

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

на 1 персону ~ 5000 рублей

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол
Без учета сервисного сбора. Без учета алкоголя.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ - 310 гр.

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

АССОРТИ РЫБНОЕ

Лосось с/с, лосось/семга к, палтус х/к, угорь к, масляная рыба. Украшается оливками, маслинами и лимоном.

МЯСНОЕ АССОРТИ КЛАССИЧЕСКОЕ

Язык, домашний куриный рулет, ростбиф, буженина, соус.

ПЛАТО ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ С МЕДОМ И СУХОФРУКТАМИ

Дор блю, гауда, чеддер, эмменталь. Подается с медом, мятой и клубникой.

ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ С ГРЕНКАМИ ИЗ ЧЁРНОГО ХЛЕБА И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН, КУРИЦЫ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, РУККОЛОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

КОРОЛЕВСКИЕ МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ



САЛАТЫ - 176 гр.

САЛАТ СО ШПИНАТОМ, КЛУБНИКОЙ, ЛИЧИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Микс из листьев салата, печеный перец, красный лук, ростбиф.

МИКС САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ЦИТРУСАМИ

САЛАТ «МИМОЗА» С ЛОСОСЕМ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ - 160 гр.

СПРИНГ-РОЛЛЫ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И СОУСОМ МАНГО

СПРИНГ-РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ И КУРИЦЕЙ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ЛОСОСЬ С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ БЕЛОЕ ВИНО

Выход еды
на 1 персону:
1400 гр.

Выход напитков
на 1 персону:
1550 мл.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

на 1 персону ~ 5000 рублей

при рассадке по 10 персон за 1 банкетный стол
Без учета сервисного сбора. Без учета алкоголя.



ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ - 160 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
ПИРОЖКИ С МЯСОМ



ФРУКТЫ/ДЕСЕРТЫ - 280 гр.

ФРУКТОВАЯ ВАЗА
Фруктово-ягодное ассорти. Наполнение в зависимости от сезона.

ДЕСЕРТЫ В АССОРТИМЕНТЕ
Порционные пирожные



НАПИТКИ

ВОДА С/Г ИЛИ Б/Г – 500 МЛ
СОК «РАГО» В АССОРТИМЕНТЕ - 200 МЛ
«СОСА-COLA» СТЕКЛО- 330 МЛ
МОРС – 250 МЛ
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ЧАЙ ЗЕЛЕНый – 100 МЛ
АМЕРИКАНО – 100 МЛ