



Меню №1

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 50/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневосточная подкопч.нерка , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из телячьего языка 70

Рулетики из ветчины с сыром 40

Рулетики из кабачков цуккини с вяленными томатами, Базиликом и сыром 40

Салат Ницца (филе тунца с томатами, оливками, болгарским перцем и яйцом) 60

Салат Столичный с куриной грудкой 70

Селедочка «под шубой» 80

Свежие овощи 60

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 80

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Жульен грибной (в соусе бешамель с сыром) 60

Основное блюдо (на выбор):

Дорада с gratin из овощей Гарибальди и соусом бальзамик 330

или

Курица, фаршированная шпинатом, с овощами гриль и соусом песто из петрушки. 330

3500 руб. на чел.

Итого 840/60/330 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью
заказать великолепный праздничный торт,
созданный специально для Вас!

Меню №2

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 50/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневост.подкопч.нерка, масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из цесарки 70

Рулетики из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 45

Салат Афродита (Креветки, кальмары, микс салат с манго) 60

Салат мясной с овощами (обжаренная говядина с баклажанами, цуккини, помидорами и перцем болгарским с кунжутной заправкой) 60

Салат Греческий с сыром Фета 65

Свежие овощи 60

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Жульен из языка 65

Основное блюдо (на выбор):

Филе сибаса с кускусом и соусом из болгарского перца 350

или

Медальоны из говядины с картофелем Росте и соусом из красного вина 350

4500 руб. на чел.

Итого 810/65/350 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью
заказать великолепный праздничный торт,
созданный специально для Вас!

Меню №3

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 50/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневост.подкопч.нерка, масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из цесарки 70

Ветчина Парма с дыней 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 40

Томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто 70

Салат из курицы с сельдереем, томатами, кукурузой и шампиньонами (с оливковым маслом и специями) 60

Салат из лосося с морковью, брокколи, болгарским перцем, цветной капустой и соусом Терьяки 60

Салат Строгановф (микс салатный, говядина, огурцы мар., перец бол., майонез) 55

Салат Русский (мар. Грибочки, ветчина в/к, картофель, огурцы св) 60

Свежие овощи 70

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 100

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Мильфей из овощей с куриным муссом 140

(баклажаны, цуккини, помидоры, перец болгарский, сыр)

Основное блюдо:

Морской черт с томатным ризотто с соусом Биск из морепродуктов 280

или

Говядина Веллингтон с картофельным пюре и перечным соусом 360

5500 руб. на чел.

Итого 965/140/280-360 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью
заказать великолепный праздничный торт,
созданный специально для Вас!

Меню № 4

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 40/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневост.подкопч.нерка , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Бри, Эмменталь, пармезан, горгонзола, чеддер) 50/10/10

Заливное из осетрины 70

Ветчина Парма с дыней 30

Рулетки из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетки из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 40

Томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто 80

Цезарь с куриной грудкой 65

Салат Британия (Морепродукты с зеленой фасолью, рукколой, томатами и луком Шалот) 50

Салат мясной с овощами (обжаренная говядина с баклажанами, цуккини, помидоры, перец болгарский с кунжутной заправкой) 60

Свежие овощи 85

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 60

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Штрудель из грибов 70

Основное блюдо (на выбор):

Запеченая стерлядь с картофелем паризьен и соусом Белое вино 580

или

Каре ягненка с картофелем паризьен (отварной с маслом) и соусом красное вино 320

6500 руб. на чел.

Итого 940/70/320-580 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью
заказать великолепный праздничный торт,
созданный специально для Вас!

БАНКЕТНЫЕ ПРАВИЛА

Обслуживание компаний от 12 человек осуществляется только по предварительному заказу и только по банкетному меню.

Заказ банкета принимается за 3 дня.

Заказ на десерты принимается за 3 дня.

Эксклюзивные фигурки и цветы в стоимость торта не входят и оплачиваются отдельно.

Рекомендуемый вес торта – 150 гр. на персону

Стоимость банкета рассчитывается исходя из количества присутствующих Гостей.

В счет включается дополнительно 10% за обслуживание.

Заказчик обязан при использовании музыкального оборудования ресторана, пригласить профессионального звукорежиссера, профессионализм которого подтвержден документально.

Запрещается приносить с собой продукты, блюда и напитки.

Детям до 12 лет – скидка 50%.

Дети до 5 лет – бесплатно.

На банкеты не распространяется действие дисконтных карт.