

Баянқемне Меню Banquet Menu

Faber
RESTAURANT



Холодні закуски

	ГР.	ГРН
Хрусткі брускети з прошуто, маринованим персиком та сиром дорблю	100	180
Хрусткі брускети з крем-сиром, каперсами та слабосоленим лососем	100	245
Хрусткі брускети з баклажаном	200	180
Тарілка крафтових сирів камамбер, дорблю, пармезан, емменталь, трюфельний мед та горіхи	200\100	465
М'ясне плато саламі Мілано, нострано, прошуто, Копа ді Парма, грісіні та маслини	200\50	465
Карпачо з лосося подається з базиліковою заправкою, руколою, каперсами, пармезаном та лососем с/с, крем-сир, лимон	180	600
Карпачо з томатів томати свіжі, тапенад з оливки та маслин, крем-сир	250	195
Млинець з лососем, крем-сиром та лососевою ікрою	250	590
Тартар з телятини телятина, цибуля шалот, огірок маринований, каперси, перець чілі, перепелине яйце, грінки з тостового хліба, вершково-бальзамічний соус	200	355
Вітелло Тонато телячий ростбіф, подається з тунцевим соусом, помідорами чері, каперсами, рукола з пармезаном	180	520
Пате з печінки в шоколадній глазури з ягідним гелем	135\60	220
Нарізка сала	150\100	200
Оселедець з картоплею та цибулею	100\100	180
Рулетики з кабачків	100\50	215
Соління з бочки огірки, помідори, крижавки	200	195
Асорті зі свіжих овочів огірок, помідор, перець	300	210
Хумус з білої квасолі з томатами чері в песто та хрусткими чіпсами	250	225
Мус зі шпротів на грінках з чорного хліба	100	165

САЛАТИ

Цезар з куркою та лососем	200	245\345
З копченою качкою копчена качка з гарбузом, томатами чері, цибулею, пармезаном, насінням та бальзаміком	200	345
Салат з телятиною та смаженим сиром Халумі свіжий мікс салат з томатами чері та хрусткими пластівцями мигдалю, лимонним дресінгом в поєднанні з телятиною sous vide та смаженим Халумі	200	290
Салат зі смаженим тунцем тунець, перепелині яйця, помідори чері, свіжий огірок, водорості Чука та соус Унагі.	200	330
З маринованого буряка маринований буряк в груші, ківі, чері, феї та з медово-гірчицим соусом	200	200
Прошутто прошутто з сиром камамбер, дорблю, грушею, кунжутом та з соусом Гранатовий глясе	200	345
Салат з лососем гравлак та огірковим дресінгом лосось гравлак, огірок, цукіні та оливки. Насичений дресінгом на основі огірка та базиліку	190	290
Салат з глазурованою курячою печінкою	200	280
Традиційне Олів'є	200	180
Салат з хрусткими баклажанами та м'ятим сиром фета смажений баклажан, чері в соусі теріякі, горіховий соус крем-сир із м'ятою та зеленою цибулею, мигдальні пластівці	260	235
Салат з моцарелою бейбі та соусом песто бейбі моцарела, мікс салат, авокадо, помідор чері в поєднанні з соусом песто	180	275

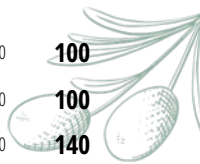


Гарячі закуски

	ГР.	ГРН
Смажене куряче філе в беконі з соусом Песто	200	250
Жульєн в тарті	160	295
Лаваш з сиром сулугуні, песто, зеленню та гірчичним соусом	220	235
Картопляно-сирні боули з фіолетовим крем-сиром	330	215
Листкові конвертики з лососем, шпинатом та соусом Дорблю	160	510
Пів дюжини креветок в темпурі з горіховим соусом	140	280
Мідії у вершково-винному соусі	330	285
Кокот з мідій в тарті	150	220

Перші страви

Борщок питний	250	100
Бульйон курячий питний	250	100
Млинець з куркою в клярі	100	140
Слойка з курки	50	55



Страви з риби

Лосось Том Ям на вершковому шпинаті з квасолею	210	450
Річкова форель з кабачком, морквою бейбі та фіолетовою цибулею	200\150	425
Філе кефалі на подушці з пюре горошка	300	355

