

Торжественное меню 1
Celebration Menu I

Холодная закуска
Cold starter

Ассорти традиционных деликатесов из конины
(Казы, жая, шужык жал подается с соленьями)
Traditional Kazakh Horse meat delicacy platter
(Kazi, Zhaya, Shuzhuk served with assorted pickled)

Ассорти из копченной рыбы
(Копченый лосось, копченый эсколар, копченый осетр)
Assorted Smoked Fish platter
(Smoked salmon, escolar, sturgeon)

Ассорти свежих овощей
(Помидоры, огурцы, калифорнийский перец, редиска, лист салата, петрушка, лук)
Assorted Fresh vegetables
(Tomatoes, cucumber, California pepper, radish, lettuce, parsley, onion)

Салаты
Salads

Цезарь с курицей
(листья айсберг, курица-гриль, гренки)
Caesar Chicken salad
(iceberg, grilled chicken, croutons)

Греческий салат
(помидор, сладкий перец, лук, огурец, оливки, фета, оливковое масло, лимонная заправка)
Greek salad
(tomato, bell peppers, onion, cucumber, olive, feta, olive oil, lemon sauce)

Сицилийский салат Капоната
(баклажаны, болгарский перец, стебли сельдерея, спелый помидор, жареный кедровый орех, базилик, каперсы, зеленые оливки без косточек)
Sicilian Caponata Salad
(eggplant, bell pepper, celery stalks, tomato, roasted pinenut, basil, capers, pitted green olive)

Салат из жареной свеклы
(свекла, копченая утка, апельсин, жареные фисташки, творожный сыр, вишневый уксус, оливковое масло, зелень)
Roasted beetroot salad
(beetroot, smoked duck, orange segmented, roast pistachio, cottage cheese, cherry vinegar, olive oil, greens)

(4 вида салата по 2 тарелки на один стол
4 kind of salads 2 plates for one table)

Хлебное ассорти, гриссини, баурсаки
Assorted bread rolls, grissini, Baursak

Горячая закуска
Hot starter

Мини самса с говядиной и курицей (2 шт. на персону)
Mini Samsa with Lamb & Chicken (per person 2 piece)

Первое горячее
Main course

Риксос Бешпармак (нарезанное мясо конины)
Rixos Beshbarmak (cutted horse meet)

Второе горячее
Next course

Филе судака с обжаренными овощами и зеленью, подается с томатным соусом с каперсами
Pan fried Pike Perch fillet with sautéed vegetables and greens with tomato - capers sauce

Десерты
Desserts

Шоколадный десерт
Chocolate cake

Нарезанные сезонные фрукты
Seasonal Sliced fruits

Этажерка Риксос
(шоколадные конфеты, мини-пирожные, изюм, орехи, курага)
Rixos petit fours étagère
(chocolate sweets, mini-cakes, nuts, sun-dried fruits)

Кофе и Чай
Coffee and Tea

Beverages / Напитки

Вода (негазированная и газированная), Соки (яблоко и апельсин), Кока кола
Water (still ad sparkling), Juices (apple and orange), Coca cola

Price: 35,000 KZT per person, including VAT & service charge
Цена: 35,000 тенге на персону, включая НДС и обслуживание

Торжественное меню 2
Celebration Menu 2

Холодная закуска
Cold starter

Ассорти традиционных деликатесов из конины
(Казы, жая, шужык жал подается с солениями)

Traditional Kazakh Horse meat delicacy platter
(Kazi, Zhaya, Shuzhuk served with assorted pickled)

Ассорти из копченой рыбы
(Копченый лосось и гравлакс, форель, осетр)
Assorted Smoked Fish platter
(Smoke salmon and gravlax, smoke troth, smoke sturgeon)

Ассорти свежих овощей
(Помидоры, огурцы, калифорнийский перец, редиска, лист салата, петрушка, лук)
Assorted Fresh vegetables
(Tomatoes, cucumber, California pepper, radish, lettuce, parsley, onion)

Ассорти сыров с виноградом и гриссини
Cheese Platter with Red Grapes and Grissini Sticks

Салаты
Salads

Капрезе со свежим помидором и моцареллой
(соус песто, жареные кедровые орешки, бальзамический соус)
Caprese salad with fresh Tomatoes and mozzarella
(fresh basil pesto, roasted pine nut, balsamic sauce)

Салат Нисуаз
(тунец, зелень, яйцо, морковь, помидор, огурец, зеленая фасоль с майонезно-горчичной заправкой)
Nisuaz Salad
(canned tuna, greens, egg, baby carrot, tomato, cucumber, green beans with mayonnaise -mustard sauce)

Итальянский салат Панцанелла
(помидор, оливки, чесночные гренки, красный лук, жареные каперсы с базиликом, пармезан, бальзамический соус)
Italian panzanella salad
(tomato, olives, garlic crouton, red onion, fried capers basil, parmesan, balsamic sauce)

Мексиканский салат с говядиной
(говядина, сладкий перец, стручковая фасоль, красная фасоль, пикантный соус)
Mexican beef salad
(beef, sweet pepper, string beans, red beans, spicy sauce)

(4 вида салата по 2 тарелки на один стол
4 kind of salads 2 plates for one table)

Хлебное ассорти, гриссини, баурсаки
Assorted bread rolls, grissini, Boursak

Горячая закуска
Hot starter

Фаршированная грудка индейки с козьим сыром, кедровым орехом, вялеными томатами, подается с зеленой фасолью и клюквенным соусом

