

# Станція Hi-Tech

Найменування

Вихід, грн

## Холодні закуски

Тар-тар с лососем, манго і авокадо	18
Козячий сир з конфітюром із малини та рожевою пелюсткою	25
Міні-рол з сьомгою, вершковим сиром та кунжутом	30
Міні-рол з шинкою та оливою	35
Салямі-рулетик із маскарпоне та фісташками на пшеничному тості	45
Запечений перець з гострим крем сиром та песто на кінзі	40
Сир з блакитною пліснявою, винною ікрою та суцвіттям фіалки	25
Рієт із шпротів	30
<i>Шпроти, багет, гель із кінзи та шпинату, чорний пил з чорнилами каракатиці, лайм, майонез</i>	
Паве з сиром та шинкою на пшеничному тості	30
Канапе з сиром камамбер, консервованим персиком на крекері	27
Яловичина у кавовому маслі зі шпинатом спонжем, імбирним соусом та молекулярною решіткою	20
Листкове філо з сьомгою та шпинатним пюре	40

## Десерти

Кейк «Три шоколади»	40
Шу з кремом Шантілі	30

## Декор станції

Трикутні стійки з підсвіткою - 3 шт., стійки в стилі hi-tech - 3 шт., декор під дерево з підсвіткою - 4 шт., кубки - 6 шт., квіткові композиції на барні столики - 12 шт.

Найменування

# Станція Village Style

Вихід, €

## Холодні страви

<b>Овочеве асорті</b> Помідор, перець болгарський, зелень, огірок (окремо додається олія настояна на травах)	500
<b>Сморреброд з хумусом, авокадо, прошуто та пластівцями</b> Хліб на основі житнього борошна із сумішшю злаків кунжуту, соняшника та насінням льону	90
<b>Сморреброд з рикотою, с/с сьомгою, насінням гарбуза та мікрогріном</b> Хліб на основі житнього борошна із сумішшю злаків кунжуту, соняшника та насінням льону	75
<b>Сморреброд з козиним сиром, маринованим буряком, пластівці мигдалю та перець чилі</b> Хліб на основі житнього борошна із сумішшю злаків кунжуту, соняшника та насінням льону	85
<b>Сморреброд зі шпинантим пюре, болгарським перцем і соковитою індичкою</b> Хліб на основі житнього борошна з сумішшю злаків кунжуту, соняшника та насінням льону, шпинат, вершкове масло, запечений болгарський перець, печене філе індички	90

## Гарячі страви

<b>Овочі-гриль</b> Гриби печериці, баклажани, цукіні, перець болгарський, цибуля ріпчаста	250
<b>Картопля запечена з беконом</b> Картопля, бекон, соняшникова олія	100
<b>Шашличок із м'яса свинини з лавашем та пряним червоним соусом</b>	100
<b>Шашличок із ніжної курячої грудки на шпажці з помідором черрі</b>	100
<b>Крученики з грибами</b> Биток зі свинини, фарширований грибами з цибулею, запечений у беконі	80

## Десерти

<b>Тарт Фруктовий</b>	75
<b>Тарт шоколадний з карамеллю</b>	120
<b>Фрукти по сезону</b>	500

## Наповнення станції

Мішковина - 16 м, нитка джутова - 10 м, ящики дерев'яні з піддоном - 7 шт., ящики дерев'яні без піддону - 12 шт., дерев'яні кола - 10 шт., дерев'яна стружка - 2 кг, гілки рослин - 15 шт. (бавовна, вишня, гілочки без листя), металеві куби - 9 шт., металева біла лійка - 1 шт., металеві білі ажурні кошики (для столових приладів) - 2 шт., квіткові композиції (паростки пшениці, вівса) - 10 шт., композиції з сучостою - 10 шт., кора дерев.

# Станція м'яса

Найменування

Вихід, г

## М'ясне асорті

Салямі Мілано	70
Салямі Чорізо	70
Шинка Парма	70
Салямі Сопресатто	70

## Кондіменти

Оливки	150
Корнішони	100
Грісіні	100
В'ялена слива	100

## Декор

Базилік	40
Розмарин	30
Помідори черрі на гілці	150

## Соус

Гірчиця «Діжон»	50
-----------------	----

# Станція Садат Бар

Найменування

Вихід, грн

## Садат Бар

Рукола	60
Лолло Россо	60
Ромен	60
Бєбі-шпинат	60
Лолла Біонда	60
Мангольд	60

## Кондирмент

Гарбузове насіння	30
Мигдальні пластівці	30
Оливки	50
Авокадо	150
Виноград	100
Помідор черрі	100

## Заправки

Оливкова олія	20
Гарбузова олія	20
Соєво-кунжутний песто	20

## Хліб

Хлібний кошик	100
Вершкове масло	20

# Станція Сирна

Найменування

Вихід, г

## Асорті сирів

Гауда	50
Брі	50
Таледжіо	50
Дор блю	50

## Кондіменти

Мед	50
Мигдальний горіх	50
Волоський горіх	50
Курага	50
Оливки в'ялені	100

## Фрукти

Виноград	200
Груша	200

## Конфітюри

Карамелізований цибулевий конфітюри	100
-------------------------------------	-----