

Любое банкетное меню вы можете дополнить блюдами из расширенного предложения, либо составить свое собственное банкетное меню основываясь на своих предпочтениях.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное плато |200 гр. | | куриный рулет, сервелат, колбаса т|к | - 390 руб.

Мясная гастрономия |200 гр. | | буженина, язык телячий, колбаса т|к с соусом «Русская горчица» и сливочным хреном|- 510 руб.

Итальянское плато |200 гр. | | пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, соус бальзамик| - 850 руб.

Буженина запечённая по-домашнему |200 гр. | - 480 руб.

Сырное ассорти |200 гр. | | ассорти сыров с медом, орешками|- 480 руб.

Сырное плато |200 гр. | | твердый сыр, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом|- 850 руб.

Рыбное плато |200 гр | | лосось шеф посола, подкопченные ломтики палтуса, форель холодного копчения| - 870 руб.

Филе Норвежского лосося шеф-посола |200 гр. | - 640 руб.

Филе сельди с лучком в окружении запеченного картофеля |200 гр. | - 350 руб.

Витки из ветчины с томатами, базиликом и муссом из сыра |200 гр. | - 460 руб

Рулетки из ветчины с муссом из сыра и острой моркови |200 гр. | - 440 руб.

Рулетки из грудинки г/к с муссом из мягкого сыра и фисташек |200 гр. | - 460 руб.

Витки из цукини с острой морковью по корейскому рецепту|200 гр. | - 350 руб.

Сальто из баклажан с грецким орехом, сыром и зернами граната |200 гр|- 500 руб.

Рулетки из баклажан с сыром и чесноком |200 гр. | - 440 руб.

Томаты – Капрезе |200 гр. | - 400 руб.

Тосты с крабовым муссом |200 гр. | - 420 руб.

Террин из мяса птицы с грибами |200 гр. | |сервируется брускетой|- 450 руб.

Ассорти домашних паштетов |200 гр. | |подается с тостами гриссини| - 540 руб.

Профитролы с камчатским крабом |200 гр. | - 540 руб.

Разносолы и маринады |200 гр. | - 340 руб.

Малосольные огурчики шеф- посола с зеленью - |200 гр. | - 300 руб.

Грузди в сметанном соусе с зелёным луком |200 гр. | - 250 руб.

Сезонные овощи крупной нарезки с оливковым маслом и бальзамическим уксусом |200гр. | - 300 руб.

Гусиный паштет с джемом и тостами гриссини |200гр. | - 400 руб.

«Тар-тар» из лосося с красным луком и перепелиным яйцом |200гр. | - 670 руб.

Ассорти оливок и маслин |200 гр. | - 140 руб.

Тарталетка с икрой 1 шт |40гр| - 150 руб.

Детское предложение |250 гр. | - 500 руб.

Служебное питание|250 гр. | - 500 руб.

САЛАТЫ

Салат «Оливье классический» \100 гр. \ - 200 руб.

\ ветчина из мяса индейки, картофель, морковь, соленый огурчик , горошек, яйцо, майонез, зелень

\Салат Греческий \100 гр. \ - 200 руб.

\свежие овощи , сыр фета, маслины, оливковый дрессинг\

Салат «Столичный» \100 гр. \- 220 руб.

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

Салат из рыбы по рецепту Пармантье \100 гр. \ - 250 руб.

\картофель, треска горячего копчения, красный лук, свежий огурец, сливочный соус араманго\

Салат мясной «Прованс» \100 гр. \ - 250 руб.

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, соленый огурчик , свежий горошек, яйцо, майонез, зелень\

Салат «Фарфале» \100 гр. \ - 250 руб.

\Паста, ветчина, паприка, свежий огурец, кукуруза, имбирно-чесночный дрессинг\

Салат классический «Цезарь» \100 гр. \ - 250 руб.

