для фуршета или приветственной зоны:						
Брускетты с Тар-Таром из семги и сливочным сыром (сэт 12 штук)	600	3 450,00 Р	1	600	3 450,00 Р	фото
Брускетта с красной икрой и сливочным сыром (сэт 12 штук)	600	5 890,00 Р	0	0	- Р	
Брускетта с Прошутто ди Парма, рукколой и прнрой грушей (сэт 12 штук)	600	3 350,00 Р	1	600	3 350,00 Р	фото
Брускетта с пряным ростбифом (сэт 12 штук)	600	3 450,00 Р	0	0	- Р	
Брускетта с авокадо, томатами и луком сибулет в фирменном соусе (сэт 12 штук)	600	2 550,00 Р	0	0	- Р	
Волованы с ломтиками слабосоленого лосося и крем-чиз (сэт 20 штук)	600	3 350,00 Р	1	600	3 350,00 Р	
Волованы с говяжьей вырезкой гриль и крем-чиз (сэт 20 штук)	600	2 950,00 Р	0	0	- Р	
Морской гребешок в рулете из бекона под фирменным соусом (сэт 16 штук)	480	6 150,00 Р	0	0	- Р	
Мини-моцарелла с помидорчиком черри под соусом песто на крекере (сэт 12 штук)	300	2 250,00 Р	1	300	2 250,00 Р	фото
Креветка температура со сладко-острым соусом (сэт 12 штук)	480	4 750,00 Р	0	0	- Р	
Тапаки из тунца (сэт 20 штук)	500	4 850,00 Р	0	0	- Р	
Рулетки с ростбифом, апельсином и рукколой (сэт 20 штук)	600	4 800,00 Р	0	0	- Р	фото
Тарталетки с красной икрой и сливочным сыром (сэт 12 штук)	600	5 890,00 Р	0	0	- Р	
Сальса Пико-де-гальо на листике салата (сэт 12 штук)	600	2 690,00 Р	0	0	- Р	фото
Камамбер с ежевикой и ягодным соусом (сэт 10 штук)	250	2 050,00 Р	0	0	- Р	фото
Мини-гаспачо с тигровой креветкой (сэт 20 штук)	600	3 950,00 Р	0	0	- Р	фото
Гриссини с Прошутто ди Парма (сэт 20 штук)	600	4 550,00 Р	0	0	- Р	
Мини-сандвич с куриной грудкой (сэт 12 штук)	600	2 250,00 Р	0	0	- Р	фото
Мини-сандвич с ломтиками домашней малосоленой семги (сэт 12 штук)	600	2 750,00 Р	1	600	2 750,00 Р	
Мини-сандвич с говядиной терияки (сэт 12 штук)	600	2 550,00 Р	1	600	2 550,00 Р	фото
Мини-сандвич с ростбифом, запеченным с мексиканскими пряностями (сэт 12 штук)	600	2 450,00 Р	0	0	- Р	
Мини-сандвич с домашней бужениной (сэт 12 штук)	600	2 300,00 Р	0	0	- Р	
Мини-сандвич с филе индейки (сэт 12 штук)	600	2 150,00 Р	0	0	- Р	
Фруктовый рожок со взбитыми сливками (сэт 10 штук)	1200	4 880,00 Р	0	0	- Р	фото
Овощное крудите (морковь, сельдерей, огурчики, болгарский перец) с соусами Песто и Бешель	750	3 450,00 Р	1	750	3 450,00 Р	фото
Ролл из атлантической сельди с беби-картофелем и зеленым луком на ломтике бородинского хлеба (сэт 20 штук)	600	2 950,00 Р	0	0	- Р	
