

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 ₽

ДАРИМ 100% КЕШБЭК на бутылочный алкоголь

при заказе банкетного меню
с понедельника по четверг

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

1 блюдо на гостя

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

Общий вес в среднем на 1 гостя 1166 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	105 г
5 видов мезе + горячая лепешка роти	
Овощная тарелка	52 г
свежая зелень, томаты, огурцы	
Тарелка мясных деликатесов	50 г
говяжий язык, салями тартуфо, сало, горчица и хрен	
Сырная тарелка	43 г
пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, мед	
Паштет из печени цыпленка	37 г
с вишневым конфитюром и бриошью	
Форель слабой соли	39 г
со сливочным соусом и каперсами	
Цезарь с цыпленком	75 г
Салат с хрустящими баклажанами	84 г
Нисуаз с тунцом	89 г
яйцом всмятку и анчоусами	
Хлебная корзина	80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Креветки	35 г
в тесте катаифи с ореховым соусом	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

1 блюдо на гостя

Треска по-лигурийски	320 г
со смеш-картофелем, томатами черри и каперсами	
Креветки Pil Pil	220 г
в соусе из оливкового масла с пряностями и чесноком	
Бифштекс	270 г
с яйцом пашот, печеным картофелем и перечным соусом	

Общий вес в среднем на 1 гостя 1269 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	105 г
5 видов мезе + горячая лепешка роти	
Овощная тарелка	52 г
свежая зелень, томаты, огурцы	
Тарелка мясных деликатесов	50 г
говяжий язык, салями тартуфо, сало, горчица и хрен	
Сырная тарелка	43 г
пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, мед	
Фруктовая тарелка	195 г
собирается из фруктов по сезонам	
Вителло тоннато	47 г
Форель слабой соли	39 г
со сливочным соусом и каперсами	
Цезарь с цыпленком	75 г
Салат с хрустящими баклажанами	84 г
Нисуаз с тунцом	89 г
яйцом всмятку и анчоусами	
Хлебная корзина	80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Креветки	35 г
в тесте катаифи с ореховым соусом	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

1 блюдо на гостя

Филе дорадо	340 г
с печеным баклажаном и томатами	
Креветки Pil Pil	220 г
в соусе из оливкового масла с пряностями и чесноком	
Шатобриан	325 г
с бэби-картофелем, грибами и соусом демиглас	

Общий вес в среднем на 1 гостя 1479 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 говяжий язык, салями тартуфо, сало, горчица и хрен	250 г	980 ₽
Форель слабой соли со сливочным соусом и каперсами	155 г	820 ₽
Вителло тоннато	145 г	890 ₽
Сырная тарелка пармезан, бри, горгонзола, ягоды, орехи, мед	160 г	1390 ₽
Овощная тарелка свежая зелень, томаты, огурцы	250 г	650 ₽
Ассорти солений маринованные черри, соленые огурцы, капуста квашеная	300 г	650 ₽
Фруктовая тарелка собирается из фруктов по сезонам	780 г	1390 ₽
Оливье с красной икрой тамбовским окороком и соусом из зеленого горошка	300 г	560 ₽
Пряная сельдь с бэби-картофелем и маринованным луком	220 г	420 ₽
Сало мокрого посола хлеб, лук, горчица и хрен	170 г	460 ₽
Хлебная корзина	300 г	350 ₽



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.

Медовик со свежими ягодами

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

Баскский чизкейк со свежими ягодами

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

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

K O Z A
family

koza.family
VK kozafamilyrest

K O Z A
дерева

Пр. Славы, 43/49
+7 (812) 403-20-40

K O Z A
стрекота

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

K O Z A
море

Приморский пр., 72
+7 (812) 456-80-80

K O Z A
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

