

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



MUZEUS CAFE

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАНАПЕ "БОЖЬЯ КОРОВКА"

4 ШТ / 140 Р

тост, сливочный сыр, зелень, черри, маслины

КАНАПЕ "ТАЙНА ПИРАТОВ"

4 ШТ / 140 Р

тост, лист салата, черри, ветчина, сыр

КАНАПЕ "МОРСКОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ"

4 ШТ / 220 Р

тост, сливочный сыр, лист салата, лосось с/с, черри

КАНАПЕ "ВЕСЁЛАЯ КРЕВЕТКА"

4 ШТ / 220 Р

тост, сливочный сыр, креветки, огурец

КАПРЕЗЕ

340 Р

помидоры, сыр Моцарелла, бальзамический соус, специи

ОВОЩНАЯ СОЛОМКА

150 Р

огурцы, сладкий перец, морковь, сельдерей, белый соус

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

600 Р

с/к колбаса, ветчина, буженина, салями, красный соус

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

750 Р

лосось с/с, креветки, семга с/с, палтус, соус тар-тар

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

550 Р

маасдам, гауда, чеддер, ламбер, чечил, мед, виноград

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

600 Р

сезонные фрукты

РУЛЕТЫ ВЕТЧИННЫЕ

350 Р

ветчина, сыр, чеснок, майонез, зелень

САЛАТЫ

СТОЛИЧНЫЙ

300 Р

куриное филе, картофель, морковь, яйцо, конс. огурцы, майонез

КРАБОВЫЙ

300 Р

крабовые палочки, китайская капуста, кукуруза, огурцы свежие, майонез

ГРЕЧЕСКИЙ

340 Р

сыр фета, помидоры, листья салата, огурцы, маслины, перец болгарский, соус Греческий/масло, специи

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

340 Р

куриная грудка, помидоры, твердый сыр, листья салата, гренки, специи, соус Цезарь

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

400 Р

креветки, помидоры, твердый сыр, листья салата, гренки, специи, соус Цезарь

БУМЕРАНГ

350 Р

куриное филе, ананас, стебель сельдерея, орех кешью, зелень, майонез

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

240 Р

блинчики, ветчина, сыр

БЛИНЧИКИ С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ

260 Р

блинчики, жульен из цыпленка и грибов

БЛИНЧИКИ

150 Р

топпинг: сгущенное молоко, мед, сметана, шоколадный топпинг, клубничный или вишневый джем

MUZEUS CAFE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНАЯ КОТЛЕТА **320 P**
подается с любым гарниром на выбор

МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ **320 P**
подается с любым гарниром на выбор

ГРУДКА ГРИЛЬ **360 P**
приготовленная на гриле или на пару,
подается с овощным салатом

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ **480 P**
приготовленный на гриле или на пару,
подается с соусом тартар и овощным
салатом

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ **350 P**
куриное филе, помидоры черри

ШАШЛЫК РЫБНЫЙ **390 P**
лосось, помидор черри

НАГГЕТСЫ **300 P**
куриное филе, соус на выбор: сырный, кетчуп

ЧИЗБУРГЕР **400 P**
булочка, фирменный соус, листья
салата, говяжья котлета, помидор, конс.
огурцы, сыр
подается с картошкой фри

ПИЦЦА

МАРГАРИТА **350 P**
сыр моцарелла, томатный соус

4 СЫРА **410 P**
сыр моцарелла, гауда, чедер, пармезан

ПРОШУТТО ФУНГИ **450 P**
ветчина, шампиньоны, сыр моцарелла

МЯСНАЯ **490 P**
куриное филе, ветчина, колбаса пепперони,
сыр моцарелла

ГАВАЙСКАЯ **540 P**
ветчина, куриное филе, ананас, креветки,
болгарский перец, сыр моцарелла

