

Меню праздничного банкета на одного гостя стоимостью 2200 рублей

№	Наименование, состав	Выход/гр.
Холодные закуски		
1	Мясное ассорти «Охотный ряд» (террин острый из говядины и курицы, ростбиф из говяжьего филе с можжевельными ягодами, буженина домашняя, нежный рулет из курицы с черносливом подается с апельсинами, листьями салата и соусом хрен)	15/15/15/15
2	Рыбное ассорти «Дары моря» (лосось шеф – посол, клыкач х/к, рулет из судака и лосося подается с лимоном, маслинами, сливочным маслом и зеленью)	15/20/40
3	Студень мясной «По-русски» с хреном	50/20
4	Заливное из рыбы со сливочной острой прослойкой	50
5	Ролл из блинчика с лососем и сливочным сыром	40/10
6	Ассорти из свежих овощей (помидор, огурец, перец болгарский, редис, салатный микс, зелень)	10/10/10/10/10
7	Ассорти из солений «Разносол» (помидоры маринованные, корнишоны, капуста квашеная, морковь по-корейски)	10/10/10/15/10
Салаты		
8	Салат «Губернаторский» с говяжьим языком (язык говяжий, шампиньоны, огурец маринованный, соус губернаторский)	80
9	Салат «Наслаждение» (куриное филе гриль, грибы жареные, сыр, помидоры, салатный микс, соус)	80
10	Салат «Греческий» (классический салат с брынзой «Фета», оливковым маслом и базиликом)	60
Горячая закуска		
11	Жульен из двух видов мяса и шампиньонов запеченный в воловане из слоеного теста	80
Горячее блюдо на выбор (на банкеты до 40 человек – по опросу)		
12	Судак гриль со сливочным соусом	110/40/30
13	Котлета «По-киевски»	140/40/30

<i>Гарнир</i>		
14	Картофельный гратен с томатами	80
15	Овощи гриль	80
<i>Дополнительно</i>		
16	Хлебная корзина (чабата, бородинский, спортивный)	50
17	Пирожки фуршетные (капуста, зеленый лук с яйцом)	2 шт.*30гр.
<i>Напитки</i>		
18	Морс ягодный собственного приготовления 300 мл	300 мл
19	Лимонад собственного приготовления из имбиря с лаймом	300 мл
20	Чай/ кофе натуральный на выбор	200 мл
Итого: 2200 рублей с персоны		

В стоимость включено:

- аренда зала,
- сервировка столов.

Пробкового сбора нет, стекло для напитков гостей предоставляется.

Обслуживание 10% оплачивается дополнительно.

Заказывайте аренду зала по телефону: +7(812) 600-05-70; +7 (921) 960-79-26