\куриное филе, свежий салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан,багет, запеченный со специями, соус Цезарь\

Салат «Цезарь с креветками» \100 гр. \ - 270 руб,

\салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри,. с соусом цезарь\

Салат «Сельдь под шубой» \150 гр. \ \порционно в креманке\ - 350 руб.

\сельдь, картофель, морковь, свекла, майонез, яблочко\

Салат « Морская жемчужина»\100 гр. \ - 250 руб.

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

Салат « Русская свекла» 100 гр. \ - 170 руб

\ Свекла, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез \

Салат « Морской коктейль» \100 гр. \ - 350 руб.

\ кальмары, креветки, мидии, листья салата, картофель , свежий огурец, сок лимона, масло оливковое, оливки, \

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячие блинчики с прованской начинкой \80 гр.\ - 190 руб.
Запечённые баклажаны с сыром моцарела \120 гр.\ - 220 руб.
Жульен куриный, запеченный в кокоте \140 гр.\ - 240 руб.
Шашлычок из филе лосося со спаржей\120 гр.\ - 360 руб.
Шашлычок из филе цыпленка \100 гр.\ - 250 руб.
Драник с лососем слабой соли \130 гр.\ - 310 руб.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Куриное филе гриль гарнируется миксом из риса и овощей \250 гр. \ - 370 руб.
Свинина по-французски, гарнируется картофелем и зеленым салатом\300гр.\ -400руб.
Свинная отбивная по неаполитански с картофелем \250 гр. \ - 390 руб.
Стейк из свинины, подается с соусом Деми Глас, гарнируется печеным картофелем и салатом Коул-слоу, \300 гр. \ - 450 руб.
Медальоны из филе свинины с медовым соусом, гарнируется запеченным картофелем с сыром \300гр.\ - 590 руб.
Филе охлажденной трески, подается с креветочным соусом Араманго, гарнируется миксом из дикого и золотистого риса \300 гр. \ - 400 руб.
Стейк из филе семги с соусом «Сливочный песто», гарнируется миксом риса и овощей \300 гр. \-700 руб.
Филе охлажденной форели под песто с миксом риса \300 гр. \ - 490 руб.
Стейк из филе лосося с соусом «Сливочный песто», гарнируется миксом риса и овощей \300 гр. \ - 590 руб.
Радужная форель, запеченная с картофелем и овощами \400 гр\ - 650 руб.
Стейк из тунца с лимонным дрессингом, гарнируется свежими овощами \350 гр.\ - 850руб.
Каре ягненка, гарнируется картофелем с соусом Нашараб (гранатовый) \300гр.\ - 950 руб.
Стейк из говядины(прожарка медиум) с соусом табаско, гарнируется картофелем фри \300гр\ - 950 руб.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршетные закуски в шотах от 10 порций:

Овощи нарезанные соломкой с соусом \50 гр\	70 руб.
Томаты-капрезе в коктейльной рюмке \80 гр\	110 руб.
Фруктовый салат в коктейльной рюмке \80 гр\	100 руб.

Канapé от 20 шт.

Почти греческий салат \25 гр\	50 руб.
Канapé с мясом, сыром и печ. томатами\25 гр\	50 руб.
Канapé с сельдью на бородинском хлебе\25гр\	50 руб.
Канapé с салями \25гр\	50 руб.
Канapé с лососем шеф-посола, и лимоном \25 гр\	50 руб.
Канapé с говяжьим языком \25 гр\	50 руб.
Канapé с сыром и виноградом \25 гр\	50 руб.
Канapé с цыплёнком и ананасом \25 гр\	50 руб.
Канapé с бужениной \25 гр\	50 руб.

Канapé с креветкой \25 гр\ 50 руб.
Канapé с пармской ветчиной и дыней \25 гр\ 75 руб.

Мини – закуски от 20 шт.

Тосты с лососем шеф-посола и сыром филадельфия \40 гр\ 75 руб.

