

# Примерни менюта за Сватбени Мероприятия

## **Коктейл :**

### **Вариант 1**

Чаша пенливо вино и минерална вода : 6 лв. на човек

### **Вариант 2**

Чаша пенливо вино, минерална вода и сезонни плодове : 8 лв. на човек

### **Вариант 3**

Чаша пенливо вино, минерална вода + 3 вида хапки на човек /2 солени + 1 сладка /: 12 лева на човек

### **Вариант 4**

Чаша пенливо вино, минерална вода + 5 вида хапки на човек /3 солени + 2 сладки /: 15 лева на човек

**Има възможност пенливото вино да бъде заменено с френско шампанско , съответно цената ще се увеличи.**

## **Хапки:**

### **Предложения за солени хапки:**

- Скариди Фило в шот от Чили сос
- Брускета с домати конкасе с ароматно песто и люспа пармезан
- Домашно приготвени гризини с прошуто
- Азиатско Шишче от Пиле и кокос
- Шишчета със Съомга териаки
- Хрупкаво Бри с Грозде
- Чери домати с бейби моцарела и домашно песто
- Воловани с пушено пиле и крема сирене
- Воловани с Чоризо
- Киш Лорен
- Киш със Сирена и Билки
- Доманшни Гризини с Прошуто
- Рапс с Шунка и Чедър
- Рапс със Съомга и филаделфия

# By The Sea

Restaurant & Bar

- Ементал с Грозде
- Бри с Чери Домат
- Дипове от морков, краставица и селъри във фреш от лайм

## Предложения за сладки хапки:

- Крем бейлис
- Плата сезонни плодове
- Тарталета с шоколад
- Мусчета от Кокос
- Домашно приготвени трюфели от бял и черен шоколад
- Кокосово брауни
- Плодов тартар с коантро
- Кокосово брауни

➤ Моля да изберете брой и вид хапки от солените и сладките предложения.

## SILVER MENU

**Цена 45 лв. на човек**

### **Напитки:**

1 бутилка мин. вода

1 безалкохолно

### **Салата:**

#### **Вариант 1**

Микс свежи салатки с риба тон – чери домати, краставица, червен лук, каперси, маслини провансал

#### **Вариант 2**

Салата Обержин – домати, краставица, патладжа, сирене, печен пипер, червен и зелен лук, магданоз



# By The Sea

Restaurant & Bar

## **Предястие:**

### **Вариант 1**

Тартар от авокадо с конкасе от домати

### **Вариант 2**

Асортимент от домашно приготвени брускети – с гуакамоле, с домати конкасе и люспи пармезан, с прошуто и билково крема сирене

## **Основно:**

### **Вариант 1**

Роле от балканска пастърва със сос от шафран, гарнирана с див ориз и моркови „Виши“

### **Вариант 2**

Свински врат печен на бавен огън със сос Мадейра, гарниран с картофен огретен и моркови „Виши“

В случай ,че желаете да добавите Следястие / опция за него е посочена по-долу / , цената на Gold Menu + Следястие – 50 лева на човек

Следястие / Плато за двама/- Селекция европейски сирена и колбаси/България,Испания,Франция,Италия/

## **GOLD MENU**

**Цена 49 лв. на човек**

### **Напитки:**

1 бутилка мин. вода

1 безалкохолно

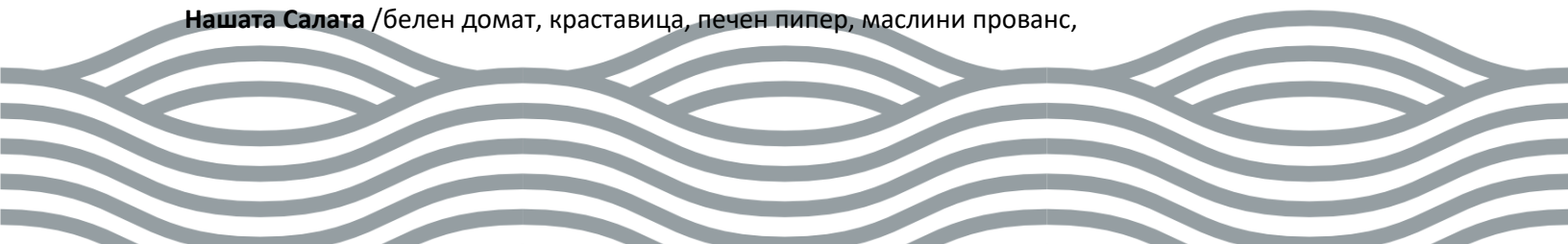
### **Разядка:**

Маслини по Провансалски /комплимент от Ресторанта/

### **Салата:**

#### **Вариант 1**

**Нашата Салата** /белен домати, краставица, печен пипер, маслини прованс,



# By The Sea

Restaurant & Bar

пресносолно българско сирене от региона на Велико Търново  
и фокача с хайвер от патладжан/

## **Вариант 2**

**Микс от свежи салати** с Рукола , авокадо и пармезан /Червена и Зелена Салата , Чери Домати ,  
Краставици, Крутони, Люспи Пармезан, Маслини, Авокадо с Екзотичен дресинг/

