



Банкетное меню на **10 персон**
2000 рублей на персону без алкоголя

Возможно внесение изменений согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Мин. Вода Saint-P 1,0 б/г	1	650	650
Морс Клюквенный 1,0	2	320	640
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	180	360
Калач с соленьями и маринадами. Традиционная русская закуска: маринованные и соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, квашеная капуста, острые голубцы	1	520	520
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте с телячьим языком, копченостями и перепелиными яйцами	2	550	1100
Салат с копченым угрем, кус-кусом и овощами, кремом из авокадои соусом унаги	2	720	1440
"Мясная трапеза" Холодная телятина с рукколой, пикантный рулет из мяса пулярки, глазированная буженина, эклеры с паштетом и конфитюром	2	990	1980
"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, кальмар холодного копчения, горчичный соус и кростини	2	1220	2440
«Филе сельди» Нежнейшее филе сельди «Матъе» на ложе из запеченной свеклы и ломтиками жареного картофеля	2	530	1060
<i>Горячая закуска</i>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	200	2000
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Котлета «По-киевски». Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	10	450	4500
<i>Десерт</i>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	200	2000
ИТОГО:			20040



Банкетное меню на **10 персон**
2500 рублей на персону без алкоголя

Возможно внесение изменений согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Мин. Вода Saint-P 1,0 б/г	1	650	650
Морс Клюквенный 1,0	2	320	640
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	180	360
Пирожок с капустой	6	40	240
Пирожок с картошкой, грибами и шкварками	6	40	240
<i>Индивидуальная холодная закуска</i>			
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом «сливочный хрен»	10	270	2700
Студень порционный. Домашнего приготовления из телячьих ножек и телятины	10	60	600
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Фирменный салат «Тройка» с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное (в стол 3 чел.)	3	870	2610
“Рыбная трапеза” Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, кальмар холодного копчения, горчичный соус и кростини	2	1220	2440
"Мясная трапеза" Холодная телятина с рукколой, пикантный рулет из мяса пулярки, глазированная буженина, эклеры с паштетом и конфитюром	2	990	1980
Овощной лоток Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, зерна граната, соусы: «Айоли», «Род- айленд»	1	790	790
<i>Горячая закуска</i>			
Креветка в хрустящем картофельном тесте, томатной сальсой и соусом «Песто»	10	250	2500
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Филе судака с кремом из картофеля и зеленого горошка, фенхелем и соусом голландез			0
Медальоны из филе свинины со сладкой морковью, апельсиновым соусом и картофельным пюре	10	590	5900
<i>Десерт</i>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	200	2000
ИТОГО:			25000



Банкетное меню на 10 персон
3000 рублей на персону без алкоголя

Возможно внесение изменений согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Морс Клюквенный 1,0	3	320	960
Мин. Вода Saint-P 1,0 б/г	1	650	650
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	180	360
Пирожок с капустой	6	40	240
Пирожок с картошкой, грибами и шкварками	6	40	240
Калач с соленьями и маринадами. Традиционная русская закуска: маринованные и соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, квашеная капуста, острые голубцы	1	520	520
<i>Холодные закуски в стол</i>			
"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, кальмар холодного копчения, горчичный соус и кростини	3	1220	3660
"Мясная трапеза" Холодная телятина с рукколой, пикантный рулет из мяса пулярки, глазированная буженина, эклеры с паштетом и конфитюром	2	990	1980
Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте с телячьим языком, копченостями и перепелиными яйцами	3	550	1650
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное (в стол 3 чел.)	3	870	2610
"Фруктовое изобилие" на золоченом подносе, подается со сметанным кремом	2	1150	2300
Овощной лоток. Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, зерна граната, соусы: «Айоли», «Род- айленд»	1	790	790
<i>Горячая закуска</i>			
Горшочек из теста с белыми грибами в сметанном соусе	10	200	2000
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Филе камбалы на «ковре» из хрустящего картофеля и с томатами конкасе	5	720	3600
Говяжья грудинка с кремом из сельдерея и картофельным пюре	5	720	3600
<i>Десерт</i>			
Фруктовый сорбет: манго, черная смородина	10	230	2300
Птифуры в ассортименте: «Муравейник», «Медовик», «Черничный», капкейк «Морковный»	10	55	550
Чай/кофе	10	200	2000
ИТОГО:			30010