

Небеса



ИСТОРИЯ РЕСТОРАНА "НЕБЕСА"

Первый банкетный ресторан "Небеса" открылся в 2011 году. Благодаря индивидуальному подходу к гостям, безупречной работе персонала, богатому меню и демократичным ценам, сеть ресторанов "Небеса" обрела заслуженное доверие и самые лучшие отзывы наших гостей. Большинство из которых становится нашими постоянными гостями! У нас более 10000 отзывов из различных источников.

На данный момент в сети Ресторанов "Небеса" большой выбор площадок вместимостью от 50 до 230 человек, которые за прошедшие годы посетили более 500 тысяч гостей. Для нас очень важно, чтобы Вы и Ваши гости остались в восторге от времени, проведенного в ресторане "Небеса", ведь мнение людей неподкупно и является нашей лучшей рекламой.

Условные обозначения:



Самое популярное



Блюдо из курицы



Блюдо из мяса
(говядина, баранина)



Блюдо из
морепродуктов



Легкие овощные
блюда

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Фруктовая нарезка

Ананас, груши, яблоки, мандарины,
бананы, киви, виноград красный,
виноград зеленый

3500 г **2700.-**

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Клуб Сэндвич ☆

Тостовый хлеб, ветчина, куриный рулет,
майонез, корнишоны, американский сыр

1 шт **145.-**

☆ Такос с курицей

Кукурузная лепёшка Такос, куриное филе,
Мексиканский соус, томаты, красная
капуста, морковь, лайм

210.- 1 шт



Большая тарталетка с салатом из говядины, корнишонов с сыром ☆

Тарталетка, отварная телятина,
корнишоны, сыр, яйцо, майонез

1 шт **210.-**



☆ Канapé с моцареллой и вялеными томатами

Моцарелла, вяленые томаты

80.- 1 шт



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Брускетта с запечеными томатами и творожным сыром

Багет, томаты черри, чеснок,
творожный сыр, песто, листья
салата, оливковое масло

210.- 1 шт



Брускетта с запечённым сладким перцем

Багет, запеченный перец на гриле, томаты
черри, чеснок, рикотта, бальзамический
соус, листья салата, оливковое масло

1 шт 175.-



Брускетта с итальянской ветчиной

Багет, ветчина, томаты черри,
чеснок, творожный сыр, песто,
листья салата, оливковое масло

220.- 1 шт



Брускетта с слабосоленым лососем

Багет, слабосоленый лосось, свежие
огурцы, чеснок, творожный сыр, песто,
листья салата, лимон, оливковое масло

1 шт 240.-



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Брускетта с куриным рулетом

Багет, куриный рулет, свежие огурцы,
чеснок, творожный сыр, песто, листья
салата, оливковое масло

170.- 1 шт



Тарталетки с ветчиной

Тарталетка, ветчина, сыр, оливки

1 шт 90.-



Тарталетки с красной икрой и паштетом из тунца

Красная икра, тарталетка, паштет из
тунца, сливочное масло, зелень

1 шт 130.-



Хумус порционный

Хумус, свежие огурцы, сладкий перец

1 шт 145.-



Шашлычки из курицы

Куриное филе, маринад (майонез, аджика,
соевый соус), болгарский перец

1 шт 55 г 170.-



ФУРШЕТНОЕ
МЕНЮ

Тарталетки с лососем

Тарталетка, лосось с/с, сыр, лимон

130.- 1 шт.

Тарталетки с куриным рулетом

Тарталетка, куриный рулет, сыр, черри

1 шт. 90.-

Канapé из сельди и перепелиного яйца

Темный тостовый хлеб, сельдь, творожный сыр, перепелиное яйцо

70.- 1 шт.

Большая тарталетка с салатом из куриного филе и чернослива

Тарталетка, куриное филе, чернослив, майонез, грецкие орехи

1 шт. 155.-

Канapé с огурцом, томатами черри, творожным сыром

Свежие огурцы, томаты черри, творожный сыр

80.- 1 шт.

Канapé с сыром и виноградом

Твердый сыр, красный виноград

1 шт. 80.-

Канapé с тигровыми креветками

Свежие огурцы, тигровые креветки, творожный сыр

130.- 1 шт.

