

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Выбирайте, что вам нравится.

К заказу принимаем от 10 одинаковых позиций.

Сервисный сбор 10%, но не менее 2500 рублей за одно обслуживание

КАНАПЕ

Канapé с сыром и виноградом 25 г	60
Канapé с камамбером и клубникой 35 г	250
Канapé мини-капрезе 40 г	110
Канapé греческий, 40 г	110
Канapé с языком, помидором черри, оливкой 50 г	170
Канapé с креветкой и ананасом 45 г	220
Тарталетка с красной икрой и сливочным соусом, 26 г	250
Тарталетки с черной икрой и сливочным соусом, 26 г	990
Тарталетки с щучьей икрой и сливочным соусом, 26 г	360

МИНИ-РУЛЕТКИ

Рулетик из цуккини с крем-сыром 50 г	130
Рулетик из тартильи с ветчиной и мягким сыром 55 г	100
Рулетик из тартильи с лососем 50 г	190

СТАКАНЧИКИ

Креветка тигровая в темпуре с пикантным соусом 50 г	150
Салат Цезарь с курицей, 50 г	250
Салат Цезарь с креветкой, 50 г	300
Салат мясной, 70 гр	260
Салат с телячьим языком, 1 шт	300
Салат с печеным перцем, 1шт	260
Салат тар тар с тунцом, 1шт	350
Салат тар-тар овощной с авокадо, 1 шт	300
Салат с опалённым лососем, 1шт	350

ПАНИНИ и СЕНДВИЧИ

Панини с копченой курицей и огурцом 110 г	200
Панини с ветчиной и мягким сыром 115 г	200
Сендвич с ветчиной, 200 Г можно поделить на 2 или 4 части, заказ от 1 сендвича	350
Сендвич с лососем, 190 Г можно поделить на 4 или 4 части, заказ от 1 сендвича	600
Сендвич с сальчичон и сыром, 150 г можно поделить на 2 или 4 части, заказ от 1	300
Сендвич с копченой курицей, 200 Г можно поделить на 2 или 4 части, заказ от 1 сендвича	300

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Выбирайте, что вам нравится.

К заказу принимаем от 10 одинаковых позиций.

Сервисный сбор 10%, но не менее 2500 рублей за одно обслуживание

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с лососем и мягким сыром 50 г	260
Брускетта с томатами и моцареллой 35 г	110
Брускетта с ветчиной и зеленью 55 г	100
Брускетта с говядиной и вялеными томатами 50 г	130
Брускетта с ростбифом, 75г	150
Брускетта с салями милано, 55г	100

МИНИ-ШАШЛЫЧКИ и ФРИТЮР

Шашлычок из овощей 45 г	130
Шашлычок с семгой и овощами 60 г	350
Шашлычок с курицей-карри и овощами 45 г	150
Шашлычок со свининой и овощами 40 г	150
Стрипсы из рыбы, 100 г четыре штуки на порцию, заказ от 5 порций	250
Стрипсы из курицы, 100 г четыре штуки на порцию, заказ от 5 порций	200
Картофель фри 100 г любое количество от 100 г	220
Соусы стандарт 50 г тар-тар, кетчуп, сметана с зеленью	60
Соусы фирменные 50 г блю чиз, перечный, песто	150

ОВОЩИ И СНЭКИ

Морковные брусочки 100 г любое количество от 100 г	60
Брусочки из сельдерея 100 г любое количество от 100 г	90
Огуречные брусочки 100 г любое количество от 100 г	90
Брусочки из сладкого перца 100 г любое количество от 100 г	90
Оливки и маслины стандарт без косточки, 100 г ассорти	400
Тарелка зелени ассорти, 100 г петрушка, укроп, лук зеленый, кинза	200
Чипсы лейс из печи, 85 г вкус без выбора	300
Орехи ассорти, 100 г грецкий, кешью, миндаль, фундук	350

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Выбирайте, что вам нравится.

К заказу принимаем от 10 одинаковых позиций.