## **Предястие:**

### **Вариант 1**

**Хрупкаво Бри** с Боровинково Сладко

### **Вариант 2**

Дует от **Тарама** със Съомгов Хайвер и **Гуакамолe** с Домашно Приготвени Гризини

## **Основно:**

### **Вариант 1**

Сюпрем от Пиле Дюк ,сервирано със сос „Алфредо“, гарнирано със Зелен Боб по Провансалски с  
Портокалови Кори и Печен картоф с Розмарин и моркови „Виши“

### **Вариант 2**

Патешко бутче конфи с боровинково сладко, гарнирано със Зелен Боб по Провансалски с  
Портокалови Кори и Печен картоф с Розмарин и моркови „Виши“

### **Вариант 3**

Свински медальони с Мадейра сос , гарнирано със Зелен Боб по Провансалски с Портокалови  
Кори и Печен картоф с Розмарин и моркови „Виши“

В случай ,че желаете да добавите Следястие / опция за него е посочена по-долу / , цената на Gold  
Menu + Следястие – **56 лева на човек**

**Следястие / Плато за двама/-** Селекция европейски сирена и  
колбаси/България,Испания,Франция,Италия/

## **PLATINUM MENU**

**Цена : 65 лв. на човек**

## **Напитки:**

1 бутилка мин. вода



# By The Sea

Restaurant & Bar

1 безалкохолно

**Разядка** / комплимент от Ресторанта/

Домашна фокача с билки , тарама хайвер от съомга

**Салата:**

**Вариант 1**

**Микс Свежи Салатки** с доматино конкасе, белен домати с пресносолно сирене, краставици, печен пипер, маслини, гарнирана с фокача с патладжан и розички от прошуто Парма

**Вариант 2**

**Микс Свежи Салати/Айсберг, Рукола, Зелена Салата / с патешки бон филенца с манго сласа, чери домати и екзотичен дресинг**

**Предястие:**

**Вариант 1 /плато за двама/**

**Дует от бейби калмари (на плоча или хрупкави ) и скариди с лимонов дресинг**

**Вариант 2**

**Флан от гъши дроб** и домашно сладко от смокини с редукция от „Солерно“/алкохол от червени портокали от Сицилия/

**Основно:**

**Вариант 1**

**Ростбийф от говеждо „Блек Ангс“, гарнирано със Зелен Боб по Провансалски с Портокалови Кори и Печен картоф с билково крема сирене с Розмарин и моркови „Виши“**

**Вариант 2**

**Паве от Лаврак** с билкова коричка и лимонов сос, гарнирано със Зелен Боб по Провансалски с Портокалови Кори , Печен картоф с билково крема сирене с Розмарин и моркови „Виши“

**Следястие / Плато за двама/**

Селекция европейски сирена и колбаси/България,Испания,Франция,Италия/

**Вегетарианско меню**

**Предястие:**

Домашна фокача с билки и маслинова тапенада

**Салата:**



# By The Sea

Restaurant & Bar

Избираме от предложенията посочени по – горе

## **Основно:**

### **Вариант 1**

Пълнена тиквичка с конкасе от зеленчуци, стафиди и био киноа запечен в сос „Морне“

### **Вариант 2**

Ризото „Примавера“

## **Детско меню**

*Цена: 15 лева на дете*

### **Напитки :**

Сок по Избор

### **Салата:**

Салата от Белени домати, краставица, пресен пипер , маслини без костилка и мариновано сирене

## **Основно:**

### **Вариант 1**

Пилешко филе с топено сирене на барбекю със сос „Алфредо“ и домашни пържени картопки

### **Вариант 2**

Домашна пица с шунка, моцарела ,доматен сос с пресен босилек и пресни картопки



## Допълнителни услуги и удобства

- Възможност за внасяне на алкохол, след заплащане на такса тапа на човек.
  - За улеснение, можем да поръчаме на доставни цени алкохол от нашите контрагенти, предварително уговорен по ваш избор, като се ангажираме с доставка и охлаждане.
- Овъртайм на ресторанта след петия час – договаряне на индивидуална цена с всеки клиент след запазване на сватбеното мероприятие
  - С цел оптимизиране бюджета на сватбеното мероприятие, предлагаме възможност, за резервация на места в бар Марго, след приключване на петия час в ресторанта. Барът се намира на първия етаж на комплекса.
- Compliment – предварителна дегустация на избраното от младоженците меню
- Възможност за изнесен ритуал на плажа – предоставяме, като безплатна услуга / изключение правят месеците юли и август/
  - Разполагаме с 40 стола в бяло и синьо за изнесен ритуал, както и с високи маси и други аксесоари, които предоставяме безплатно за уелкъм дринк във фойето на комплекса или на декинг платформата в бар Марго; коктейл преди / след изнесения ритуал на плажа
- Спомагаме за осигуряване на разрешение от общината за влизане на МПС-та до комплекса /булчинска кола, за превозване на гости, украса и други/.

