

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 650 рублей на персону

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Канapé из буженины с маринованным перцем и дижонской горчицей — 1/30

Куриный рулет с курагой — 1/50

Паштет из кролика с вишнёвым желе на французском багете — 1/35

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Мильфей с муссом из крабового мяса — 1/25

Лосось в соусе Васаби на ржаном тосте с листьями сушеного Нори — 1/25

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска из брынзы, тыквенных семечек и свёклы — 1/20

Запеченная паприка с орехово-сливочной начинкой — 1/30

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашний сыр с виноградом на шпажке — 1/15

ДЕСЕРТЫ

Булочка Шу — 1/35

Мини эклер шоколадный — 1/40

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 1000 рублей на персону

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Запечённый свиной бок, фаршированный вялеными томатами — 1/30
- Эклер с паштетом из цыплят и террином из фуа-гра — 1/30
- Риет из кролика с конфитюром из лука на бруснетте — 1/30

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ржаной профитроль с муссом из лосося — 1/25
- Тарталетка с креветкой по-тайски — 1/30
- Форшмак на эклере — 1/45

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта — 1/40
- Овощной мини-шашлык с помидорами Черри, свежими огурцами и соусом Песто в шоте с добавлением болгарского перца — 1/35

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сыр Филадельфия с фисташками в кокосовой стружке — 1/30
- Мягкий сыр с луком Сибулет и маком — 1/20

САЛАТЫ

- Салат Оливье с цыпленком табака (подаётся в тарталетках) — 1/50
- Салат с говяжьим языком, шпинатом, редисом, картофелем Айдахо под горчичной заправкой — 1/70

ДЕСЕРТЫ

- Малиновый Тирамису — 1/40
- Медовик в шотах — 1/40
- Мини-эклер ванильный — 1/40

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 1200 рублей на персону

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ростбиф на ломтике поленты — 1/20
Колбаса свиная сыровяленая с корнишоном на зерновом хлебе с соусом Хрен — 1/30
Паштет из кролика с вишневым желе на французском багете — 1/35
Риет из гуся с луковым мармеладом на пшеничной галете — 1/25

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ролл из маринованного лосося с сыром Филадельфия на палочке из сельдерея — 1/35
Галантин из судака, лосося и креветок в глазури из печёного перца — 1/30

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта — 1/40
Тыква в карри — 1/30

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сыр Пармезан с вялеными томатами — 1/15
Мягкий сыр с луком Сибулет и маком — 1/20

САЛАТЫ

- Салат с уткой Конфи подаётся в шотах — 1/35
Тарталетка с «Норвежским» салатом (треска г/к) — 1/60

ДЕСЕРТЫ

- Мини-тарталетка с клубникой — 1/40
Меренга со смородиновым ганашем и взбитыми сливками с фисташковой обсыпкой — 1/30
Макарони — 1/20

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 1300 рублей на персону

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Ростбиф на ломтике поленты — 1/20
Эклер с паштетом из цыплят и террином из фуа-гра — 1/30
Риет из гуся с луковым мармеладом на пшеничной галете — 1/25

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл из маринованного лосося с сыром Филадельфия
на палочке из сельдерея — 1/25

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощной мини-шашлык с помидорами Черри, свежими огурцами и соусом Песто
в шоте с добавлением болгарского перца — 1/35
Закуска из брынзы, тыквенных семечек и свёклы — 1/20

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыр Пармезан с вялеными томатами — 1/15
Домашний сыр с виноградом на шпажке — 1/15

САЛАТЫ

Салат Капрезе в шотах — 1/50
Салат с говяжьим языком, шпинатом, редисом, картофелем Айдахо
под горчичной заправкой — 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Соте из свинины с болгарским перцем с соусом из красного вина/Терияки — 1/100
Соте из курицы с ананасами — 1/100
Соте из овощей: кабачок, баклажан, перец — 1/100

ГАРНИРЫ

Картофель Айдахо — 1/100
Рис с овощами — 1/100

ДЕСЕРТЫ

Тирамису в апельсиновых шотах — 1/40
Медовик в шотах — 1/40
Булочка Шу — 1/35

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 1500 рублей на персону с горячим блюдом

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ростбиф на ломтике поленты — 1/20
Запеченный свиной бок, фаршированный вялеными томатами — 1/30
Риет из гуся с луковым мармеладом на пшеничной галете — 1/25

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Канapé с лососем и лимоном — 1/40
Канapé с эсколаром и лимоном — 1/40

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Домашний сыр с виноградом на шпажке — 1/15

САЛАТЫ

- Салат Оливье с дышленком табака (подаётся в тарталетках) — 1/50
Салат Капрезе в шотах — 1/50
Салат с говяжьим языком, шпинатом, редисом, картофелем Айдахо под горчичной заправкой — 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Соте из свинины с болгарским перцем и соусом из красного вина/Терияки — 1/100
Соте из курицы с ананасом — 1/100