Канapé с томатами черри, моцареллой и маслинами

Моцарелла, томаты черри, маслины

1 шт. 90.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Натюрморт из рыбы и морепродуктов

Семга С/С, масляная рыба х/к,
креветки королевские, рак
оливки, лимон
Рекомендация Шефа.
Греческий соус Дзадзики, Тар-Тар
Новоорлеански коктейльный соус

310 г **1000.-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

☆ Мясной пир

Сырокопченая колбаса из конины,
говядина копченая, карбонат, ветчина
куриная, томаты черри, корнишоны, зелень

870.- 280 г



Сырная тарелка ☆

Мраморный, Маасдам, Пикантный
(копч), Песто, грецкий орех,
виноград, зелень, мед

230 г **850.-**



☆ Овощной букет

Свежие помидоры, огурцы,
перец болгарский, лук красный,
редис, оливки зелень

620.- 415 г



Хумус с овощами ☆

Хумус, стебель сельдерея, сладкий
перец, итальянские хлебцы, томаты
черри, зелёный соус из базилика

370 г **600.-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Баклажаны с сырно-чесночной начинкой

Баклажаны, сыр, чеснок, зелень, томаты черри, бальзамический соус

230 г **360.-**

CLASSIC CAPRESE от Шефа из Италии

Мягкий сыр моцарелла, 3 вида томатов, соус Песто, бальзамический соус, зеленый соус, базилик, молотый гранат

870.- 350 г



Рулет из филе птицы с зеленью

Рулет горячего копчения, маслины, зелень

200 г **400.-**

Рулет из копченой свиной шейки с сыром Маскарпоне

Шейка свиная, сыр сливочный, зелень

495.- 230 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Рулетики из говяжьего языка с сырно-чесночной начинкой

Говяжий язык, сырно-чесночная начинка, томаты черри, зелень

260 г **660.-**

Сельдь атлантическая с молодым картофелем

Сельдь, картофель, маринованный лук, молотый гранат, маслины

530.- 360 г



Рулетики из кеты в тонком лаваше

Сырный лаваш, кета С/С, майонез, свежий огурец, молотый гранат, зелень

230 г **600.-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Мясное плато

С/к итальянская колбаса, копчёная куриная грудинка, маринованные перчики чили, итальянская ветчина, мини колбаски, моцарелла, крекеры

250 г **870.-**

Вариация из форели

Форель С/С, зелёный соус из базилика, томаты черри, редис, листья салата, сливочно-сырный крем, огурцы свежие, молотый гранат, начос

600.- 170 г



Карпаччо из свеклы с творожным сыром и бальзамическим соусом

Запечённая свекла, творожный сыр, листья салата, Бальзамический соус, зелёный соус, кедровые орешки, зелень

430 г **600.-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Маринованные грибочки

Опята, маслята, грузди, шампиньоны, маринованный красный лук, зелень

210 г **540.-**

Рыбный натюрморт

Горбуша С/С, сельдь, шпроты, рупетики с кетой, оливки, лимон, листья салата, свежие огурцы, зелень

1000.- 345 г



Вариация из маринованных овощей

Огурцы С/С, томаты маринованные, капуста закусочная, маринованные патиссоны, чеснок, перец чили, зелень

340 г **540.-**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриные крылышки Американо в азиатском кисло-сладком соусе

Куриные крылья, азиатский
кисло-сладкий соус, соевый соус,
маринованные томаты, кинза,
молотый гранат

Рекомендации от Шефа:
Соусы: Ранч, Блю-Чиз, Медовая горчица

340 г **520.-**

☆ Хрустящая курочка в панировке

Куриное филе, панировочные
сухари, специи

Рекомендации от Шефа:
Соусы: BBQ, Ранч, КЕСО, Цезарь,
Блю-Чиз, Медовая горчица

480.- 370 г

Хрустящие тигровые креветки

Тигровые креветки в панировке,
картофель по-деревенски

Рекомендации от Шефа:
Соусы: Тар-Тар, КЕСО, Медовая горчица, Цезарь

215 г **800.-**

☆ Куриные крылышки Американо в соусе BBQ

Куриные крылья, соус BBQ, огурцы С/С

Рекомендации от Шефа:
Соусы: BBQ, Ранч, Блю-Чиз, Медовая горчица

480.- 335 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие тигровые креветки с куриным филе