Stuffed turkey breast with goat cheese, pine nut, sundried tomato served with green beans & cranberry sauce

Первое горячее
Main course

Риксос Бешпармак (нарезанное мясо конины)
Rixos Beshbarmak (cutted horse meet)

Второе горячее
Next course

Запеченный стейк из лосося
(подается с картофелем и соусом песто, ризотто с пармезаном и помидорами черри, со спаржей на гриле, сливочно-горчичным соусом, красной икрой)

Baked salmon steak
(served with with potato and pesto sauce, risotto with parmesan and cherry tomato, grilled asparagus, creamy mustard sauce, red caviar)

Десерты
Desserts

Мусс Копа Де Крема (*три вида мусса*)
Copa De Crema (*trio mousse*)

Нарезанные сезонные фрукты
Seasonal Sliced fruits

Этажерка Риксос
(*шоколадные конфеты, мини-пирожные, изюм, орехи, курага*)
Rixos petit fours étagère
(*chocolate sweets, mini-cakes, nuts, sun-dried fruits*)

Кофе и Чай
Coffee and Tea

Beverages / Напитки

Вода (негазированная и газированная), Соки (яблоко и апельсин), Кока кола
Water (still ad sparkling), Juices (apple and orange), Coca cola

Price: 40,000 KZT per person, including VAT & service charge
Цена: 40,000 тенге на персону, включая НДС и обслуживание

Торжественное меню 3 **Celebration Menu 3**

Канапэ для приветственного коктейля (4 вида на 30 минут)
Welcome canapé (4 kinds of canapés for 30 minutes)

Холодная закуска **Cold Starter**

Ассорти традиционных деликатесов из конины
(Казы, жая, шужык жал подается с соленьями)
Traditional Kazakh Horse meat delicacy platter
(Kazı, Zhaya, Shuzhuk served with assorted pickled)

Целая рыба Белвью и ассорти свежих морепродуктов
(Стерлядь, кальмар, мидии, креветки, морской гребешок)
Whole fish Bellevue and assorted fresh seafood
(Sterlet, squid, mussels, shrimps, scallop)

Ассорти свежих овощей
(Помидоры, огурцы, калифорнийский перец, редиска, лист салата, петрушка, лук)
Assorted Fresh vegetables
(Tomatoes, cucumber, California pepper, radish, lettuce, parsley, onion)

Салаты **Salads**

Зеленый салат с морепродуктами
(листья салата, кальмары, мидии, креветки, красный лук, редис, каперсы, цитрусово-горчичная заправка)
Green Seafood salad
(greens, squid, mussel, shrimps, red onion, radish, capers, citrus-mustard sauce)

Салат из рукколы
(руккола, жареный грецкий орех, голубой сыр, вяленые помидоры черри, хрустящие перцы, вишневый уксус)
Arugula salad
(arugula, roasted walnut, blue cheese, sun dried cherry tomato, crispy color peppers and sherry vinegar)

Салат Цезарь с креветками
(айсберг, помидоры черри, гренки, анчоусы, пармезан, соус Цезарь)
Caesar Salad with Shrimps
(iceberg, cherry tomato, croutons, anchovies, parmesan, Caesar sauce)

Салат «Риксос Оливье»
(картофель, морковь, горох, вареное яйцо, укроп, майонез, горчица, мясо казы, перепелиное яйцо, икра красная)
«Rixos Olivier» Salad
(potato, carrot, peas, boiled egg, dill, mayonnaise, mustard, horse Kazı meat, quail egg, red caviar)

(4 вида салата по 2 тарелки на один стол
4 kind of salads 2 plates for one table)

Хлебное ассорти, гриссини, баурсаки
Assorted bread rolls, grissini, Baursak

Горячая закуска
Hot starter

Утиная ножка Конфи с маракуйей, тыквой, фисташками, зеленью, жареной свеклой, ягодным соусом
Duck Confit with passion fruit & pumpkin, pistachio, greens, roasted beetroot, berry sauce

Первое горячее
Main course

Риксос Бешбармак (нарезанное мясо конины)
Rixos Beshbarmak (cutted horse meet)

Второе горячее
Next course

Филе сибаса на гриле с трюфельным маслом
(подается со сливочным картофелем, артишоками, маринованными грибами, сушеными сухариками из черных оливок, жареным на сковороде помидором черри с базиликом)
Grilled sea bass fillet with truffle oil
(served with creamy potato, artichokes, pickled mushrooms, dried crunch from black olives, cherry tomato with balsamic)

Десерты
Desserts

Пирожное Черный лес
Black forest cake

Нарезанные сезонные фрукты
Seasonal Sliced fruits

Этажерка Риксос
(шоколадные конфеты, мини- пирожные, изюм, орехи, курага)
Rixos petit fours étagère
(chocolate sweets, mini-cakes, nuts, sun-dried fruits)

Показательный торт Риксос
Rixos show cake

Кофе и Чай
Coffee and Tea

Beverages / Напитки

Вода (негазированная и газированная), Соки (яблоко и апельсин), Кока кола
Water (still ad sparkling), Juices (apple and orange), Coca cola

Price: 45,000 KZT per person, including VAT & service charge
Цена: 45,000 тенге на персону, включая НДС и обслуживание