



Банкетное предложение – 2000 руб. на одну персону
Банкетные залы предоставляются до 23-00.

Аперитив на входе за 30 минут до начала мероприятия

Закуски, сервированные в центре стола

- | | |
|---|-------|
| ✓ Семга слабого посола с лимоном и маслинами | 1/30 |
| ✓ Филе тунца холодного копчения с оливками и зеленью | 1/30 |
| ✓ Малосоленая сельдь с отварным картофелем и красным луком | 1/70 |
| ✓ Мясное ассорти на листьях салата
(карбонат, куриный рулет, салями) | 1/100 |
| ✓ Соленое и копченое сало с ржаными гренками и горчицей | 1/60 |
| ✓ Нежный молочный сыр Моцарелла на нарезанных помидорах | 1/60 |
| ✓ Букет свежих овощей и зелени
(огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень) | 1/75 |
| ✓ Традиционный салат Оливье | 1/80 |
| ✓ Оригинальный салат с мясом краба | 1/80 |
| ✓ Маринованные грибы с красным луком и картофелем с укропом | 1/80 |
| ✓ Домашние пирожки с картофелем и капустой | 1/75 |

Горячие блюда (50/50)

- | | |
|---|----------|
| ✓ Шницель по-министерски с рисом и овощами | 1/150/50 |
| ✓ Свиная корейка запеченная по-домашнему с картофелем по-деревенски | 1/150/50 |

Десерты

- | | |
|--|-------|
| ✓ Ассорти свежих фруктов (яблоки, груши, киви, банан, виноград, сезонные фрукты и ягоды) | 1/150 |
|--|-------|

Хлебная корзинка

- | | |
|----------------------------------|-------|
| ✓ Бородинский, ржаной, пшеничный | 1/120 |
|----------------------------------|-------|

Напитки

- | | |
|----------------|-------|
| ✓ Кофе, сливки | 1/150 |
| ✓ Чай, лимон | 1/150 |

**В стоимость банкетного предложения не включено обслуживание,
составляющее 10% от общей суммы заказа!**