

**Банкетный обед №1**  
**(900 рублей на 1 персону)**

**Холодные закуски**

**Мясное плато** \70 гр. \сервелат, куриный рулет, колбаса с\к \  
**Рулетики из ветчины с муссом из сыра и острой моркови** \60 гр. \  
**Сезонные овощи крупной нарезки с оливковым маслом и бальзамическим уксусом** \100 гр. \  
**Ассорти оливок и маслин** \30 гр. \  
**Салат «Столичный»** \150 гр. \ \мясо цыпленка, картофель, морковь, соленый огурчик, горошек, яйцо, майонез, зелень \

**Горячие блюда**

**Куриное филе гриль, гарнируется миксом из риса и овощей** \250 гр. \

**Десерт**

**Кекс 1 шт.**

**Сервис стол**

**Хлебная корзина** \100 гр. \  
**Чай чёрный или зелёный** \200 мл. \

**Выход блюд на персону** \760 гр. \



*Provence*

банкетные рестораны. 954-75-03, 996-65-17

**Банкетное меню №2**  
**(1400 рублей на 1 персону)**

**Холодные закуски**

**Мясное плато** \70 гр. \

Куриный рулет, сервелат, колбаса с\к \

**Витки из ветчины с томатами, базиликом и муссом из сыра** \60 гр. \

**Разносолы и маринады** \50 гр. \

**Томаты – Капрезе** \60 гр. \

**Ассорти оливок и маслин** \30 гр. \

**Филе сельди с маринованным лучком в окружении запеченного картофеля** \70 гр. \

**Салат «Морская жемчужина»** \100 гр. \

рис, отварная форель, крабовые палочки, свежий огурец, кукуруза, майонез \

**Салат «Столичный»** \100 гр. \

мясо цыпленка, картофель, соленый огурчик, горошек, яйцо, майонез, зелень \

**Горячие блюда на выбор**

**Куриное филе гриль гарнируется миксом из риса и овощей** \300 гр. \

**Свинья отбивная по неаполитански с картофелем** \300 гр. \

**Сервис стол**

**Хлебная корзина** \100 гр. \

**Чай чёрный или зелёный** \200 мл. \

**Выход блюд на персону** \940 гр. \



*Provence*

банкетные рестораны. 954-75-03, 996-65-17

## Банкетное меню №3

(1900 рублей на 1 персону)

### Холодные закуски

- Мясное плато** \70 гр. \| куриный рулет, сервелат, колбаса т\к \|  
**Сырное ассорти** \50 гр. \| ассорти сыров с медом, орешками, виноградом \|  
**Витки из ветчины с томатами, базиликом и муссом из сыра** \70 гр. \|  
**Ассорти домашних паштетов** \70 гр. \| подается с тостами гриссини \|  
**Томаты – Капрезе** \60 гр. \|  
**Малосольные огурчики шеф-посола с зеленью** \50 гр. \|  
**Филе сельди с лучком в окружении печенного картофеля** \70 гр. \|  
**Ассорти оливок и маслин** \30 гр. \|  
**Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом** \100 гр. \|  
**Салат « Русская свекла»** \50 гр. \| свекла, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез \|  
**Салат мясной «Прованс»** \100 гр. \| буженина, картофель, морковь, соленый огурчик, горошек, яйцо, майонез, зелень \|  
**Салат классический «Цезарь»** \100 гр. \|  
\листья салата, филе цыпленка, томаты черри, сыр, соус Цезарь, крутоны\

### Горячая закуска

**Горячие блинчики с прованской начинкой** \80 гр. \|

### Горячие блюда на выбор

- Стейк из свинины, подается с горчишно-медовым соусом, гарнируется печеным картофелем** \300 гр. \|  
**Филе охлажденной трески, подается с соусом Араманго, гарнируется миксом из дикого и золотистого риса** \300 гр. \|

### Сервис стол

- Хлебная корзина** \150 гр. \|  
**Чай чёрный или зелёный** \200 мл. \|

**Выход блюд на персону** \1280 гр. \|



*Provence*

банкетные рестораны. 954-75-03, 996-65-17

## Банкетное меню №4

(2300 рублей на 1 персону)