Тигровые креветки в панировке,
куриное филе в панировке, зелень
Рекомендации от Шефа
Соусы: Тар-Тар, Медовая горчица,
Цезарь, Блю-Чиз, BBQ, Ранч

1170.- 585 г



Хрустящие кабачки

Хрустящие кабачки с фирменным
соусом Маринара

305 г 530.-



Фирменные начос

Фирменные чипсы начос с
Мексиканским сырным соусом KESO

470.- 220 г



Томлёные свиные ребрышки

Свиные ребра, темное бархатное
пиво, тexasские специи, соус BBQ,
томаты черри, зелень

1460.- 515 г



Изысканная семга в кляре

Семга, яйцо, молоко, мука, лимон,
листья салата, зелень

300 г 920.-

Нежное филе судака

Филе судака, яйцо, молоко, мука,
лимон, листья салата, зелень

300 г 650.-

Запеченные баклажаны

Запеченные баклажаны с томатами,
сыром фета и зелёным соусом

530.- 300 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен с курицей и грибами

130 г 350.-

Жульен с куриной грудкой

130 г 330.-

Жульен с морепродуктами

130 г 440.-

Жульен с говяжим языком

130 г 360.-

Жульен с грибами

130 г 290.-

Жульены подаются вместе
с хрустящими тостами

Шашлычки из курицы

Куриное филе, маринад: (майонез, аджика, соевый соус), болгарский перец

1 шт 55 г 170.-

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлык из курицы на шпажках

Куриное филе, маринад: (майонез, аджика, соевый соус), болгарский перец
Рекомендация от Шефа
Соусы: Татарский, Тар-Тар, Белый с беконом, Нотр-Дамм

110 г 375.-

Шашлык из семги на шпажках

Филе семги, маринад: (соевый соус, специи), лимон, бальзамический соус, кунжут, зелень

Рекомендация от Шефа
Соусы: Тар-Тар, Дзадзики, Ранч

540.- 110 г

Яйцо Бенедикт

Яйцо, булочка, форель с/с, соус Голландез, сыр Рикотта, зелень

190 г 440.-

САЛАТЫ

Цезарь с курицей

Обжаренное куриное филе, листья салата Айсберг, сыр Пармезан, крутоны, свежие томаты, специальный соус Цезарь, зелень

180 г  410.-

☆ Салат с хрустящими овощами и нежной отварной телятиной

Телятина отварная, огурцы свежие, сладкий перец, листья Романо, красная фасоль, нерафинированное масло, зелень

160 г  400.-

Теплый салат с мидиями и креветками ☆

Креветки тигровые, мидии, листья салата, сливки, горчица, мёд, груша, томаты, чеснок, зелень

630.-  200 г

☆ Теплый салат с телятиной

Телятина, листья салата, огурцы, томаты свежие, красный лук, крутоны, сыр, бальзамический соус, бальзамический уксус, чеснок, зелень

200 г  500.-

САЛАТЫ

САЛАТЫ

Греческий

Свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, листья салата, маслины, сыр Фета, оливковое масло, сушеный базилик, зелень

180 г  375.-



Цезарь с креветками

Обжаренные королевские креветки, листья салата Романо, сыр Пармезан, крутоны, томаты черри, специальный соус Цезарь, зелень

180 г  800.-



Салат Ранч

Листья салата, морковь, красная капуста, томаты, начос, кукуруза запеченная, соус Ранч, сыр, зелень

340.-  185 г



Салат с куриным филе и черносливом

Куриное филе, чернослив, майонез, грецкие орехи, зелень

330.-  185 г

Освежающий легкий салат из краба Get In My Bikini

Крабовое мясо, листья салата, стебель сельдерея, свежие огурцы, соус на выбор: Ранч, Силантро Дор-Блю (+40р)

180 г  340.-



Салат с запеченным куриным филе и виноградом

Запеченное куриное филе, красный виноград, стебель сельдерея, йогуртовый соус, хрустящие крутоны

