



Свадебное 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>
Морс Клюквенный 1,0	2	320	640
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	180	360
<b><i>Холодные закуски в стол</i></b>			
Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте с телячьим языком, копченостями и перепелиными яйцами	2	550	1100
"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
Овощной лоток Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, зерна граната, соусы: «Айоли», «Род-айленд»	1	790	790
<b><i>Горячая закуска</i></b>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	200	2000
<b><i>Основное горячее</i></b>			
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
<b><i>Десерт</i></b>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	200	2000

ИТОГО:

**20060**



Свадебное 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>
Морс Клюквенный 1,0	2	320	640
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	3	180	540
Пирожок с капустой	5	40	200
Пирожок с картошкой, грибами и шкварками	5	40	200

***Холодные закуски в стол***

Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте с телячьим языком, копченостями и перепелиными яйцами	3	550	1650
Салат с копченым угрем, кус-кусом и овощами, кремом из авокадо и соусом унаги	2	720	2160
“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
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины	2	560	1120
Филе сельди. Нежнейшее филе сельди «Матье» на ложке из запеченной свеклы и ломтиками жареного картофеля	2	530	1060
Овощной лоток Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, зерна граната, соусы: «Айоли», «Род- айленд»	1	790	790

***Горячая закуска***

Горшочек из теста с белыми грибами в сметанном соусе	10	200	2000
---	----	-----	------

***Основное горячее на выбор***

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

***Десерт***

Торт Клубничный	1,5	1350	2025
Чай/кофе	10	200	2000

ИТОГО:

**25025**



Свадебное 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	2	320	640
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

***Холодные закуски в стол***

Судак на манер «Гефилте фиш», фаршированный взбитым муссом, лососем и сливками. Оформлен огуречной «чешуей» и зернами красной икры. Подается со сливочным соусом «Хрен»	1	4500	4500
"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
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом «Сливочный хрен»	10	270	2700
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины	2	560	1120
Овощной лоток. Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, зерна граната, соусы: «Айоли», «Род- айленд»	1	790	790

***Горячая закуска***

Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	200	2000
--	----	-----	------

***Основное горячее на выбор***

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

***Десерт***

Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	200	2000

ИТОГО:

**29980**