



Банкетное предложение – 3000 руб. на одну персону

Банкетные залы предоставляются до 23-00.

Аперитив на входе за 30 минут до начала мероприятия

Закуски, сервированные в центре стола

- ✓ Красная икра в валованах с маслом и веточкой зелени 1/15
- ✓ Нежная семга слабого посола с лимоном и маслинами 1/30
- ✓ Филе тунца холодного копчения с оливками 1/30
- ✓ Копченый балык масляной рыбы с оливками 1/30
- ✓ Малосоленая сельдь с маринованной свеклой и отварным картофелем 1/70
- ✓ Ассорти из мясных деликатесов на листьях салата 1/100
(буженина, куриный рулет, карбонат, балык сырокопченый)
- ✓ Мясной холодец с хреном и горчицей 1/80
- ✓ Сырное ассорти с виноградом и орехами 1/60
(мраморный сливочный, Маздам, Чеддер)
- ✓ Букет свежих овощей и зелени 1/75
(огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень)
- ✓ Традиционный салат Оливье с говядиной и перепелиным яйцом 1/80
- ✓ Листья салатов с копченой куриной грудкой, сыром Пармезан и хрустящими сухариками 1/80
- ✓ Домашние пирожки в ассортименте 1/100
(с мясом, с картофелем, с капустой)
- ✓ Испанские оливки и маслины без косточек 1/20

Горячая закуска

- ✓ Мясной жульен из говяжьего языка в сливочном соусе 1/100

Горячие блюда (50/50)

- ✓ Радужная форель с лимоном и овощами гриль 1/150/50
- ✓ Свиная шейка запеченная под сыром и томатами с 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!