

# Akşam Banket Menüleri

## Limitli Grup Menü İçecekleri

Limitli yerli içki	Kişi başı 2 kadeh	15 € +%18 KDV
Limitli yerli ve standart yabancı içki	Kişi başı 2 kadeh	25 € +%18 KDV

## 4 Saat Süreli Limitsiz Grup Menü İçecekleri

Limitsiz Meşrubat ve Meyve Suları	12 € +%18 KDV
Limitsiz Yerli İçki	25 € +%18 KDV
Limitsiz Yerli ve Standart Yabancı İçki	40 € +%18 KDV
Limitsiz Deluxe	45 € +%18 KDV

## Grup Menü 1

40 € +%18 KDV

### Ordövr Tabağı

Haydari, Patlıcan salatası, Susamlı tulum peyniri topları, Beyaz peynir, Alabalık füme, Biber dolma, Közde kırmızı biber, Acılı ezme

veya

### Tane Hardal Soslu Kuşkonmazlı Enginar



### Ispanak ve Ricotta Peynirli Kişlören

Kurutulmuş domates sosu ile

veya

### Pazı ve Fıstık ile Tatlandırılmış Tavuk Pie

Erik sos ile



### Biber Soslu Süt Danası Rosto

Mantarlı Risotto, brokoli ve patates püresi eşliğinde

Veya

### Kekikli Kuzu Fırın

Mürdüm Eriği ve Buhara Pilavı ile

Veya

### Çipura Salsa Verde

Siyah havyar sos ile



### Kaymaklı Selanik Tatlısı

veya

### Hurma ve Yaban Mersini Tatin

İncir sos ile

**Ordövr Tabağı**

Haydari, Pastırma, Zeytinyağılı Enginar, Acılı Ezme, Tirokafteri, Arapsaçı tarator, somon füme, beyaz peynir

veya

**Enginar Göbeğinde Jumbo Karides Vichy**

Avakado ve elma coleslaw eşliğinde



**Hünkar Böreğı**

Ceviz, kavurma ve sebzeli, fesleğenli yoğurt kreması ile

veya

**Shiitake Mantarı ve Ördekli Tart**

Vişneli pancar sos ile



**Somon Harissa**

Harissa sos ile fırınlanmış somon; kuşkonmaz ve su teresi sos ile

veya

**Antrikot Aranchini**

Taze kekik ile fırınlanmış süt danası antrikot:kızarmış risotto topu, çin fasulyesi ve truffle sos ile.



**Çikolatalı Nuga**

veya

**Tahin Soslu Baba**

Nar kreması ile

**Ordövr Tabağı**

Lakerda, Somon Füme , Beyaz Peynir, Cevizli Kabak Tarator, Enginar Göbeğinde Közlenmiş Biber, Patlıcan Köpoğılu, Ispanak Skordalia

veya

**Ahtapot Carpaccio**

Roka ve turp & pancar salatası ve siyah havyar ile



**Shaomai**

Deniz mahsülleri dolgulu çin mantısı, susamlı limon sos ile

veya

**Rezene ile Tatlandırılmış Deniz Ürünleri Kışlören**

Sirirachanmayo ve fesleğenli krema sos ile



**Chanterelle Soslu Bonfile**

Izgara süt danası bonfile; chanterelle mantar sos ve kurutulmuş domatesli risotto ile

veya

**Tarhun ve Kapari Soslu Levrek**

Brokoli ve limon köpüğü ile



**Badem Tatlısı**

Kaymak ile

veya

**Bal Kabağı ve Limon Panna Cotta**

Fıstık sos ile

**A OSMANLI ORDÖVR TABAĞI**

Çerkez tavuğu, acılı ezme, humus, imam bayıldı, hamsi salamura, haydari, Beyaz peynir, pastırma, patlıcan köpoğlu, Dövme hıyar salatası, lor mahlutu

**B İSPANAK YATAĞINDA CEVİZLİ SARAY BÖREĞİ**

**VEYA**

**HASSA BÖREĞİ**

**C SEFERCELİYE**

Ayva ile pişmiş kuzu kol şehriye pilavı ile

**VEYA**

**KEŞKEKLİ DANA KÜLBASTI**

Karamelize soğanlı patates ve safranlı pilav eşliğinde

**D VIŞNELİ EKMEK KADAYIFI**

**VEYA**

**FISTIKLI VE CEVİZLİ DÜRÜM**

Kaymak ile

**(a)** Yukarıdaki menülerin bedeli kişi başı fiyatlar olup, **%18 KDV fiyatlara dahil değildir.**

**(b)** Banket menüler 15 kişi ve üstü gruplar için uygulanabilmektedir.

**(c)** 4 adet menüde her bir course için önceden seçim yapılması gereken 2 farklı seçenek sunulmuştur.

**(d)** Misafirler alternatiflerden birini seçerek kendi özel menüsünü yaratacaktır.

**(e)** Banket Menülere Pasta dahil değildir. Pasta sipariş edilmesi durumunda menü bedeline kişi başı 10 € +%18 KDV eklenecek olup, menüde var olan tatlı yerine pasta istenmesi durumunda ise tatlı bedeli düşülerek yerine 10 € + %18 KDV eklenecektir.

**(f)** Organizasyon bedelinin %7 si kadarı servis bedeli olarak yansıtılır.