220 г  400.-



САЛАТЫ

Тёплый салат с говяжьим языком под медовой горчицей

Говяжий язык, картофель отварной, яйцо, руккола, томаты, медово-горчичный соус

240 г  500.-



Теплый салат с бальзамической куриной печенью

Куриная печень, сыр фета, томаты, бальзамический соус, мёд, соевый соус, листья салата, кедровые орешки

500.-  200 г



Салат с говядиной, корнیشонами и яйцом

Отварное филе телятины, яйцо, корнیشоны, сыр, чеснок, майонез

180 г  400.-



Куриный салат в стол

Куриное филе, ветчина, яйцо, корнیشоны, томаты свежие, сыр, майонез, зелень

700 г  1000.-



Южноамериканский салат с курицей в стол

Куриное филе, фасоль, ветчина, огурцы свежие, томаты свежие, фета, листья салата, соус Блю Чиз

1020.-  590 г



Цезарь с курицей

Обжаренное куриное филе, листья салата Романо, сыр Пармезан, крутоны, свежие томаты, специальный соус Цезарь, зелень

180 г  470.-



СУПЫ

Грибной крем-суп

Шампиньоны, лук репчатый,
картофель, сыр пармезан,
сливки, гренки

410.- 250 г

СУПЫ

Мексиканский суп с птицей ☆

Куриное филе, чипотл пюре, чеснок,
томатная паста, итальянская паста,
зелень, томаты, лук репчатый

250 г **340.-**

☆ ТОМ Ям

Форель, тигровые креветки, кокосовое
молоко, сливки, паста ТОМ Ям, томаты
черри, шампиньоны, лук репчатый

540.- 260 г

Мясной бульон с зеленью треугольником и перемячом ☆

Куриный бульон, треугольник,
перемяч, зелень

350 г **400.-**

☆ «Риндер» суп-гуляш

Говядина, перец болгарский,
картофель, лук, помидор,
чеснок, семена тмина, зелень

450.- 250 г

СУПЫ



Суп-лапша домашняя с курицей

Куриное филе, наваристый бульон, лапша

250 г 290.-

Солянка по Татарски

Говяжий язык, почки бараньи, лёгкие говяжьи, сердце говяжье, огурцы соленые, маслины, сметана, лимон, говяжий бульон

490.- 250 г



Минестроне авторский рецепт

Томаты, лук репчатый, морковь, перец сладкий, стебель сельдерея, шампиньоны, томатная паста, песто, картофель, зелень

250 г 300.-



Суп-шурпа с говядиной

Говядина, картофель, томаты, лук репчатый, чеснок, зелень

385.- 250 г



СУПЫ



Уха по-Казански

Филе горбуши, филе судака, картофель, томаты

200 г 400.-

Суп-куллама с говядиной

Наваристый бульон с говядиной и тестом ручной работы, лук, морковь

340.- 250 г



Солянка мясная сборная

Говядина, карбонат, колбаса копченая, огурцы соленые, маслины, сметана, зелень

250 г 450.-



Шулпа с бараниной

Баранина, картофель, лук, томаты, майоран, чеснок, зелень

480.- 250 г



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Стейк индейки по-Мексикански

Филе индейки,
мексиканские специи
Рекомендации от Шефа
Гарниры: овощи на гриле, картофельное пюре, картофель по-деревенски, картофель с чесночно-лаймовым маслом, стручковая фасоль с кукурузой, луком и беконом
Соусы: Фирменный соус, соус Маринара, соус Белый с беконом, Дзадзики

120 г  520.-

☆ Филе индейки с кунжутом

Индейка, кунжутные семечки
Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофель по-деревенски, картофель кругляшами, овощи на гриле
Соусы: Дор-Елю, КЕСО, Нотр-Дамм, соус Белый с беконом

140 г  440.-



Медальоны из свинины с беконом ☆

Вырезка из свинины, бекон, сыр копченый, зелень
Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофель по-деревенски, картофель кругляшами, овощи на гриле, картофельное пюре
Соус: Клюквенный

540.-  150 г

☆ Вырезка из телятины под соусом Нотр-Дамм

Телятина, лук, сыр, соус из шампиньонов, огурцы С/С, томаты
Рекомендация от Шефа
Гарниры: Картофель по-деревенски, картофель кругляшами, рис

