KOZA family

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ






# БАНКЕТЫ KOZA family

Команда KOZA family 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**

доступно только в качестве банкетного предложения

**Готовые банкетные предложения**

от 2 700 ₽ на 1 гостя

**Скидку или кешбэк именинникам до 20%**

- скидка или кешбэк 20% с воскресенья по четверг за 3 дня до и 6 дней после дня рождения
- скидка 10% или кешбэк 20% в пятницу и субботу, а также в праздничные дни, действует только в день рождения

## УСЛОВИЯ:

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

KOZA family

Мы внимательно относимся к вопросам гостей и делаем все, чтобы в день праздника вы наслаждались моментом, а не решали организационные вопросы.

При заказе по банкетному меню мы подготовили для вас приятные подарки.

## ДАРИМ ПРИЯТНЫЕ ПОДАРКИ К БАНКЕТАМ

компаниям от 8 человек

Бутылка Prosecco в стол
в подарок
при заказе банкетного меню за 3400 ₽

Бутылка Prosecco в стол
и фруктовая тарелка в подарок
при заказе банкетного меню за 3900 ₽

Бутылка Prosecco в стол
и фуршет в подарок
при проведении мероприятия
в банкетном зале и заказе банкетного
меню за 3900 ₽

*подарки и акции не суммируются



# КЛАССИЧЕСКИЙ ФЬЮЖН

## 2 700 ₽

Стоимость на 1 гостя
Банкетное меню от 8 гостей

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

| | вес в гр на 1 гостя |
|---|---|
| **Ассорти мезе**<br>5 видов мезе + горячая лепешка роти | 105 г |
| **Овощная тарелка**<br>свежая зелень, томаты, огурцы | 52 г |
| **Ассорти солений** | 68 г |
| **Тарелка мясных деликатесов**<br>говяжий язык, салями тартуфо, сало, горчица и хрен | 50 г |
| **Сырная тарелка**<br>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, мед | 43 г |
| **Пряная сельдь** | 55 г |
| **Цезарь с цыпленком** | 75 г |
| **Теплый салат с куриной печенью**<br>с бэби-картофелем и томатами черри | 75 г |
| **Хлебная корзина** | 80 г |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

1 блюдо на гостя

| | |
|---|---|
| **Треска по-лигурийски**<br>со смеш-картофелем, томатами черри и каперсами | 320 г |
| **Пожарская котлета**<br>с печеными овощами и соусом песто | 260 г |
| **Телячьи щечки**<br>с сальсой из овощей и картофельным пюре | 250 г |

Общий вес в среднем на 1 гостя 869 г

Вы можете добавить к меню позиции из раздела «дополнения к банкетному предложению» или из меню а ля карт



# КЛАССИЧЕСКИЙ ФЬЮЖН

## 3 400 ₽

Стоимость на 1 гостя
Банкетное меню от 8 гостей

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

| | вес в гр на 1 гостя |
|---|---|
| **Ассорти мезе**<br>5 видов мезе + горячая лепешка роти | 105 г |
| **Овощная тарелка**<br>свежая зелень, томаты, огурцы | 52 г |
| **Тарелка мясных деликатесов**<br>говяжий язык, салями тартуфо, сало, горчица и хрен | 50 г |
| **Сырная тарелка**<br>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, мед | 43 г |
| **Паштет из печени цыпленка**<br>с вишневым конфитюром и бриошью | 37 г |
| **Форель слабой соли**<br>со сливочным соусом и каперсами | 39 г |
| **Цезарь с цыпленком** | 75 г |
| **Салат с хрустящими баклажанами** | 84 г |
| **Нисуаз с тунцом**<br>яйцом всмятку и анчоусами | 89 г |
| **Хлебная корзина** | 80 г |

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

| | |
|---|---|
| **Креветки**<br>в тесте катаифи с ореховым соусом | 35 г |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

1 блюдо на гостя

| | |
|---|---|
| **Треска по-лигурийски**<br>со смеш-картофелем, томатами черри и каперсами | 320 г |
| **Утиная ножка конфи**<br>с тушеной капустой | 340 г |
| **Бифштекс**<br>с яйцом пашот, печеным картофелем и перечным соусом | 270 г |

Общий вес в среднем на 1 гостя 988 г

Вы можете добавить к меню позиции из раздела «дополнения к банкетному предложению» или из меню а ля карт