Страви з птиці

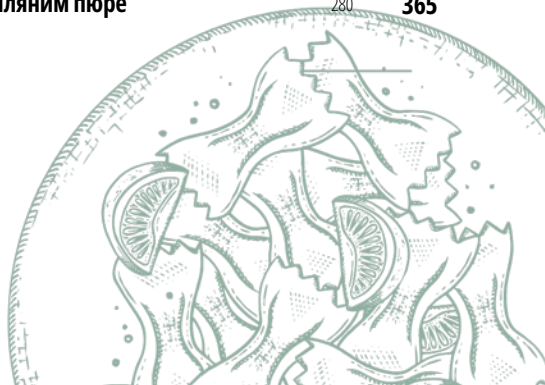
А-ля кордон блю Куряче філе, шинка, сир дор-блю подається з картопляним пюре з додаванням пармезану, панірується в сухарях панко	210\150	325
Курка теріякі з локшиною Куряче філе з соусом теріякі, локшина, з морквою, кабачком, помідори чері та гриби	250	325

Страви з телятини

Філе Міньйон подається з хешбраун, грибним гелем та винним глясом	280	470
Флан стейк подається з хешбраун, грибним гелем та винним глясом	350	390
Яловичина по мексиканськи телятина обсмажена з перцем болгарським, квасолею стручковою, томатами чері, з соусом пасата	450	450

Страви зі свинини

Свинні ребра Low&Slow в теріякі	360	315
Свинна вирізка в попкорні з кіноа та картопляним пюре	280	365



Гарніри

	ГР.	ГРН
Картопля на вибір: фрі, пюре, запечена з розмарином	200	115
Батат-Фрі з сирним соусом	150\50	275
Кукурудза-гриль	200	95
Овочі-гриль баклажан, кабачок, перець, печериці, помідор, цибуля	200	140

Соуси

- гірчичний
- місісіпі барбекю
- сирний
- кисло солодкий
- часниковий

50 **60**

Страви на компанію

М'ясний гриль мікс каре телятини, вирізка теляча, філе свинини, хачапурі з сиром сулугуні, стейк Рібай, соус BBQ	1350\150	2850
Рибний гриль мікс філе лосося, тунець у кунжуті, філе дорадо тигрові креветки, кільця кальмарів, мідії, морські водорості Чука, соус вершковий	1350\150	3290
Гриль мікс з птиці куряче філе смажене в беконі, курячі крильця, шашличок з індика, соус вершково-гірчичний, качине філе	1350\150	2270

Десерти

Штрудель яблучний/вишневий з морозивом та карамельним соусом	200\100\30	260
Домашнє морозиво в асортименті полуниця, ваніль, маракуйя-обліпіха, шоколад	50	85
Шоколадний фондан з морозивом	150	260
Баскський чізкейк	170	260
Хлібна корзина	150	65

Напої

Компот	1000	160
Узвар	1000	160
Лимонад полуничний, малиновий, класичний, тропічний	1000	260
Кава\чай	250	55\100



Торти

	ціна за 1 кг без декору
Мигдаль яблуко	1250
Пряний шоколад	1450
Мак вишня	1250
Снікерс	1000
Ягідний	1470



Порційні торти

	ціна за 1 кг без декору
Спартак з вишнями	800
Медівник	800
Наполеон з яблуками	800
Сирник з персиком	800

Макаронси

	35 гр вага
Фісташка малина	65
Фундук карамель	65
Вишня кокос	65
Арахісове лате	65
Шоколад манго маракуйя	65



Еклери

	35 гр вага
Фісташка малина	70
Ванільний	70
Шоколадний	70
Кокос	70

Шоти

	50 гр вага
Фісташка малина	75
Тірамісу	75
Чізкейк з манго	75
Снікерс	75



Тарти

	50 гр вага
Кава бейліс	85
Ванільний з ягодами	85



Мінімальна вага замовлення торта

2 кг

макаронси, еклери

від 10 шт.

Завдаток

50 %

Дизайн

Ви можете обрати потрібний дизайн і, при потребі, вказати необхідну кольорову палітру. У випадку з дитячими тортами – вказати улюбленого героя дитини або ж мультфільм.

Якщо ж Ви не знайшли необхідний дизайн – просто зателефонуйте нам. Втілимо у життя всі Ваші навіть самі незвичайні ідеї, просто надішліть макет або фото необхідного дизайну.

Щоб зробити торт на замовлення зі складним дизайном, нам знадобиться час, тому замовлення ми приймаємо за 3-4 дні до Вашого свята.