Канале с белорусским салом, бородинским хлебом, беби-картофелем и зеленым луком (сэт 20 штук)	600	2 950,00 Р	0	0	- Р	фото
Канале "Мини-Капрезе" с сыром моцарелла, помидорками черри, оливками и соусом Песто (сэт 20 штук)	600	4 550,00 Р	0	0	- Р	
Канале "Ассорти сыров" с белым виноградом, медом и орешками (сэт 20 штук)	600	4 650,00 Р	0	0	- Р	
Канале фруктовое (груша, клубника, манго, яблоко) (сэт 20 штук)	600	4 230,00 Р	0	0	- Р	фото
Канале с тигровой креветкой на пряном ананасе (сэт 20 штук)	600	4 670,00 Р	1	600	4 670,00 Р	
Канале с королевской креветкой, помидорчиком черри и киноа (сэт 20 штук)	600	4 670,00 Р	0	0	- Р	
Рекомендуется для банкетной посадки:						
Ассорти солений (маринованные огурчики, помидоры черри, черемша, квашеная капуста, грузди)	350	1 390,00 Р	0	0	- Р	фото
Ассорти топplingов с багетом (крем из авокадо, соте из овощей гриль, рийет из тунца и креветки со сливочным сыром)	350	1 550,00 Р	5	1750	7 750,00 Р	фото
Вителло тонато из телятины с соусом из тунца	350	2 950,00 Р	0	0	- Р	фото
Домашний паштет из куриной печени с багетом	150	550,00 Р	0	0	- Р	
Фуа-гра из гусиной печени с ягодным соусом и тостом	110	1 790,00 Р	0	0	- Р	
Ассорти кавказских сыров - сулугуни, адыгейский, чечил	350	1 850,00 Р	5	1750	9 250,00 Р	фото
Ассорти элитных европейских сыров - пармезан, камамбер, красный чеддер, дор-блю подается с белым виноградом, медом и орешками	350	2 850,00 Р	5	1750	14 250,00 Р	фото
Мясное ассорти: пряный ростбиф, карбонат, карпаччо из куриной грудки	350	3 150,00 Р	5	1750	15 750,00 Р	фото
Ассорти итальянских колбас: чоризо, сальчичон, мортаделла	350	3 660,00 Р	0	0	- Р	фото
Фермерское мясное ассорти: домашняя буженина, куриный рулет, говяжий язык, домашний ростбиф с хреном и горчицей	350	3 050,00 Р	0	0	- Р	
Ассорти из свежих овощей и зелени (фермерские огурчики, помидорки черри, редис, болгарский перец, киноа, зеленый лук)	700	1 390,00 Р	5	3500	6 950,00 Р	фото
Гигантские оливки, маслины	350	2 350,00 Р	0	0	- Р	
Роллы из баклажан с нежной сырной начинкой (сэт 12 штук)	350	1 950,00 Р	5	1750	9 750,00 Р	фото
Роллы из кабачков с лососем и крем-чиз (сэт 12 штук)	350	2 850,00 Р	0	0	- Р	фото
Рыбное ассорти: малосоленая семга, угорь горячего копчения, подкопченная форель	350	3 750,00 Р	5	1750	18 750,00 Р	фото
Ассорти из тропических и сезонных ягод и фруктов	700	2 360,00 Р	5	3500	11 800,00 Р	фото
Хлебный буфет (ассорти крафтовых булочек)	350	680,00 Р	10	3500	6 800,00 Р	

