



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	3	320	960
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника и сливочное масло	2	170	340
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Салат на манер "Цезарь". Салат с мясом цыпленка, миндалем, томатами, высушенными на солнце, хрустящими гренками и классическим соусом "Цезарь"	3	450	1350
Овощной лоток. Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, зерна граната, соусы "Айоли", "Род-айленд"	1	690	690
Калач с соленьями и маринадами. Традиционная русская закуска. Маринованные и соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, квашеная капуста, острые голубцы	1	390	390
"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" 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
<i>Горячая закуска</i>			
Горшочек из теста с белыми грибами в сметанном соусе	10	180	1800
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Филе камбалы с "ковре" из хрустящего картофеля и томатами конкасе	10	710	7100
Томленая говядина в "буханке" из черного хлеба с картофельным пюре и брусничным конфитюром			0
Чай/кофе	10	200	2000
ИТОГО:			20020



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
Лимонад Тройка. Из свежей клубники с листьями мяты и соком лимона 0,25	8	125	1000
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника и сливочное масло	2	170	340
Пирожок с капустой	14	40	560
<i>Индивидуальная холодная закуска</i>			
Салат из копченого мяса цыпленка с грецким орехом, виноградом и листьями салата на тарелке из дрожжевого теста (индивидуально)	10	290	2900
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Калач с солениями и маринадами. Традиционная русская закуска. Маринованные и соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, квашеная капуста, острые голубцы	1	390	390
"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, кальмар холодного копчения, горчичный соус и кростини	3	1220	3660
Филе сельди. Нежнейшее филе сельди "Матье" на ложе из запеченной свеклы, и ломтиками жаренного картофеля	3	350	1050
"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	2	490	980
<i>Основное горячее</i>			
Филе камбалы с "ковре" из хрустящего картофеля и томатами конкасе	5	690	3450
Котлета на манер "Пожарской" из мяса цыпленка с грибным жульеном.	5	590	2950
Торт Базе с шоколадными сливками	1,5	1600	2400
Чай/кофе	10	200	2000
ИТОГО:			24990



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>
Эвиан 0,33 б/г	3	380	1140
Рычал-су 0,5 газ	1	170	170
Морс Клюквенный 1,0	2	320	640
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника и сливочное масло	2	170	340
<i>Банкетная подача на зеркале</i>			
Судак на манер "Гефилте фиш", фаршированный взбитым муссом, лососем и сливками. Оформлен огуречной "чешуей" и зернами красной икры. Сливочный соус "Хрен"	1	4000	4000
<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 Филе сельди. Нежнейшее филе сельди "Матье" на ложе из запеченной свеклы, и ломтиками жаренного картофеля	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	2	350	700
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины.	3	890	2670
Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте: с копченым мясом цыпленка, перепелиными яйцами и итальянской колбасой	3	390	1170
	2	490	980
<i>Горячая закуска</i>			
Баранья нога, запеченная с овощами, подается с картофелем "Айдахо" и соусом "Чимичурри"	2	2800	5600
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Филе камбалы с "ковре" из хрустящего картофеля и томатами конкасе			0
"Цыпленок" маринованный с пряными травами. 0,380	10	690	6900
Баранина на косточке			0
Чай/кофе	10	200	2000
ИТОГО:			29970