### Холодные закуски

- Мясное плато** \70 гр. \ куриный рулет, сервелат, колбаса т\к \
- Сырное ассорти** \50 гр. \ ассорти сыров с медом, орешками, виноградом \
- Филе Норвежского лосося шеф-посола** \50 гр. \
- Рулетики из ветчины с муссом из сыра и острой моркови** \60 гр. \
- Витки из цукини с острой морковью по корейскому рецепту** \60 гр. \
- Томаты – Капрезе** \60 гр. \ подается с базиликом и соусом песто \
- Филе сельди с лучком в окружении печенного картофеля** \70 гр. \
- Ассорти оливок и маслин** \30 гр. \
- Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом** \100 гр. \
- Салат мясной «Прованс»** \100 гр. \ буженина, картофель, морковь, соленый огурчик, горошек, яйцо, майонез, зелень \
- Салат из рыбы по рецепту Пармантье** \100 гр. \
- картофель, рыба г\к, огурцы, маслины, грибы, сыр гауда, домашний майонез \
- Салат классический «Цезарь»** \100 гр. \ листья салата, филе цыпленка, томаты черри, сыр пармезан, соус Цезарь, крутоны \

### Горячая закуска

**Шашлычок из филе цыпленка** \120гр. \

### Горячие блюда на выбор

- Филе охлажденной форели под песто с миксом риса** \300 гр. \
- Медальоны из филе свинины с медовым соусом, гарнируется запеченным картофелем с сыром** \300гр. \

### Сервис стол

- Хлебная корзина** \150 гр. \
- Чай чёрный или зелёный** \200 мл. \

Выход блюд на персону \1420 гр. \



*Provence*

банкетные рестораны. 954-75-03, 996-65-17

## Банкетное меню №5

(2800 рублей на 1 персону)

### Холодные закуски

**Сырное ассорти** \70 гр. \ \ ассорти сыров с медом, орешками, виноградом \

**Мясное плато** \70 гр. \ \ куриный рулет, сервелат, колбаса т\к \

**Буженина запечённая по-домашнему** \50 гр. \

**Тост с крабовым муссом** \70 гр. \

**Витки из цуккини с острой морковью по корейскому рецепту** \70 гр. \

**Рулетики из грудинки г\к с муссом из мягкого сыра и фисташек** \70 гр. \

**Филе Норвежского лосося шеф-посола** \40 гр. \

**Разносолы и маринады** \50 гр. \

**Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом** \100 гр. \

**Салат «Русская свекла»** \50 гр. \ \ Свекла, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез \

**Салат из рыбы по рецепту Пармантье** \100 гр. \ \ картофель, рыба г\к, огурцы, маслины, грибы, сыр гауда, домашний майонез \

**Салат «Прованс»** \100 гр. \ \ говядина, картофель, морковь, солёный огурчик, горошек, яйцо, майонез, зелень \

**Салат «Цезарь с креветками»** \100 гр. \ \ салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, с соусом цезарь \

### Горячая закуска

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла** \120 гр. \

### Горячие блюда на выбор

**Медальоны из филе свинины с медовым соусом, гарнируется запечённым картофелем с сыром** \300гр. \

**Стейк из филе лосося с соусом «Сливочный песто», гарнируется миксом риса и овощей** \300 гр. \

### Сервис стол

**Хлебная корзина** \150 гр. \

**Чай или кофе** \200 мл \

**Выход блюд на персону** \1610 гр. \



## Банкетное меню №6

(3500 рублей на 1 персону)

### Холодные закуски

**Мясная гастрономия** \70 гр. \ \ буженина, язык телячий, колбаса т\к с соусом «Русская горчица» и сливочным хреном\

**Сырное плато** \50 гр.\ \ твердый сыр, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\

**Рыбное плато** \50 гр\ \сось шеф посола, подкопченные ломтики палтуса, форель холодного копчения\

**Тост с крабовым муссом** \70 гр. \

**Рулетики из баклажан с сыром и чесноком** \70 гр.\ -

**Витки из цуккини с острой морковью по корейскому рецепту**\70 гр. \

**Рулетики из грудинки г/к с муссом из мягкого сыра и фисташек** \70 гр. \

**Разносолы и маринады** \50 гр. \

**Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом** \100 гр. \

**Томаты – Капрезе** \60 гр. \

**Салат мясной «Прованс»** \100 гр. \

\говядина, картофель, морковь, соленый огурчик, горошек, яйцо, майонез\

**Салат «Цезарь с креветками»** \100 гр. \ \салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, с соусом цезарь\

**Салат « Морской коктейль»** \100 гр. \ \ кальмары, креветки, мидии, листья салата, картофель, свежий огурец, сок лимона, масло оливковое, оливки, \

### Горячая закуска

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла** \120 гр.\

**Шашлычок из филе цыпленка** \120 гр.\

### Горячие блюда на выбор

**Стейк из филе семги с соусом «Сливочный песто», гарнируется миксом риса и овощей** \300 гр. \

**Каре ягненка, гарнируется картофелем с соусом Нашараб (гранатовый)** \350гр.\

### Сервис стол

**Хлебная корзина** \150 гр.\

**Чай или кофе** \200 мл \

**Выход блюд на персону** \1700 гр. \



*Provence*

банкетные рестораны. 954-75-03, 996-65-17