Салаты (большие банкетные порции):

Наименование	Вес порции (гр.)	Стоимость порции	Количество	Вес позиции (гр.)	Стоимость	
С мясом						
Оливье с говяжьим языком	350	1 390,00 Р	0	0	- Р	фото
Салат с говяжьим ростбифом, вялеными томатами, помидорами черри, салатом микс и масляной заправкой	350	1 720,00 Р	10	3500	17 200,00 Р	фото
Салат с прошутто, сыром дор-блю, горгонзоллой, пряной грушей, вялеными томатами и кедровыми орешками	350	1 600,00 Р	0	0	- Р	
Тайский салат на воке с говяжьей вырезкой, овощами и устричной заправкой	350	1 870,00 Р	0	0	- Р	
С птицы						
Салат Цезарь с филе цыпленка в классическом исполнении	350	1 550,00 Р	0	0	- Р	фото
Оливье с ветчиной из индейки	350	1 220,00 Р	0	0	- Р	фото
Салат с утиной грудкой, обжаренной на воке в азиатском стиле	350	1 870,00 Р	10	3500	18 700,00 Р	
Микс-салат с нежной куриной печенью, клубничкой и бальзамическим соусом	350	1 390,00 Р	0	0	- Р	
С рыбой и морепродуктами						
Салат Цезарь с семгой и красной икрой	350	2 250,00 Р	0	0	- Р	
Салат Цезарь с королевской креветкой	350	2 200,00 Р	0	0	- Р	
Оливье с семгой	350	1 710,00 Р	0	0	- Р	
Салат из креветок с рукколой, авокадо, бакинскими помидорчиками и пармезаном	350	2 200,00 Р	0	0	- Р	фото
Салат из осьминога с бакинскими помидорчиками, мини-кукурузой и вялеными томатами	350	2 050,00 Р	10	3500	20 500,00 Р	фото
Салат с крабовыми палочками, рисом и кукурузой	350	1 060,00 Р	0	0	- Р	
Салат Нисуаз с тунцом-фламбе в классическом исполнении	350	2 200,00 Р	0	0	- Р	
Салат с морепродуктами (кальмары, лангустины, морские гребешки с вялеными томатами и помидорчиками черри)	350	2 040,00 Р	0	0	- Р	фото
Вегетарианские						
Французский салат с козьим сыром Шавру, кедровыми орешками, рукколой, свеклой, оливковым маслом и бальзамиком	350	1 870,00 Р	0	0	- Р	
Салат с жареным сулугуни с овощами, клубничкой и арахисом	350	1 440,00 Р	0	0	- Р	
Салат с киноа, авокадо, рукколой и шпинатом	350	1 290,00 Р	0	0	- Р	фото
Салат с кабачками и баклажанами температура, сливочным сыром, и овощами с заправкой в азиатском стиле	350	1 260,00 Р	0	0	- Р	фото
Салат Мексиканский (карликовая кукуруза, болгарский перец, помидоры, огурцы, зеленый лук, начос, йогуртовая заправка)	350	1 550,00 Р	0	0	- Р	
Салат Табуле (булгур, овощи, сельдерей, зелень, масляная заправка)	350	1 290,00 Р	0	0	- Р	
Салат Греческий в классическом исполнении	350	1 390,00 Р	10	3500	13 900,00 Р	
Салат Лесной (с маринованными грибами, картофелем, солеными огурцами, зеленым луком и заправкой с майонезом и душистым маслом)	350	1 390,00 Р	0	0	- Р	
Салат Овощная Сальса (помидор, огурец, красный лук, редис, радиччо, лимонный фреш, оливковое масло)	350	1 220,00 Р	0	0	- Р	
Салат Капрезе в классическом исполнении (моцарелла, бакинские томаты, соус Песто, крем Бальзамик, листочки базилика)	350	1 550,00 Р	0	0	- Р	

Горячие закуски:

Наименование	Вес порции (гр.)	Стоимость порции	Количество	Вес позиции (гр.)	Стоимость	
Жульен из курицы и белых грибов с сыром пармезан	80	590,00 Р	0	0	- Р	
Жульен с курицей и шампиньонами	80	470,00 Р	0	0	- Р	
Жульен с морским гребешком в тарталетках	80	560,00 Р	0	0	- Р	
Спринг-ролл с креветками	80	460,00 Р	0	0	- Р	
Спринг-ролл с курицей	80	320,00 Р	50	4000	16 000,00 Р	
Спринг-ролл с говядиной	80	420,00 Р	0	0	- Р	
Спринг-ролл с овощами	80	290,00 Р	0	0	- Р	
Мини-шашлык из норвежского лосося	70	700,00 Р	0	0	- Р	
Мини-шашлык из тигровых креветок	70	790,00 Р	0	0	- Р	фото
Жареный сулугуни в панировке с клюквенным соусом	50	290,00 Р	50	2500	14 500,00 Р	
Жареный камамбер в панировке с клюквенным соусом	50	480,00 Р	0	0	- Р	
Лангустины на гриле	350	3 630,00 Р	0	0	- Р	фото
Запеченные шампиньоны, фаршированные овощами	30	290,00 Р	0	0	- Р	
Тальятта из говяжьей вырезки с рукколой, белыми грибами и кедровыми орешками	400	3 690,00 Р	0	0	- Р	
Баклажаны, запеченные с пармезаном и моцареллой	80	390,00 Р	0	0	- Р	
Жареные морские гребешки с лаймовым соусом	300	4 690,00 Р	0	0	- Р	
Креветки температура с соусом том-ям	400	3 950,00 Р	0	0	- Р	
Мидии с томатами под сыром	400	3 170,00 Р	0	0	- Р	фото