Тосты с бужениной и хреном \40 гр\ 75 руб.

Рулетик из баклажан с сыром филадельфия \30гр\ 60 руб.

Рулетик из ветчины с сыром филадельфия \30гр\ 60 руб.

Валованы от 20 шт.

Мини-тарталетка с утиным паштетом \35 гр\ 70 руб.

Мини-тарталетка с масляной рыбой \35 гр\ 70 руб.

Мини-тарталетка с креветкой и сливочным сыром \35 гр\ 70 руб.

Мини-тарталетка с сырной начинкой \35гр\ 70 руб.

Валован с красной икрой и сливочным маслом \35 гр\ 150 руб.

Тарталетки с салатом от 10 шт.

Тарталетка с салатом « Морская жемчужина» \50 гр. \ 100 руб.

Тарталетка с салатом оливье с говядиной \50 гр. \ 100 руб.

Тарталетка с салатом столичный с курицей \50гр.\ 100 руб.

Тарталетка с салатом из трески г\к \50 гр. \ 100 руб.

Мини-пирожки от 10 шт.

Фуршетный с брусникой (30 гр.) 55руб.

Фуршетный с черникой (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с семгой (30 гр.) 55руб.

Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный пирожок с рисом и яйцом (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с капустой (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с творогом (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с лимоном (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с мясом (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с малиной (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с сыром (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный с семгой (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом (30 гр.) 55 руб.

Фуршетный пирожок с рисом и яйцом (30 гр.) 55 руб.

Безалкогольные напитки

Черный заварной кофе \200мл\ 100 руб.

Чай черный, зеленый \200мл\ 50 руб.

Кофе растворимый \200мл\ 50 руб.

Кофе заварной	100руб
Сливки порционные	20 руб.
Холодный чай \1000мл\	250 руб.

Домашние лимонады собственного приготовления \1000мл\ 350 руб.

- Violet (фирменный лавандовый лимонад)	
- тархун	
- апельсиновый	
- лимонный	
Морс клюквенный собственного приготовления \1000мл\	400 руб.
Сок в ассортименте \1000мл\	200 руб.

Candy bar

вариант №1 - 6000 руб.

1. Печенье (пряник)	15шт	
2. Маффин (кейк- попс)	15шт	
3. Мини-эклер	15 шт.	
4. Попкорн в индивидуальном пакетике	5 шт.	
5. Леденец на палочке		10 шт.

вариант №2 – 8000 руб.

1. Печенье (пряник)	15шт	
2. Маффин (кейк- попс)	15 шт.	
3. Мини-эклер	10 шт.	
4. Попкорн в индивидуальном пакетике	5 шт.	
5. Леденец на палочке	10 шт	
6. Безе	15 шт.	
7. бисквитное пирожное		10 шт.

вариант №3 – 10000 руб.

1. Печенье (пряник)	15 шт.
2. Маффин (кейк- попс)	15 шт.
3. Попкорн в индивидуальном пакетике	5 шт.
4. Леденец на палочке	10 шт.
5. Зефир / безе	15 шт.
6. Макарунс	10 шт.
7. Торт 1 кг.	
8. Лимонад от Provence	5 бутылочек

Расширенное предложение по сладкому столу:

Наполеон \150 гр.\	200 руб.
Тирамису \150 гр.\	200 руб.

Чизкейк \150 гр.\

200 руб.

Мороженное в ассортименте \150 гр.\

150 руб.

Дополнительная информация:

Арендной платы в течении 6 часов нахождения в банкетном зале нет. Банкет свыше 6 часов и после 23:00 –оплачивается отдельно (первый час продления -5000 руб, последующие -3000руб.)

Аренда звукового оборудования – 3000 руб.

Аренда светового оборудования- 3000 руб.

Сервисный сбор – 10% от меню.

Алкогольные и безалкогольные напитки, сладкое, торт, фрукты – вы можете принести с собой, сервис – бесплатно.