ГАРНИРЫ

МАКАРОНЫ **100 P**

КАРТОШКА ФРИ **100 P**

КАРТОШКА АЙДАХО **150 P**

ПЮРЕ **120 P**

КУКУРУЗА **170 P**

ГРЕЧА **100 P**

РИС С ОВОЩАМИ **100 P**

MUZEUS CAFE

НАПИТКИ

МОРС

1 Л / 260 Р

5 Л / 1100 Р

клюквенный, малиновый, черная смородина, вишневый

СОК

1 Л / 280 Р

яблоко, вишня, мультифрукт, персик, апельсин, ананас

ДЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ

0,7 Л / 400 Р

барбарис, белый виноград, земляника, яблоко-киви, дюшес

ВОДА ГАЗ/НЕ ГАЗ

0,5 Л / 80 Р

ВКУСНАЯ ВОДА

1 Л / 180 Р

5 Л / 800 Р

можно добавить лайм, лимон, мяту, огурец, клубнику

ЧАЙ В САМОВАРЕ

5 Л / 400 Р

черный

ПИРОГИ / 1 КГ

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

450 Р

С КУРИЦЕЙ

500 Р

С МЯСОМ

500 Р

С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

400 Р

С ЯБЛОКАМИ И БРУСНИКОЙ

450 Р

С ТВОРОГОМ

450 Р

С ТВОРОГОМ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

450 Р

С ВИШНЕЙ

450 Р

С КЛУБНИКОЙ

450 Р

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ

50 ГР / 80 Р

в ассортименте

МОРОЖЕНОЕ

3 ШАРИКА / 150 Р

в ассортименте

ПОНЧИКИ

1 ШТ / 60 Р

малиновый, ореховый, ванильный, шоколадный

ПИРОЖНЫЕ

1 ШТ / 80 Р

в ассортименте

MUZEUS CAFE

ДОБАВКИ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ
120 Р

СЫРНЫЙ СОУС
50 Р

КЕТЧУП
50 Р

ТОМАТНЫЙ СОУС
50 Р

СМЕТАНА
50 Р

ЯГОДНЫЙ СОУС
50 Р

СОУС ТАРТАР
50 Р

ПАРМЕЗАН
70 Р

МУЗЕУС

MUZEUS

ИНТЕРАКТИВНОЕ
КАФЕ

ДЕТСКОЕ
МЕНЮ



MUZEUS

ЗАВТРАК

КАШКА "МИШКА"

70 Р

ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ВОДЕ ИЛИ
МОЛОКЕ

БЛИНЧИКИ

100 Р

ТОППИНГИ: СГУЩЕННОЕ МОЛОКО, МЕД,
СМЕТАНА, ШОКОЛАДНЫЙ ТОППИНГ,
КЛУБНИЧНЫЙ ИЛИ ВИШНЕВЫЙ ДЖЕМ

СЫРНИКИ

150 Р

С КЛУБНИЧНЫМ ИЛИ ВИШНЕВЫМ
ДЖЕМОМ



MUZEUS

САЛАТЫ

САЛАТ "РАДУГА"

ОГУРЕЦ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ,
СЕЛЬДЕРЕЙ, БЕЛЫЙ СОУС

120 Р

САЛАТ "МЫШОНОК"

КУРИЦА, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ,
КОРНИШОНЫ, ГОРОШЕК

150 Р

САЛАТ "ЗАЙКА"

МОРКОВЬ, КАПУСТА, ЗЕЛЕНЬ

100 Р



MUZEUS

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ, ЛАПША,
ЯЙЦО

140 Р

КРЕМ-СУП

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С СЫРНЫМИ
ГРЕНКАМИ

170 Р

СУП ДНЯ

УТОЧНЯТЬ У ОФИЦИАНТА

100 Р



MUZEUS

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
С ПЮРЕ 250 Р

СОСИСКИ С
МАКАРОШКАМИ 250 Р

НАГГЕТСЫ С
КАРТОШКОЙ ФРИ 250 Р

ЧИЗБУРГЕР 300 Р



MUZEUS

НАПИТКИ

МОРС

90 Р

КЛЮКВЕННЫЙ, МАЛИНОВЫЙ,
ВИШНЕВЫЙ, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