Горячие блюда:

Наименование	Вес порции (гр.)	Стоимость порции	Количество	Вес позиции (гр.)	Стоимость	
Для фуршетного формата:						
Тако с курицей (салат айсберг, куриная грудка со специями Мексиканский букет, сыр чеддер, соусы Гуакамолле и сальса Пико-де-гальо)	270	690,00 Р	0	0	- Р	
Тако с говядиной (салат айсберг, говядина со специями Мексиканский букет, сыр чеддер, соусы Гуакамолле и сальса Пико-де-гальо)	270	750,00 Р	0	0	- Р	фото
Тако вегетарианский (салат айсберг, сыр чеддер, соусы Гуакамолле и сальса Пико-де-гальо, овощи на выбор)	270	600,00 Р	0	0	- Р	
Буррито с говядиной	270	640,00 Р	0	0	- Р	
Буррито с ростбифом	270	720,00 Р	0	0	- Р	
Биф-Ролл (пряная говядина, соус Дзадзика, огурец, морковь, капуста)	270	720,00 Р	0	0	- Р	
Куриный Ролл по-гречески (курокка в фирменном маринаде с киноа, чесноком и сладкой паприкой, оливковое масло, соус Дзадзика в тартилье)	270	640,00 Р	0	0	- Р	
Шпажки из ассорти овощей на гриле (баклажаны, цукини, болгарский перец, лук, помидоры, грибы)	160	850,00 Р	0	0	- Р	фото
Шпажки с кукурузой, запеченной на гриле со сливочным маслом и лаймовым фрешем	120	270,00 Р	0	0	- Р	
Тайские шашлычки из свинины на шпажке	110	700,00 Р	0	0	- Р	
Тайские шашлычки из курицы на шпажке	110	590,00 Р	0	0	- Р	
Тайские шашлычки из говядины на шпажке	110	800,00 Р	0	0	- Р	
Банкетные блюда (общая подача на столе)						
Телячья вырезка в специях Чураско на гриле (прожарка WELL DONE)	1000	7 850,00 Р	5	5000	39 250,00 Р	
Рибай из мраморной говядины Black Angus в слайсах с салатом Микс (прожарка MEDIUM WELL)	500	ПО ЗАПРОСУ	0	0	-	фото
Баранья нога	1800	7 900,00 Р	0	0	- Р	
Домашняя буженина с ягодным соусом	1000	5 950,00 Р	0	0	- Р	
Беби-картофель, запеченный с прованскими травами и оливковым маслом	800	2 280,00 Р	5	4000	11 400,00 Р	
Овощи на гриле (баклажаны, цукини, болгарский перец, лук, помидоры, грибы)	800	3 170,00 Р	5	4000	15 850,00 Р	
Банкетные блюда (возможна индивидуальная или общая подача)						
Шашлык из свиной шейки на шпажке с домашней Аджикой	160	960,00 Р	0	0	- Р	фото
Шашлык из курицы на шпажке с соусом Дзадзика	160	850,00 Р	0	0	- Р	фото
Шашлык из телятины на шпажке с перечно-сливочным соусом	160	1 190,00 Р	0	0	- Р	
Шашлык из семги на шпажке с соусом Тартар	160	1 550,00 Р	0	0	- Р	фото
Шашлык из баранины на шпажке с соусом Сацебели	160	1 220,00 Р	0	0	- Р	
Карая яленка на косточке с клюквенным соусом	160	1 550,00 Р	0	0	- Р	фото
Стейки из лосося	170	1 550,00 Р	0	0	- Р	фото
Дорадо, запеченная в фольге с пряными травами	300	1 650,00 Р	0	0	- Р	
Порционные блюда:						
Телячья вырезка в специях Чураско на гриле (прожарка WELL DONE)	200	1 570,00 Р	0	0	- Р	фото
Стриплойм Prime	200	ПО ЗАПРОСУ	0	0	-	фото
Рибай из мраморной говядины Black Angus (прожарка MEDIUM WELL)	200	ПО ЗАПРОСУ	0	0	-	
Филе трески жареное	150	1 030,00 Р	0	0	- Р	
Филе палтуса на гриле	150	1 200,00 Р	0	0	- Р	
Филе дорадо жареное	140	900,00 Р	0	0	- Р	
Домашняя буженина с ягодным соусом	200	1 190,00 Р	0	0	- Р	
Говяжий стейк с соусом оссобуко	120	1 200,00 Р	0	0	- Р	
Филе миньон	180	1 500,00 Р	0	0	- Р	фото
Гарниры к порционным блюдам:						
Овощи на гриле	150	600,00 Р	0	0	- Р	
Беби-картофель с прованскими травами	150	440,00 Р	0	0	- Р	
Картофель по-деревенски	150	320,00 Р	0	0	- Р	
Картофель фри (для детей)	120	300,00 Р	0	0	- Р	
Ризотто с базиликом	120	540,00 Р	0	0	- Р	
Брокколи, цветная капуста, спаржа, белые грибы	150	790,00 Р	0	0	- Р	
Фирменное пюре	120	370,00 Р	0	0	- Р	
Жареная кукуруза	200	370,00 Р	0	0	- Р	
Спаржа отварная, обжаренная на гриле	150	900,00 Р	0	0	- Р	
Фьюжн из мини-овощей на гриле	120	720,00 Р	0	0	- Р	
Птитим	120	700,00 Р	0	0	- Р	

