

Меню праздничного банкета на одного гостя стоимостью 2500 рублей.

№	Наименование, состав	Выход/гр.
Холодные закуски		
1	Икра лососевая со сливочным кремом в воловане	10/10/3
2	Мясное ассорти «Охотный ряд» (Элитные сырокопченые колбаски, язык говяжий, ростбиф из говяжьей вырезки с можжевельными ягодами, буженина домашняя с хреном)	10/15/10/15
3	Рыбное ассорти «Дары моря» (кальмары маринованные в вине, лосось шеф – посола с апельсинами, клыкач х/к, рулет из судака и форели, подается с лимоном, лаймом, маслинами, сливочным маслом и зеленью)	15/15/15/15
4	Студень мясной «По-русски» с хреном	80/20
5	Сырные изыски (сыр козий, шарики из мягкого сыра с зеленью и острым перцем, сырные палочки)	10/15/15
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 «Оливье» с бужениной и перепелиным яйцом (Классический салат по старинному рецепту)	70
9	Салат «Губернаторский» с говяжьим языком (язык говяжий, шампиньоны, огурец маринованный, соус губернаторский)	70
10	Салат «Капрезе» (сыр моцарелла, томаты, соус Песто)	50
Горячая закуска на выбор при заказе банкета (подается на общих блюдах)		
11	Кольца кальмаров с чесночным соусом	50/20
12	Жюльен из курицы с грибами в хрустящем воловане	50
Горячее блюдо (два вида на человека, подается в стол на общих блюдах)		
13	Лосось с соусом из шпината	80/30
14	Люля-кебаб из говядины и баранины в лаваше с кавказским соусом	80/20

<i>Гарнир</i>		
15	Картофель «Айдахо» с чесноком и зеленью	70
16	Овощи гриль	70
<i>Дополнительно</i>		
17	Хлебная корзина (чабата, бородинский, спортивный)	50
18	Пирожки фуршетные (капуста, зеленый лук с яйцом)	2 шт.*30гр.
<i>Напитки</i>		
19	Морс ягодный собственного приготовления	300 мл
20	Лимонад собственного приготовления из имбиря с мятой	300 мл
21	Чай/ кофе натуральный на выбор	200 мл
		.
Итого: 2 500 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