Сервисный сбор 10%, но не менее 2500 рублей за одно обслуживание

СЫТНАЯ ВЫПЕЧКА

Штрудель с капустой и тунцом, 1 шт	120
Эмпанада с ветчиной, сыром и грибами 55 г	100
Пирожок из слоеного теста с капустой-семгой 40 г	150
Пирожок из слоеного теста с мясом 40 г	120
Мини-растегай с капустой, 35 г	90
Блинчик с мясом, 80 г/1 шт	100

СЫТНЫЕ ПРОФИТРОЛИ

Профитроль с муссом из лосося, 60 г	250
Профитроль со сливочным кремом и ветчиной, 60 г	120

СЫРЫ

Сырные шарики в паприке на фуршетной ложке, 1 шт	150
Сырные шарики в зелени на фуршетной ложке, 1 шт	150
Пармезан 50 г	195
Качота с пажитником 50 г	195
Фета 50 г	100
Тильзитер 50 г	150
Сыр с голубой плесенью от Гусева 50 г	350
Сыр с белой плесенью от Гусева 50 г	350
Камамбер 125 г	780
Горгонзола, 50 г	380
Сопровождение к сыру: мед, виноград, миндаль 120 г	250

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Выбирайте, что вам нравится.

К заказу принимаем от 10 одинаковых позиций.

Сервисный сбор 10%, но не менее 2500 рублей за одно обслуживание

ДЕСЕРТНЫЙ СТОЛ

Клубника в бельгийском шоколаде, 1 шт	250
Мандарин в бельгийском шоколаде, 1 долька	100
Банан в бельгийском шоколаде, 30 г	120
Меренговый рулет, 100 г	250
Мини-пирожок из слоеного теста с яблоками 40 г	100
Эклер с кофейным муссом 50 г	200
Эклер с заварным кремом 50 г	200
Блинчик со сгущенкой, 50 г	100
Блинчик с творогом, 80 г	100
Панна котта с малиновым соусом 50 г в стаканчике	100
Панна котта с облепиховым соусом 50 г в стаканчике	100
Йогурт с малиновым соусом, 75 г в стаканчике	120
Йогурт с мясли и малиновым соусом, 85 г в стаканчике	140
Йогурт натуральный, 50 г в стаканчике	100
Тарталетка с крем-чиз и ягодами 25 г	120
Тарталетка с шоколадом и миндалем 25 г	120
Домашнее печенье 30 г ванильное, шоколадное, пряное, зерновое	70
Маффин ванильный 50 г	70
Маффин шоколадный 50 г	120
Птифур "Птичье молоко", 50 г	90
Птифур шоколадный с кремом, 50 г	90
Зефир натуральный из яблок и ягод или апельсина, 20 г	75
Макаронс в ассортименте, 40 г ванильный, ягодный, цитрусовый	150
Безе мини, 100 г заказ от 100 г	100
Канapé фруктовое, 55 г киви, виноград, мандарин, ананас	150



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Выбирайте, что вам нравится.

К заказу принимаем от 10 одинаковых позиций.

Сервисный сбор 10%, но не менее 2500 рублей за одно обслуживание

ФРУКТЫ и ЯГОДЫ целиком

Яблоко, 1 шт	150
Апельсин, 1 шт	150
Банан 1 шт	150
Киви 1 шт	150
Груша 1 шт	150
Голубика 100 г	цена по сезону
Виноград, 100 г гроздь	150
Клубника 100 г	цена по сезону
Персик, 1 шт	200
Слива, 1 шт	100
Арбуз, 1 кг	цена по сезону
Дыня, 1 кг	цена по сезону

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

Молочный шоколад для одного фонтана	2500
Савоярди, 1 шт	30
Круассан-мини, 1 шт	60

ФРУКТЫ НАРЕЗКА любое количество от 100 г

Ананас очищенный, 100 г	250
Банан очищенный, 100 г	120
Груша очищенная, с кожицей, 100 г	100
Клубника 100г	590
Мандарин очищенный, 100г	130
Виноград без веточек, 100 г	280
Яблоко очищенное, с кожицей, 100 г	50
Апельсин очищенный, 100 г	100
Киви очищенный, 100 г	120





ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Сервисный сбор 10%, но не менее 2500 рублей за одно обслуживание

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Вода с газом или без, 0,3/0,5л, стекло, Сенежская/Черноголовка	100/150
Вода с газом или без, 0,5л, пластик, Сенежская	60
Вода без газа, 0,5л, пластик, Байкал	150
Кола, тоник, 0,33л стекло	250
Лимонад "Черноголовка", 0,5 л стекло, вкусы в ассортименте	200
Детокс оранжевый или зеленый 1,2 л кувшин	450
Вода со льдом и лимоном 1,2 л кувшин	150
Диспенсер с домашним лимонадом, 5 л, вкус в ассортименте	2400
Сок или морс «Сады Придонья», 0,2л, вкус в ассортименте	100
Лед подача в стол и обновление во время мероприятия, 1 термобокс	400