210 г  800.-



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Мамина говядина

Говядина мякоть, лук репчатый, помидоры, сливки, масло растительное, петрушка, соль, перец

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофель в чесночно-лаймовом масле, картофельное пюре, стручковая фасоль с кукурузой, луком и беконом

250 г  620.-



Тушеная телятина под овощным соусом

Телятина, болгарский перец, морковь, лук репчатый, томаты-конфи, чернослив, баклажаны, картофель отварной

370 г  800.-



Телятина тушеная в винном соусе

Филе телятины, перец болгарский, чеснок, соус Татарский, красное вино

Рекомендация от Шефа
Картофельное пюре

620.-  210 г



Бифштекс от Шефа

Рубленное мясо телятины, лук репчатый, молоко

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, стручковая фасоль с кукурузой, луком и беконом
Соусы: КЕССО, Маринара, Браун Грави

470.-  185 г

Отбивная из телятины под сыром

Телятина, лук, сыр, шампиньоны

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, картофель по деревенски, картофель кругляшами

210 г  770.-



Отбивная из свинины запеченная с грибами

Свинина, лук, шампиньоны, сыр, томаты черри, огурцы САС

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, картофель по деревенски, картофель кругляшами

210 г  550.-



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Тушеное филе баранины с овощами

Филе баранины, болгарский перец,
томаты свежие, морковь, лук
репчатый, чернослив, баклажаны,
картофель, базилик

370 г  940.-



Куриный Шницель

Куриное филе, белый соус с
беконом, сухари панко, яйцо,
кефир, молоко, специи, зелень

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, овощи на гриле

315 г  560.-



Филе цыпленка с грибами под сырной шапочкой

Куриная грудка, лук, шампиньоны, сыр,
томаты черри, зелень

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, картофель
по деревенски, картофель кругляшами

470.-  200 г



Куручка с грибами запеченная в слоёном тесте

Куриное филе, слоеное тесто,
шампиньоны, лук репчатый, фета,
американский сыр

Рекомендации от Шефа
Фирменный соус

550.-  320 г

Куриная грудка по-Техасски

Куриное филе, чипотл масло

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, картофель в
чесночно-лаймовом масле, картофель по
деревенски, овощи гриль
Соусы: Фирменный соус, Песто

120 г  380.-



Куриное филе в сырокопчённом беконе

Куриное филе, сыро-копченый
бекон, сыр, зелень

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, картофель по деревенски,
Соус: Фирменный, КЕСО, Браун Грави

180 г  500.-



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк из семги

Филе семги, лимон, специи

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофель в чесночно-лаймовом масле, овощи на гриле, стручковая фасоль с кукурузой, луком и беконом.
Соусы: Дор-Блю, Нотр-Дамм, соус Белый с беконом

200 г  970.-



Пикша томлёная с пряными специями

Пикша, лимон, специи, зелень

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофельное пюре, картофель по деревенски, картофель кругляшами, рис, картофель в чесночно-лаймовом масле.
Соусы: Фирменный, Бешамель

115 г  740.-



Филе красного окуня под корочкой из вяленых томатов

Филе красного окуня, вяленые томаты, японские сухари Панко, зелень

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Картофель в чесночно-лаймовом масле, картофельное пюре, картофель по деревенски, рис.
Фирменный соус

740.-  145 г



Треска запеченная с песто

Треска, соус песто, лимон, зелень

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Рис с овощами, картофельное пюре, картофель в чесночно-лаймовом масле.
Соусы: Фирменный, Песто, Греческий соус Дзадзики

