

KOZA restaurant  
group

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





# БАНКЕТЫ KOZA GROUP

Команда KOZA GROUP уделяет особое внимание мероприятию, стремясь сделать так, чтобы в день торжества все заботы об организации остались за кадром и гости могли наслаждаться каждым мгновением.

## МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:

- Блюда из специального меню, доступного только в качестве банкетного предложения
- Скидку именинникам 20% (за 3 дня до Дня рождения и 6 дней после; в пятницу, субботу, а также в праздничные дни предоставляется при праздновании день в день)
- Готовые банкетные предложения от 2 300 ₺ на 1 гостя

## УСЛОВИЯ:

- Предзаказ по банкетному предложению за день до мероприятия
- Предложение действительно от 8 гостей
- Предоплата 50% от стоимости предзаказа
- Сервисный сбор 10% от счета

## ДАРИМ ПРИЯТНЫЕ БОНУСЫ К БАНКЕТАМ

по предзаказу блюд и безалкогольных напитков за 1 день:

- от 2 500 ₺ на 1 гостя бутылка Prosecco в подарок
- от 3 000 ₺ на 1 гостя бутылка Prosecco и фруктовая тарелка в подарок
- от 3 500 ₺ на 1 гостя бутылка Prosecco и фуршет в подарок (предложение действует только в банкетных залах)





---

~2 300 ₹

Стоимость на 1 гостя + сервис  
Рассчитано на 10 гостей

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти мезе <i>5 видов мезе + горячая лепешка роти</i>	2
Цезарь с цыпленком	2
Кальмар с хрустящим цукини <i>с бэби-картофелем, черри и кедровым орехом</i>	2
Овощная тарелка <i>свежая зелень, томаты, огурцы</i>	2
Тарелка мясных деликатесов <i>говяжий язык, буженина, куриный рулет, горчица и хрен</i>	2
Сырная тарелка <i>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, цукаты из апельсина</i>	2
Хлебная корзина <i>бородинский, тартин, бриошь, масло</i>	2

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Треска <i>с капонатой по-сицилийски и соусом с сыром проволоне</i>	4
Утиная ножка конфи <i>с тушеной капустой</i>	3
Телячьи щечки <i>с сальсой из овощей и картофельным пюре</i>	3

Вы можете заменить любое блюдо или добавить к меню позиции из раздела  
«Дополнения к банкетному предложению»



---

~2 900 ₹

Стоимость на 1 гостя + сервис  
Рассчитано на 10 гостей

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти мезе <i>5 видов мезе + горячая лепешка роти</i>	2
Цезарь с цыпленком	2
Кальмар с хрустящим цукини <i>с бэби-картофелем, черри и кедровым орехом</i>	2
Овощная тарелка <i>свежая зелень, томаты, огурцы</i>	2
Тарелка мясных деликатесов <i>говяжий язык, буженина, куриный рулет, горчица и хрен</i>	2
Сырная тарелка <i>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, цукаты из апельсина</i>	2
Лосось слабой соли <i>со сливочным соусом и каперсами</i>	4
Хлебная корзина <i>бородинский, тартин, бриошь, масло</i>	2

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Креветки 10 шт. <i>в тесте катаифи с ореховым соусом</i>	2
---	---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Треска <i>с капонатой по-сицилийски и соусом с сыром проволоне</i>	4
Утиная ножка конфи <i>с тушеной капустой</i>	3
Телячьи щечки <i>с сальсой из овощей и картофельным пюре</i>	3

Вы можете заменить любое блюдо или добавить к меню позиции из раздела  
«Дополнения к банкетному предложению»





---

~3 500 ₹

Стоимость на 1 гостя + сервис  
Рассчитано на 10 гостей

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

Ассорти мезе <i>5 видов мезе + горячая лепешка роти</i>	2
Цезарь с цыпленком	2
Кальмар с хрустящим цукини <i>с бэби-картофелем, черри и кедровым орехом</i>	2
Овощная тарелка <i>свежая зелень, томаты, огурцы</i>	2
Тарелка мясных деликатесов <i>говяжий язык, буженина, куриный рулет, горчица и хрен</i>	2
Фруктовая тарелка (сезонная) <i>собирается из фруктов по сезонам</i>	2
Сырная тарелка <i>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, цукаты из апельсина</i>	2
Лосось слабой соли <i>со сливочным соусом и каперсами</i>	4
Хлебная корзина <i>бородинский, тартин, бриошь, масло</i>	2

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Креветки 10 шт. <i>в тесте катаифи с ореховым соусом</i>	2
---	---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Сибас по-средиземноморски <i>с белым вином, каперсами, оливками и орегано</i>	4
Утиная ножка конфи <i>с тушеной капустой</i>	3
Шатобриан <i>с бэби-картофелем, грибами и соусом демиглас</i>	3

Вы можете заменить любое блюдо или добавить к меню позиции из раздела  
«Дополнения к банкетному предложению»



---

## Дополнение

### к банкетному предложению

---

Тарелка мясных деликатесов <i>говяжий язык, буженина, куриный рулет, горчица и хрен</i>	980
Лосось слабой соли <i>со сливочным соусом и каперсами</i>	820
Ростбиф <i>с соусом тоннато</i>	890
Сырная тарелка <i>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, цукаты из апельсина</i>	1390
Овощная тарелка <i>свежая зелень, томаты, огурцы</i>	650
Ассорти солений <i>маринованные черри, малосольные огурцы, капуста квашеная</i>	650
Фруктовая тарелка (сезонная) <i>собирается из фруктов по сезонам</i>	1390
Оливье с красной икрой <i>с тамбовским окороком и соусом из зеленого горошка</i>	560
Пряная сельдь <i>с бэби-картофелем и маринованным луком</i>	420
Сало мокрого посола <i>с хрустящими хлебцами, зеленым луком, горчицей и хреном</i>	460
Хлебная корзина <i>бородинский, тартин, бриошь, масло</i>	290



Актуальное специальное предложение по алкогольным напиткам  
уточняйте у менеджера

## Торты от KOZA GROUP

2 500 Р  
за 1 кг



Шоколад с карамелью,  
фундуком и профитролями

*Шоколадный бисквит, мусс на черном шоколаде, фундук, соленая карамель и профитроли с шоколадным кремом*



Баскский чизкейк  
со свежими ягодами

*Творожный сыр, сливки, ваниль, яйца, шоколадный ганаш, свежие клубника и голубика*



Медовик со свежими ягодами

*Медовые коржи, сметанный крем, свежие малина, клубника и голубика*



Малиновый со сливками

*Ванильный бисквит, сливочный крем, творожный сыр, свежие малина и голубика*

 Минимальный вес торта 1 кг  Заказ за двое суток  100% предоплата

*«В этот день у меня была только одна  
забота – отдохнуть и наслаждаться.»*

**(с) Гость**



KōZA restaurant  
group

## КōЗА ДЕРЕЗА

Славы пр., 43  
+7 (812) 403-20-40

## КōЗА МОРЕ

Приморский пр., 72  
+7 (812) 456-80-80

## КōЗА ТРИ

Ленинский пр., 100, к.1  
+7 (812) 456-89-89

## ALICE GARDEN

Казанская ул., 1\25  
+7 (812) 319-25-25