СОК

110 Р

ЯБЛОКО, АНАНАС, ПЕРСИК, ГУАВА,
МАНГО, ВИШНЯ, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН

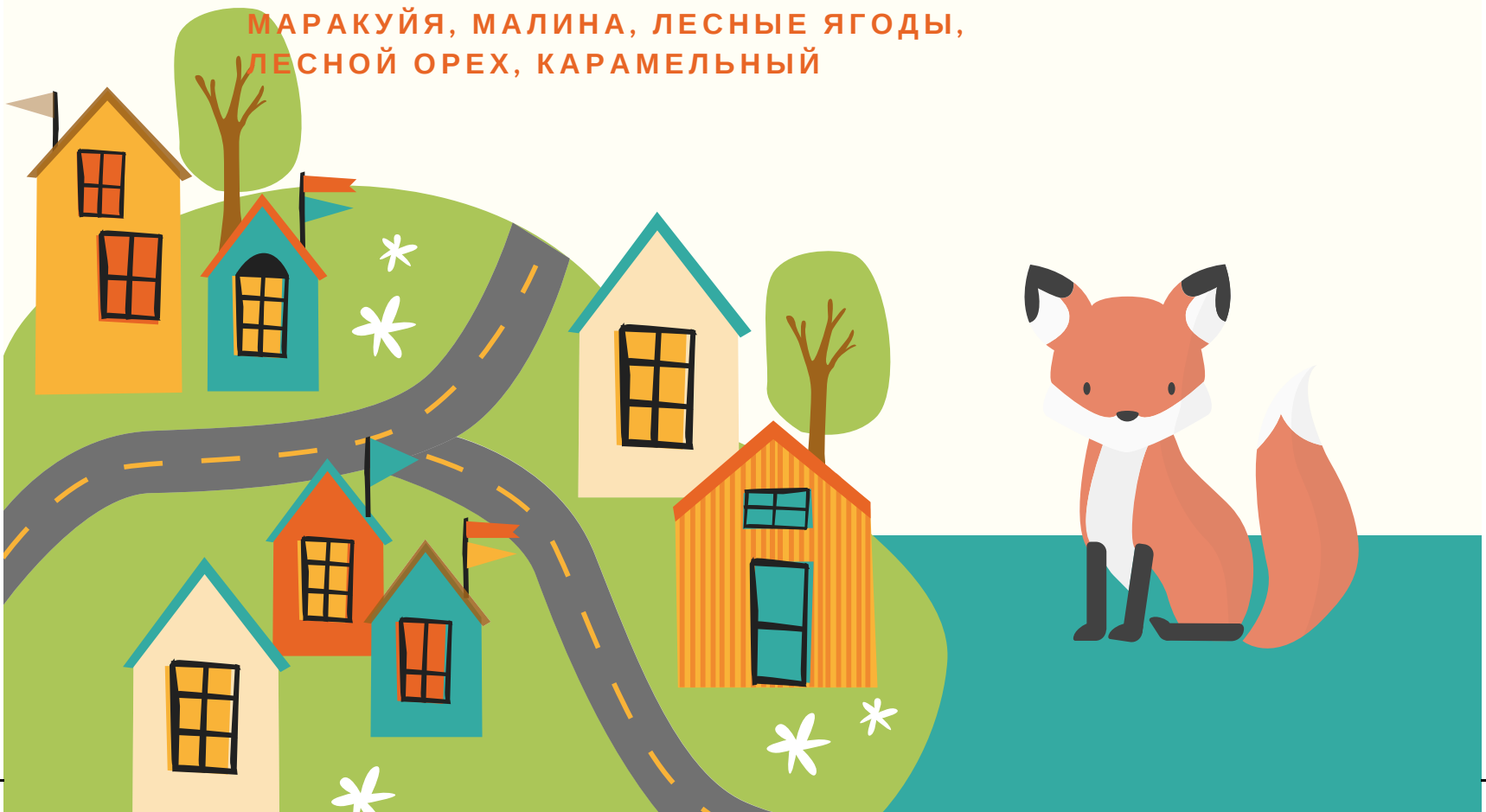
ВОДА

80 Р

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

170 Р

ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД, КЛУБНИКА,
МАРАКУЙЯ, МАЛИНА, ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ,
ЛЕСНОЙ ОРЕХ, КАРАМЕЛЬНЫЙ



