



**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
Рычал-су 0,5 газ	1	170	170
Морс Клюквенный 1,0	3	320	960
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника и сливочное масло	2	170	340
Пирожок с капустой	5	40	200
Пирожок с картошкой и грибами	5	40	200
<b><i>Индивидуальная холодная закуска</i></b>			
Рулетики с муссом из лосося слабой соли и судака	10	55	550
Рулетики из лосося слабой соли в блине с мягким сыром	10	55	550
Паштет из куриной печени в блине	10	55	550
Куриный рулет с черносливом и фисташками	10	55	550
<b><i>Холодные закуски в стол</i></b>			
Салат на манер "Цезарь". Салат с мясом цыпленка, миндалем, томатами, высушенными на солнце, хрустящими гренками и классическим соусом "Цезарь"	2	450	900
"Мясная трапеза" Рулет из пулярки с черносливом, филе копченой утки, буженина, язык отварной, филе цыпленка фаршированное копченой грудинкой, профитроли с кремом из сыра	3	890	2670
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины.	3	390	1170
Салат с копченым лососем и кус-кусом. Заправляется соусом «Апельсиновый майонез» (в стол 3 чел.)	2	770	1540
<b><i>Горячая закуска</i></b>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	170	1700
<b><i>Основное горячее на выбор</i></b>			
Судак в воздушном тесте "Орли" с соусом из корнишонов, сладкого перца и запеченным картофелем в фольге			0
Котлета «По-киевски». Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	10	400	4000
<b><i>Десерт</i></b>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	200	2000
<b>ИТОГО:</b>			<b>20050</b>



**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	2	650	1300
Морс Клюквенный 1,0	3	320	960
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника и сливочное масло	2	170	340
Пирожок с капустой	7	40	280
Пирожок с картошкой и грибами	7	40	280
<b><i>Индивидуальная холодная закуска</i></b>			
Салат "Оливье" с копченым мясом цыпленка и перепелиными яйцами на 10 человек	5	390	1950
<b><i>Холодные закуски в стол</i></b>			
Салат на манер "Цезарь". Салат с мясом цыпленка, миндалем, томатами, высушенными на солнце, хрустящими гренками и классическим соусом "Цезарь"	3	450	1350
Калач с солениями и маринадами. Традиционная русская закуска. Маринованные и соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, квашеная капуста, острые голубцы	1	390	390
"Мясная трапеза" Рулет из пулярки с черносливом, филе копченой утки, буженина, язык отварной, филе цыпленка фаршированное копченой грудинкой, профитроли с кремом из сыра	2	890	1780
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины.	3	390	1170
Салат с говяжьим языком и черными груздями. Банкетное (в стол 3 чел.)	3	575	1725
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное (в стол 3 чел.)	2	870	1740
<b><i>Горячая закуска</i></b>			
Картофельный «бочонок» с мясом краба и соусом с красной икрой	10	250	2500
<b><i>Основное горячее на выбор</i></b>			
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
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	200	2000
<b>ИТОГО:</b>			<b>25015</b>



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
Сок 1,0	1	400	400
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника и сливочное масло	2	170	340
Пирожок с капустой	5	40	200
Пирожок с картошкой и грибами	5	40	200
Пирожок слойка с мясом и рисом	5	80	400
<b><i>Индивидуальная холодная закуска</i></b>			
Салат теплый с мясом индейки, листьями рукколы, цукатами, сыром фета и медово-ореховым соусом (индивидуально)	10	400	4000
<b><i>Холодные закуски в стол</i></b>			
"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" Рулет из пулярки с черносливом, филе копченой утки, буженина, язык отварной, филе цыпленка фаршированное копченой грудинкой, профитроли с кремом из сыра	3	890	2670
Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте: с копченым мясом цыпленка, перепелиными яйцами и итальянской колбасой	3	490	1470
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное (в стол 3 чел.)	2	870	1740
"Фруктовое изобилие" на золоченом подносе, подается со сметанным кремом	1	990	990
<b><i>Горячая закуска</i></b>			
Креветки в хрустящем картофельном тесте, соусом из спелых томатов и пряных трав	10	320	3200
<b><i>Основное горячее на выбор</i></b>			
Карп, фаршированный гречей и овощами с соусом из цветной капусты			0
«Кролик по-деревенски» Рагу из кролика с грибами в сметанном соусе с запеченным картофелем	10	780	7800
Чай/кофе	10	200	2000
<b>ИТОГО:</b>			<b>30030</b>