



## Банкетное предложение – 3500 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 зернистая икра с маслом и веточкой петрушки 1/15
- ✓ Нежная 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
- ✓ Ассорти из мясных деликатесов на листьях салата 1/100  
(буженина, куриный рулет, балык свиной, пикантная говядина)
- ✓ Отварной говяжий язык со сливочным хреном 1/30
- ✓ Завитки из ветчины с мягким сыром 1/40
- ✓ Рулетики из баклажан с ореховым крем-чиз 1/40
- ✓ Сыр Моцарелла с томатами и заправкой Песто с базиликом 1/40
- ✓ Букет свежих овощей и зелени 1/80  
(огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень)
- ✓ Салат Оливье с телятиной и говяжьим языком 1/80
- ✓ Зеленый салат с маринованным лососем, сыром Пармезан и помидорами Черри 1/80
- ✓ Традиционные соленые и маринованные овощи 1/75  
(корнишоны, помидоры черри, квашеная капуста, острый перец)
- ✓ Испанские оливки и маслины без косточек 1/20

### Горячая закуска

- ✓ Грибной жульен в сливочном соусе под сырной корочкой 1/100

### Горячие блюда (50/50)

- ✓ Филе благородного лосося с икорным соусом и овощами гриль 1/150/50
- ✓ Медальоны из телятины с брусничным соусом и запеченными ломтиками картофеля 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!**