

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

на 1 персону ~ 7000 рублей

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



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME - 190 гр.

СЫР ЭММЕНТАЛЬ С ВИНОГРАДОМ НА ШПАЖКЕ С СОУСОМ МАНГО
КАНАПЕ С УТКОЙ, АБРИКОСОМ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
КАНАПЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ
БРУСКЕТТА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ - 373 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.

КОРОЛЕВСКИЕ МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ

НАРЕЗКА ИЗ ЛИМОНОВ

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

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ПАРМЕЗАНОМ, РУККОЛОЙ
И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН, КУРИЦЫ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ



САЛАТЫ - 168 гр.

САЛАТ СО ШПИНАТОМ, КЛУБНИКОЙ, ЛИЧИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

САЛАТ С РОСТБИФОМ- МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА, ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ, КРАСНЫЙ ЛУК, РОСТБИФ

САЛАТ «МИМОЗА» С ЛОСОСЕМ

САЛАТ С УТКОЙ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ - 270 гр.

ПАРМИДЖАНО ИЗ БАКЛАЖАНОВ

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Выход еды
на 1 персону:
1550 гр.

Выход напитков
на 1 персону:
1550 мл.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

на 1 персону ~ 7000 рублей

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



ДВА ГОРЯЧИХ БЛЮДА

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ
ЛОСОСЬ С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ БЕЛОЕ ВИНО



ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ - 120 гр.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
ПИРОЖКИ С МЯСОМ



ФРУКТЫ/ДЕСЕРТЫ - 280 гр.

ФРУКТОВАЯ ВАЗА
Фруктово-ягодное ассорти. Наполнение в зависимости от сезона.
СЛАДКИЙ ДЕСЕРТ В АССОРТИМЕНТЕ



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