MUZEUS

ТОРТЫ И ПИРОГИ НА ЗАКАЗ

ИМЕНИННЫЙ ТОРТ

МЕДОВИК, СМЕТАННИК, ЧИЗКЕЙК,
ТРЮФЕЛЬ, МОРКОВНЫЙ, МАЛИНОВЫЙ
ЧИЗКЕЙК

1000 Р/1 КГ

ТОРТ ИЗ КАТАЛОГА

ОТ 1500 Р/1 КГ

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

ЯБЛОКО, ЯБЛОКО И БРУСНИКА,
ТВОРОГ, ТВОРОГ И ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ,
ВИШНЯ, КЛУБНИКА

450 Р/1 КГ





Литник
детская корпорация



ИНТЕРАКТИВНОЕ
КАФЕ



THEMUZEUS



THE_MUZEUS

M U Z E U S

Ваш

Идеальный тортик



Выберите любой тортик:

ТОРТИК СТОИМОСТЬЮ 2000 РУБ ЗА КГ



ТОРТИК СТОИМОСТЬЮ 1900 РУБ ЗА КГ



ТОРТИК СТОИМОСТЬЮ 1800 РУБ ЗА КГ



ТОРТИК СТОИМОСТЬЮ 1700 РУБ ЗА КГ



Выберите дополнительный декор:

ФОТОПЕЧАТЬ
650 РУБ ЗА 1 ШТ



ФИГУРКА 2 D
200 РУБ ЗА 1 ШТ



АППЛИКАЦИЯ
650 РУБ ЗА 1 ШТ



ФИГУРКА 1
450 РУБ ЗА 1 ШТ



ФИГУРКА 2
600 РУБ ЗА 1 ШТ



ФИГУРКА 3
850 РУБ ЗА 1 ШТ



МЕРЕНГА
500 РУБ ЗА 1 НАБОР



ДЕКОР
300 РУБ ЗА 1 НАБОР



ЛЕПНАЯ ЦИФРА
300 РУБ ЗА 1 ШТ



Выберите начинку для тортика:

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ



Воздушный ванильный бисквит, пропитанный черничным соком, сливочно-творожный крем с Маскарпоне. Ягоды малины и черники придают начинке легкую кислинку.

СМЕТАННИК



Кусочки нежного бисквита на основе сметаны, пропитанные сметанным кремом с добавлением ананасов и/или персиков.

ЧЕРНЫЙ ЛЕС



Благородный и изысканный вкус шоколадного бисквита, вишнево-ромовой пропитки и крема из натуральных взбитых сливок. Вишня в роме добавляет начинке особую пикантность.

МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА



Большое количество нежных тоненьких коржей на основе сгущённого молока дополняются удивительно нежным сливочным кремом. Оригинальность вкусу придает прослойка клубничного компоте.

ЧЕРНИКА СО СЛИВКАМИ



Влажные светлые коржи, дополненные ароматной черникой в нежных облаках крема из натуральных взбитых сливок.

ЧИЗКЕЙК



Удивительно нежный, тающий во рту сырно - творожный крем на тонкой ароматно – песочной основе. Каждый кусочек оставляет после себя незабываемое послевкусие.

ГРУШЕВАЯ



Лёгкий ванильный бисквит, пропитанный соком ароматной груши, в сочетании с творожно-карамельным кремом и хрустящим слоем. Кусочки груши с нотками корицы придают торту изысканный вкус.