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ И ДОПОЛНЕНИЯ

Чай черный, зеленый, травяной пакетированный, сахар входит в стоимость	60
Кофе черный вареный (американо/эспрессо) сахар входит в стоимость	100
Молоко, 0,5 л холодное или горячее, в термокувшине	150
Молоко для капучино 1 л в кофемашину	300
Альтернативное молоко 1 л в кувшине или в кофемашину	500
Сливки 10% порционные 10 г	50
Сливки 20% 250 г, в кувшине	400
Лимон 10 г	15
Сахар коричневый кубики, 100 гр	100

АЛКОГОЛЬ спецпредложение

Игристое т.м. Аристов, Глоу, Абрау, Эритаж, 75/750 мл брют, п/сл, Россия	200/2000
Игристое т.м. Цимлянское 75/750 мл брют, п/сл, Россия	150/1500
Игристое т.м. Макитра 75/750 мл брют, п/сл, Россия	100/1000
Просеко или вина т.м. Мондоро, 750 мл по наличию, Италия	2000
Игристое/тихое безалкогольное вино, 75/750 мл по наличию	180/1800
Премиальные безалкогольные коктейли Inspiro Blends 750 мл	2900

Еще больше напитков «с градусом» по специальным ценам для мероприятий, вы найдёте в банкетной карте бара. Запросите её у нашего менеджера по организации мероприятий +7 962 759 70 40, Анна Игнатова

ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ ФУРШЕТОВ И КОФЕ-БРЕЙКОВ

Заказы на фуршет или кофе-брейк принимаем не менее чем за три рабочих дня до наступления мероприятия.

Сервисный сбор без индивидуального обслуживания составит 10% от суммы заказа, но не менее 2 500 рублей за каждое обслуживание. В таком формате официанты накроют для вас столы и будут следить за чистотой в вашем зале.

Если вам нужно больше внимания, вы можете воспользоваться услугой "только наш официант". Стоимость услуги 3 000 рублей за каждого официанта.

*В стоимость мероприятия до 50 человек входят одна кофемашина и один бойлер для чая.
Свыше 50 человек предоставляем две кофемашины и один бойлер.
Дополнительная кофемашина 2500 рублей + стоимость кофе.
Дополнительный бойлер 1500 руб.*

*Если ваш кофе-брейк проходит в зале ресторана, то ограничение по времени его проведения - два часа.
Каждый последующий час дополнительный сервисный сбор 1500 рублей в час
(предложение действительно ежедневно до 23:00).*

С радостью организуем ваше мероприятие!

ПРАВИЛА БРОНИРОВАНИЯ ЗАЛОВ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСТОРАНА

В ресторане Мольер всего 5 залов:

Браун-холл - общий зал с баром, до 50 посадочных мест;

Буфф-зал - отдельный торжественный зал до 60 посадочных мест;

Банкетный зал - отдельный уютный зал до 24 мест;

Вип-зал - отдельный зал с круглым столом до 11 мест;

Веранда - сезонный зал-терраса до 45 мест, расположена перед входом в ресторан, со стороны улицы Мира, с потрясающим видом на театр НЭТ и Собор Александра Невского.

Бронь отдельного зала (кроме веранды и браунхолла) с питанием

Вы делаете предварительный заказ по меню и карте бара.

На чек добавляется сервисный сбор 10%,
но не менее, чем 2 500 рублей за одно обслуживание.

Бронь отдельного зала (кроме веранды и браун-холла) без питания

Сервисный сбор 1 500 рублей в час.

Продлить банкет/мероприятие в отдельном зале

Сервисный сбор 30 000 рублей в час.

Закрыть ресторан полностью для своего мероприятия

Возможно только в период с 13:00, стоимость от 500 000 рублей.

Пригласить диджея, ведущего, организовать шоу, мастер-класс и т.п. мероприятия через ресторан

Комиссионный сбор 25% от стоимости услуг. Чтобы не платить комиссионный сбор вы можете заключить договор и провести оплату артистам/мастерам, лекторам и т.д. самостоятельно напрямую.