870.-  115 г



Телapia под соусом карри

Филе телпии, соус карри, свежие томаты, зелень

Рекомендации от Шефа
Гарниры: Рис с овощами, картофельное пюре

260 г  605.-



ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски Картофель нарезанный дольками с кожурой, запечённый со специями	190.- 160 г
Картофельное пюре Картофель, сливочное масло, молоко, чесночная паста	210.- 200 г
Картофель отварной с маслом и зеленью Картофель, сливочное масло, зелень	210.- 150 г
Стручковая фасоль с кукурузой, луком и беконом Обжаренная фасоль, сладкая кукуруза, репчатый лук, бекон	240.- 150 г
Овощи на гриле Обжаренные в соевом соусе и специях, баклажаны, томаты, сладкий перец, грибы, красный лук, цукини	340.- 150 г
Рис с овощами Рис Басмати с обжаренным лучком, болгарским перцем и кукурузой	165.- 150 г
Картофель в чесночно-лаймовом масле Картофель, лайм, масло сливочное, чеснок, специи	210.- 170 г
Картофель кругляшами Обжаренный картофель, специи	190.- 160 г
Рататуй с картофелем Кукуруза, болгарский перец, лук, морковь	230.- 150 г
Картофель в грибном соусе Картофель, лук, грибы, сливки, специи	240.- 150 г

ЧАЙНЫЙ СТОЛ

Чай черный	160.- 800 мл
Чай зеленый	160.- 800 мл
Чай фруктовый	210.- 800 мл
Кофе	100.- 150 мл
Набор к чаю курага, чернослив, лимон	150.- 150 г
Лимон	60.- 50 г
Молоко	60.- 50 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлеб ржаной	10.-
Хлеб пшеничный	10.-

СОУСЫ

Горчица столовая	70.- 50 г
Хрен столовый	70.- 50 г
Майонез "Провансаль"	70.- 50 г
Кетчуп "Хайнц"	70.- 50 г
Соус "Татарский"	80.- 50 г

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОУСЫ

Новоорлеанский коктейльный соус Соус ворчестер, тобаско, хрен, кетчуп, лимонный сок	100.- 50 г
Соус Бешамель Сливочное масло, молоко, мука, специи	100.- 50 г
Соус Белый с беконом Молоко, масло сливочное, специи, бекон, мука	130.- 50 г
Фирменный томатный соус Маринара Итальянские томаты в собственном соку, прованские специи, красное вино, соус ворчестер, чеснок, репчатый лук	100.- 50 г
Клюквенный соус Клюква, сахар, мускатный орех, гвоздика, имбирь, розмарин, кукурузный крахмал	130.- 50 г
Соус Браун Гревй Мясной соус	90.- 50 г
КЕСО Сырный соус Американский сыр, молоко, чипотл пюре	130.- 50 г
Соус Тар-Тар Майонез, сок лимона, ворчестер, лук репчатый, корнишоны, перец чили	110.- 50 г
Соус «Цезарь» Майонез, анчоусы, каперсы, сыр, чеснок	150.- 50 г
Соус Ранч Кефир, майонез, специи, укроп, чеснок	90.- 50 г
Соус Силантро Блю-Чиз Сыр с благородной голубой плесенью, зелёный лук, кефир, майонез, тобаско	130.- 50 г
Медовая горчица Горчица желтая средне-острая, горчица зернистая, мед, майонез, тобаско	90.- 50 г
Греческий соус Дзадзики Сметана, чеснок, огурцы свежие, сок лимона, оливковое масло	100.- 50 г
Соус "Нотр-Дамм" Грибы, сливки, лук репчатый, специи	100.- 50 г
Фирменный сливочно-овощной соус Сливки, томаты, красный лук, грибы, сладкий перец, тимьян	130.- 50 г

ДОП. УСЛУГИ

Изготовление и оформление блюд	2000.-
Шоколадный фонтан 1200 г	6000.-
Фруктовая ваза (Ананас, груши, яблоки, мандарины, бананы, киви, виноград красный, виноград зелёный)	2700.- 1 ваза 3500 г
Сок "Добрый" в ассортименте	250.- 2л
Минеральная вода	150.- 1л
Минеральная вода	110.- 0,5л
Морс клюквенный	250.- 1л
Морс облепиховый	250.- 1л
Морс брусничный	250.- 1л
Морс из красной смородины	250.- 1л
Морс из чёрной смородины	250.- 1л
Морс вишнёвый	250.- 1л
Морс малиновый	350.- 1л
Морс клубничный	350.- 1л
Морс грейпфрутовый	350.- 1л
Морс ананасовый	350.- 1л
Морс манговый	350.- 1л