# КЛАССИЧЕСКИЙ ФЬЮЖН

## 3 900 ₽

Стоимость на 1 гостя
Банкетное меню от 8 гостей

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

| | вес в гр на 1 гостя |
|---|---|
| **Ассорти мезе**<br>5 видов мезе + горячая лепешка роти | 105 г |
| **Овощная тарелка**<br>свежая зелень, томаты, огурцы | 52 г |
| **Тарелка мясных деликатесов**<br>говяжий язык, салями тартуфо, сало, горчица и хрен | 50 г |
| **Сырная тарелка**<br>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, мед | 43 г |
| **Фруктовая тарелка**<br>собирается из фруктов по сезонам | 195 г |
| **Вителло тоннато** | 47 г |
| **Форель слабой соли**<br>со сливочным соусом и каперсами | 39 г |
| **Цезарь с цыпленком** | 75 г |
| **Салат с хрустящими баклажанами** | 84 г |
| **Нисуаз с тунцом**<br>яйцом всмятку и анчоусами | 89 г |
| **Хлебная корзина** | 80 г |

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

| | |
|---|---|
| **Креветки**<br>в тесте катаифи с ореховым соусом | 35 г |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

1 блюдо на гостя

| | |
|---|---|
| **Филе дорадо**<br>с печеным баклажаном и томатами | 340 г |
| **Утиная ножка конфи**<br>с тушеной капустой | 340 г |
| **Шатобриан**<br>с бэби-картофелем, грибами и соусом демиглас | 325 г |

Общий вес в среднем на 1 гостя 1111 г

Вы можете добавить к меню позиции из раздела «дополнения к банкетному предложению» или из меню а ля карт

# ДОПОЛНЕНИЯ

## к банкетному предложению

| | | |
|---|---|---|
| Тарелка мясных деликатесов<br>говяжий язык, салями тартуфо, сало, горчица и хрен | 250 г | 980 ₽ |
| Форель слабой соли<br>со сливочным соусом и каперсами | 155 г | 820 ₽ |
| Вителло тоннато | 145 г | 890 ₽ |
| Сырная тарелка<br>пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, мед | 160 г | 1390 ₽ |
| Овощная тарелка<br>свежая зелень, томаты, огурцы | 250 г | 650 ₽ |
| Ассорти солений<br>маринованные черри, соленые огурцы, капуста квашеная | 300 г | 650 ₽ |
| Фруктовая тарелка<br>собирается из фруктов по сезонам | 780 г | 1390 ₽ |
| Оливье с красной икрой<br>тамбовским окороком и соусом из зеленого горошка | 300 г | 560 ₽ |
| Пряная сельдь<br>с бэби-картофелем и маринованным луком | 220 г | 420 ₽ |
| Сало мокрого посола<br>хлеб, лук, горчица и хрен | 170 г | 460 ₽ |
| Хлебная корзина | 300 г | 350 ₽ |

# Торты от KOZA family

2 500 ₽
за 1 кг



## Шоколадный с профитролями

Когда в одном торте встречаются шоколад, тягучая соленая карамель и текстурный фундук, получается десерт для настоящих любителей сладкого. Изящный торт, украшенный золотыми мазками и россыпью нежных профитролей.

## Баскский чизкейк со свежими ягодами

Оригинальный, современный испанский десерт, где чизкейк из нежнейшего сливочного сыра запекают до карамелизированной корочки.

## Медовик со свежими ягодами

10 слоев пропитанного медового бисквита и 10 слоев нежного, сметанно-сливочного крема. Целый торт бесконечного удовольствия, украшенный россыпью свежих ягод.

## Малиновый со сливками

Этот торт - воплощение нежности: воздушные пропитанные ванильные коржи в сочетании со слоями крем-чиза и конфи из малины - идеальная комбинация любимых вкусов.

Вы можете заказать большой праздничный торт с оформлением по вашему вкусу у наших партнеров.
За более подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана.

Минимальный вес торта 1 кг | Заказ за двое суток | 50% предоплата

KOZA family

koza.family
kozafamilyrest

KOZA береза

Пр. Славы, 43/49
+7 (812) 403-20-40

KOZA стрекоза

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

KOZA море

Приморский пр., 72
+7 (812) 456-80-80

KOZA well

Измайловский б-р, 1, к.2, стр. 1
+7 (812) 403-40-30

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

(с) Гость