



Меню №1

Холодные закуски (сервируются на столе):

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

Ассорти копченых рыб (тунец, дальневосточная нерка, масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров («Скаморца», «Эмменталь», «Пармезан», «Гауда», «Чеддер») 50/10/10

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) или салат «Греческий» 60

Салат «Столичный» с куриной грудкой или салат Летний микс (кусочки масляной рыбы, свежий огурец, заправка оливковое масло с лимоном) 70

Селедочка «под шубой» или Теплый салат с куриной печенью 80

Свежие овощи 60

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

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

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

Индивидуальная закуска:

Жульен грибной (в соусе бешамель с сыром) 60

Основное блюдо (на выбор):

Морской окунь с гратеном из овощей Гарибальди и соусом бальзамик 330

или

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

4000 руб. на чел.

Итого 800/60/330 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 (тунец, дальневосточная нерка, масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров («Скаморца», «Эмменталь», «Пармезан», «Гауда», «Чеддер») 50/10/10

Рулетки из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетки 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):

Тюрбо с кускусом и соусом из болгарского перца 350

или

Медальоны из говядины с картофелем рости 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 в стол):

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

Ассорти копченых рыб (тунец, дальневосточная нерка, масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров («Скаморца», «Эмменталь», «Пармезан», «Гауда», «Чеддер») 50/10/10

Сыровяленое мясо с грушей 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 Терияки 60

Салат «Строганофф» (микс салатный, говядина, огурцы мар., перец бол., майонез) 55

Салат «Русский» (маринованные Грибочки, ветчина в/к, картофель, свежие огурцы) 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 900/140/280-360 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 (тунец, дальневосточная нерка, масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров («Бри», «Эмменталь», «Пармезан», «Горгонзола», «Чеддер») 50/10/10

Сыровяленое мясо с грушей 30

Рулетики из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетики 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 другие 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):

Филе запеченный стерляди с картофелем «Parisienne» и соусом «Белое вино» 320

или

Телячьи щечки с картофелем «Parisienne» и соусом «Красное вино» 320

6500 руб. на чел.

Итого 900/70/320-580 г. на человека

Напитки на персону: Морс клюквенный или лимонад домашний - 0,2л

БАНКЕТНЫЕ ПРАВИЛА

- **Обслуживание компаний от 12 человек осуществляется по предварительному заказу.**
- **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.**
- **Число гостей можно изменить за три дня до мероприятия.**
- **Дополнительно в счет включается 10% за обслуживание.**
- **При использовании музыкального оборудования ресторана, заказчик обязан пригласить профессионального звукорежиссера, профессионализм которого подтвержден документально.**
- **Запрещается приносить с собой продукты, блюда и напитки.**
- **Детям до 12 лет – скидка на банкетное меню 50%.**
- **Дети до 5 лет – бесплатно.**
- **На банкеты не распространяется действие дисконтных карт.**

Дополнительно Вы можете заказать:

- Торт (от 2-х кг) 3 000 р.
(цена за 1 кг)
- Поросенок, запечённый с гречкой и грибами (на 6 персон) 3-4 кг 12 000 р.
- Утка, запеченная с хурмой или яблоками на выбор (на 4 персоны) 2,5 кг 8 200 р.
- Стерлядь томленая в шампанском или подкопчённая на выбор 1.5 – 2 кг. 9 000 р.
- Ассорти морепродуктов на гриле 720гр 3 600 р.
- Ассорти итальянских сыров. 230 гр. 1 350 р.
- Фруктовое ассорти 500 гр. 1 800 р.
- Свежие овощи на компанию. 220 гр. 620 р.
- Рыбное ассорти на компанию. 150 гр. 1 350 р.
- Домашнее мясное ассорти. 230 гр. 1 250 р.