ГАРНИРЫ

- Паровые овощи — 1/100
Картофель отварной со сливочным маслом и укропом — 1/100

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 1500 рублей на персону

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Салями с Моцареллой и свежим базиликом — 1/15
- Ломтик буженины с брусничным соусом в шоте — 1/25
- Риет из гуся с луковым мармеладом на пшеничной галете — 1/25

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Тунец Туна-таки с чёрным кунжутом и имбирным дрессингом — 1/20
- Канапе с лососем и лимоном — 1/40
- Мильфей с муссом из крабового мяса — 1/25

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта — 1/40
- Запеченная паприка с орехово-сливочной начинкой — 1/30

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сыр Филадельфия с фисташками в кокосовой стружке — 1/30
- Домашний сыр с виноградом на шпажке — 1/15

САЛАТЫ

- Салат Фахито в тарталетке — 1/50
- Салат с форелью горячего копчения — 1/50
- Салат Цезарь подаётся в тарталетках или шотах — 1/50

ДЕСЕРТЫ

- Брауни — 1/40
- Меренга со смородиновым ганашем и взбитыми сливками с фисташковой обсыпкой — 1/30
- Клубничное Тирамису в шотах — 1/40

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 1500 рублей на персону «Русский стиль»

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Колбаса свиная сыровяленая с корнишоном на зерновом хлебе с соусом Хрен — 1/30
Ломтик буженины с брусничным соусом в шоте — 1/25

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Ржаной профитроль с муссом из лосося — 1/25
Канапе с лососем и лимоном — 1/40
Форшмак на эклере — 1/45

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска из брынзы, тыквенных семечек и свёклы — 1/20
Тыква в Карри — 1/30

САЛАТЫ

Салат Оливье с цыпленком табака (подаётся в тарталетках) — 1/50
Салат с говяжьим языком, шпинатом, редисом, картофелем Айдахо под горчичной заправкой — 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кулебяка Старорусская - с сигом горячего копчения, шпинатом в сливках, подаётся с соусом из петрушки — 1/150
Купаты на гриле из говядины — 1/100

ГАРНИРЫ

Картофель отварной со сливочным маслом и укропом — 1/100
Рис со сливочным маслом — 1/100

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 2200 рублей на персону

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ростбиф на ломтике поленты — 1/20
Риет из кролика с конфиюром из лука на бруснетте — 1/30
Свиной вяленый окорок с тапинадой из персиков на тонком крутоне — 1/15

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ржаной профитроль с муссом из лосося — 1/25
Канаше с эсколаром и лимоном — 1/40
Лосось в соусе Васаби на ржаном тосте с листьями сушеного Нори — 1/25

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощной мини-шашлык с помидорами Черри, свежими огурцами и соусом Песто в шоте с добавлением болгарского перца — 1/35

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Домашний сыр с виноградом на шпажке — 1/15
Мягкий сыр с луком-сибулет и маком — 1/20

САЛАТЫ

- Тарталетка с «Русским» салатом с телятиной — 1/50
Салат Капрезе в шотах — 1/50
Салат Нисуаз с тунцом-гриль, листьями салата маше и яйцом пашот (в мартинках) — 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Штрудель мясной — 1/100
Штрудель рыбный — 1/100
Киш с кроликом — 1/100

Ассамблея

ресторан

Фуршетное меню 3000 рублей на персону

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Запеченный свиной бок, фаршированный вялеными томатами — 1/30
- Эклер с паштетом из цыплят и террином из фуа-гра — 1/30
- Ломтик буженины с брусничным соусом в шоте — 1/25

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ролл из маринованного лосося с сыром Филадельфия на палочке из сельдерея — 1/35
- Канапе с эсколаром и лимоном — 1/40
- Севиче из гребешка с тартаром из овощей — 1/30

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Овощной мини-шашлык с помидорами Черри, свежими огурцами и соусом Песто в шоте с добавлением болгарского перца — 1/35
- Запечённая паприка с орехово-сливочной начинкой — 1/30

СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сыр Филадельфия с фисташками в кокосовой стружке — 1/30
- Брускетта с вялеными томатами, тапинадой и овечьим сыром — 1/25

САЛАТЫ

- Салат с уткой Конфи, подаётся в фарфоровых ложечках — 1/35
- Салат Цезарь, подаётся в тарталетках или шотах — 1/50
- Салат Капрезе в шотах — 1/50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Соте из лосося и трески с болгарским перцем — 1/100

ШОУ БЛЮДА

- Запечённая нога Ягнёнка — 1/100/30

ГАРНИРЫ

- Рататуй с прованскими травами — 1/100
- Картофель Айдахо — 1/100