ШОКОЛАДНЫЙ С МАЛИНОЙ



Сочетание сливочно-карамельного крема и нежного крема на основе сыра Маскарпоне придают начинке особую уникальность. Ягоды малины, утопающие в шоколаде раскрывают яркий вкус начинки.

КРАСНЫЙ БАРХАТ



Красный бархат – классический американский торт – нежные бархатные, чуть влажные шоколадные коржи в сочетании с сырным кремом.

Эффектный контраст красного бисквита и белоснежного крема.

МЕДОВИК



Тонкие медовые коржи с ароматным медово-карамельным кремом.

Вкус ярко выраженный, насыщенный, но мягкий.

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ



Насыщенный шоколадный бисквит, шоколадный крем на основе натурального темного шоколада, сливок и карамели в сочетании с тонким хрустящим слоем. Слайсы карамелизованного банана.

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ



Легкий шоколадный бисквит, сливочно-карамельный крем, слой мягкой соленой карамели с карамелизованными орешками и воздушной пшеницей.

МЕДОВЫЙ С ПЕРСИКАМИ



Сочные медовые коржи в сочетании с нежным сметанным кремом и добавлением кусочков персика и/или чернослива придают начинке незабываемый аромат.

НАПОЛЕОН



Нежнейшее слоеное тесто, сливочно-заварной крем. Знаменитая начинка Наполеон в нашей фирменной интерпретации

ШОКОЛАДНЫЙ СМЕТАННИК



Кусочки нежного шоколадного бисквита на основе сметаны, пропитанные сметанным кремом с добавлением ананасов и/или персиков.

МОРКОВНЫЙ



Ароматные морковные коржи с добавлением корицы и нежнейшим кремом с Маскарпоне. Пряный вкус этой начинки в сочетании со слоем соленой карамели и апельсиновой цедры приятно удивит и восхитит своей сочностью!

КИЕВСКИЙ



Коржи из нежной ореховой меренги и крема Шарлотт. Мы немного изменили классическую версию Киевского торта, сделав больше коржей, от этого наш торт стал выше и еще вкуснее.

ТРОПИК



Сочный ванильный бисквит, в сочетании нежного крем-чиз с заварным кремом и экзотическим пюре маракуйя покорит Вас с первого кусочка. Входящий в состав персик добавит начинке тропические нотки.

РАДУГА



Радужные влажные бисквитные коржи, в сочетании с кремом на основе сливочного сыра, подарят Вам много ярких впечатлений! Добавьте красок в Ваш праздник! Можно сделать в виде радуги или, например, омбре.

ЙОГУРТОВЫЙ



Нежный ванильный бисквит с кремом из натурального йогурта с добавлением ароматного клубничного конфитюра.



Важные моменты:

ЗАКАЗ ТОРТА ОФОРМЛЯЕТСЯ МИНИМУМ ЗА 3 ДНЯ

МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС ТОРТА - В КРЕМОВОМ ПОКРЫТИИ ОТ 2 КГ, В МАСТИЧНОМ ПОКРЫТИИ ОТ 2,5 КГ

МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС 2Х ЯРУСНОГО ТОРТА В КРЕМОВОМ ПОКРЫТИИ - ОТ 4 КГ, В МАСТИЧНОМ ОТ 4.5 КГ

ВНЕШНИЙ ВИД ТОРТИКА МОЖЕТ НЕЗНАЧИТЕЛЬНО ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО В КАТАЛОГЕ

ФИГУРКИ И ОБЪЕМНЫЙ ДЕКОР УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ТОРТИК С ПОМОЩЬЮ ПИЩЕВЫХ ПАЛОЧЕК И ПРОВОЛОЧЕК

ОТКАЗ ОТ ЗАКАЗА ВОЗМОЖЕН МИНИМУМ ЗА 2 ДНЯ / НЕ ПОЗДНЕЕ, ЧЕМ ЗА 2 ДНЯ

FRESH FRUIT