Расценки на аренду Загородного клуба ЛЮБОВЬ 2025-2026*

Месяц	Стоимость аренды**			
	Понедельник - Четверг (или рабочий перед рабочим)	Пятница (или рабочий перед выходным)	Суббота (или выходной перед выходным)	Воскресение (или выходной перед рабочим)
Апрель	55 000,00р.	75 000,00р.	85 000,00р.	75 000,00р.
Май	75 000,00 р.	125 000,00 р.	155 000,00 р.	125 000,00 р.
Июнь	95 000,00р.	155 000,00р.	195 000,00р.	155 000,00р.
Июль, Август	185 000,00р.	235 000,00р.	265 000,00р.	235 000,00р.
Сентябрь	95 000,00р.	155 000,00р.	195 000,00р.	155 000,00р.
Октябрь	55 000,00р.	75 000,00р.	85 000,00р.	75 000,00р.

Примечание:

* Аренда включает в себя предоставление всего заведения на период с 08-00 до 00-00

Вступает в силу с 27 июня 2025 года (включительно)

Условие бронирования даты - внесение 50% предоплаты за аренду. До момента внесения оплаты и заключения договора дата находится в свободной продаже.

****При оплате по безналичному расчету (для юридических лиц и ИП) комиссия 7%.**

При стороннем кейтеринге базовая арендная ставка увеличивается в два раза, но не менее, чем на 100 000 рублей.

Минимальная сумма заказа по меню должна составлять не менее 200 000 рублей.

(+) В аренду входит:

Само заведение со всеми зонами, вся имеющаяся в наличии мебель, технический персонал (уборщицы, разнорабочие-грузчики, администратор), электроэнергия, климатическое оборудование, расходные материалы в санузлах.

(-) В аренду не входит:

Питание, напитки, ведущий, диджей, звуковое оборудование, декорирование, флористика, фотограф, видеограф, распорядитель, услуги по организации свадьбы "под ключ".