



Банкетное предложение – 2500 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 зеленью 1/30
- ✓ Копченый балык масляной рыбы с оливками 1/30
- ✓ Малосоленая сельдь с отварным картофелем и красным луком 1/70
- ✓ Мясное ассорти на листьях салата 1/100
(буженина, куриный рулет, балык сырокопченый, салями)
- ✓ Рулетики из баклажан с ореховым крем-чиз 1/40
- ✓ Сыр Моцарелла на нарезанных помидорах с базиликом 1/40
- ✓ Букет свежих овощей и зелени 1/75
(огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень)
- ✓ Традиционный салат Оливье с перепелиным яйцом 1/80
- ✓ Греческий салат с брынзой и зеленой маслиной 1/80
- ✓ Соленые и маринованные овощи 1/75
(корнишоны, помидоры черри, квашеная капуста, острый перец)
- ✓ Маслины и оливки 1/15

Горячая закуска

- ✓ Жульен из мяса птицы в сливочном соусе 1/100

Горячие блюда (50/50)

- ✓ Филе радужной форели с рисом и овощами 1/150/50
- ✓ Стейк из свинины с луком и картофелем по-деревенски 1/150/50

Десерты

- ✓ Ассорти свежих фруктов *(ананас, яблоки, груши, киви, банан, виноград, сезонные фрукты и ягоды)* 1/200

Хлебная корзинка

- ✓ Бородинский, ржаной, пшеничный 1/120

Напитки

- ✓ Клюквенный морс 1/400
- ✓ Кофе, сливки 1/150
- ✓ Чай, лимон 1/150

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