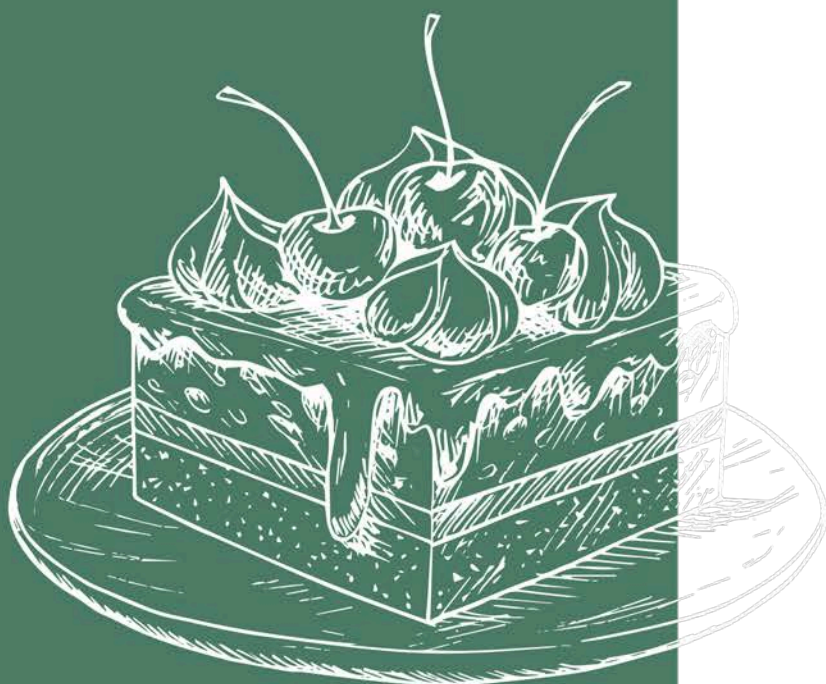
Вартість декору розраховується індивідуально за складністю торта. Торти бувають з мастичними фігурками, з квітами, ягодами та цукерками.

Покриття

Можливе будь-яке покриття: мастикою, кремом, велюром чи глазурю.

Приєм та обробка замовлень

+38097 151 22 11



CORK-FEE

(збір за будь який вид алкоголю, придбаного поза межами ресторану)
Cork-fee не нараховується у випадку замовлення будь-якого алкоголю у кількості - 1 пляшка на 5 осіб

250 грн./пл.

НАРІЗКА

(солодощі, фрукти, торти які придбані поза межами ресторану)

150 грн./кг.

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

безалкогольні напої дозволяється замовити поза межами ресторану, тільки при умові придбання у ресторані безалкогольних напоїв у кількості - 250 мл. на 1 особу.

Вихід пляшки не більше 0,5 л

ЗАМОВЛЕННЯ НАПОЇВ

У випадку замовлення напоїв, кондитерських виробів придбаних поза межами ресторану, ресторан Faber не несе відповідальність за їх вміст, наповнення, термін придатності, харчову безпеку та інші фактори, які можуть завдати шкоду здоров'ю та життю Замовнику та його гостям.

МІНІМАЛЬНА ВАРТІСТЬ

Мінімальна вартість замовлення на бенкет на особу складає

1400 грн з 1 особи

ОРЕНДА ЗАЛУ

Оренда залу (з терасою) не оплачується при умові замовлення бенкету на суму 55 000 грн. та більше. В інших випадках Замовник може сплатити різницю між складеним замовленням та вартістю оренди щоб заклад був закритий під індивідуальне обслуговування.

ОРЕНДА ТЕРАСИ

Оренда тераси (без залу) не оплачується при умові замовлення бенкету на суму 35 000 грн. та більше. В інших випадках Замовник може сплатити різницю між складеним замовленням та вартістю оренди щоб тераса була закрита для інших відвідувачів

ПОЗАРОБОЧІ ГОДИНИ

Позаробочі години ресторану оплачуються у розмірі

1000 грн/год

СЕРВІСНИЙ ЗБІР

Сервісний збір за обслуговування складаю 10% від загальної вартості замовлення

ПРИБИРАННЯ КОНФЕТІ

Паперове шоу

1000 грн





м. Львів вул. В.Антоновича, 112а

Бізнес-центр «Тaurus»

+38 097 151 22 11

hello@faber-restaurant.com

www.faber-restaurant.com

www.faber.choiceqr.com.online-menu