

Банкетное меню №1

1550 рублей на 1 персону

Холодные закуски 250 гр.

Куриный рулет с черносливом от Шефа

\куриное филе, чернослив\

Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии

\ветчина, сливочный сыр, вяленые томаты, базилик\

Русский разносол

\соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\

Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом

\помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень, олив. масло, бальзамический уксус\

Салат-бар 200 гр.

Салат «Прованс» мясной

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

Салат «Морской поцелуй»

\рис, снежный краб, лосось, кукуруза, свежий огурчик с огорода бабушки, яйцо, пекинская капуста\

Горячие блюда на выбор 300 гр.

**Запечённая буженина, подается с горчичным соусом, гарнируется картофелем айдахо
или**

Куриное филе приготовленное в сувиде, гарнируется картофелем айдахо

Сервис стол

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Стоимость меню 1550 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.21

При заказе банкетного меню №1 в подарок:

Аренда зала 4 часа (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Фотозоны

Мольберт, нумерация столов

Банкетное меню №2

1950 рублей на 1 персону

Холодные закуски 350 гр.

Черри – Капрезе

\томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное ассорти

\ассорти сыров с медом, орешками, виноградом\

Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии

\ветчина, сливочный сыр, сушеные томаты, базилик\

Филе сельди с лучком в окружении запеченного картофеля

Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом

\помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень, олив. масло, бальзамический уксус\

Салат-бар 300 гр.

Салат «Прованс» мясной

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

Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа

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

Салат «Цезарь» с курицей

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

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Запечённая буженина, подается с горчичным соусом, гарнируется картофелем айдахо

или

Филе трески, подается под сливочным соусом, гарнируется рисом

или

Куриное филе приготовленное в сувиде, гарнируется картофелем айдахо

Сервис стол

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Стоимость меню ~~2400 руб.~~ 1950 руб.*
*стоимость действительна до 30.11.21

При заказе банкетного меню №2 в подарок:

Аренда зала 5 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Фотозоны

Мольберт, нумерация

Банкетное меню №3

2450 рублей на 1 персону

Холодные закуски 450 гр.

Тост с красной рыбой

\лосось шеф посола, сливочный сыр, икра, тост\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Куриный рулет с черносливом от Шефа

\куриное филе, чернослив\

Сырное ассорти

\ассорти сыров с медом, орешками, виноградом\

Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии

\ветчина, сливочный сыр, сушеные томаты, базилик\

Русский разносол

\соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\

Ассорти оливок и маслин

Овощи свежие крупной нарезки, с оливковым маслом и бальзамическим уксусом

\помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень, олив. масло, бальзамический уксус\

Салат-бар 300 гр.

Салат «Прованс» мясной

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

Салат теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления

\микс салат зеленый, говядина, картофель деревенский, соус терияки, кунжут\

Салат «Цезарь» с курицей

\куриное филе, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"\

Горячая закуска 120 гр.

Жульен

\куриное филе, сыр, сливочный соус, слоеное тесто\

Горячие блюда на выбор 300 гр.

Стейк из филе свинины с медальонами картофеля и запеченными овощами

или

Филе лосося под песто на подушке из стручковой фасоли и печеного картофеля

или

Куриное филе приготовленное в сувиде, гарнируется картофелем айдахо

Сервис стол

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~2945 руб.~~ 2450 руб. *

*стоимость действительна до 30.11.21

При заказе банкетного меню №3 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Фотозоны

Мольберт, нумерация столов

Банкетное меню №4

2950 рублей на 1 персону

Холодные закуски 500 гр.

Итальянское плато

\пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное плато

\твердый сыр, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\

Рыбная река

\лосось шеф посола, лангустины, скумбрия филе, икра красная\

Томаты – Капрезе

\томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, кедровые орешки\

Русский разносол

\соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\

Салат-бар 400 гр.

Салат «Прованс» мясной

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

Салат Греческий

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

Салат «Цезарь» с курицей

\салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, соус цезарь\

**Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата, с клюквенным соусом
выдержанным на красном вине**

\микс салат, утиное филе, апельсин, соус\

Горячая закуска 120гр.

Шашлычок из филе цыпленка с черри

Горячие блюда на выбор 300 гр.

**Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с овощами гриль
или**

**Свинные медальоны с бекончиком подается с бочонками из картофеля
или**

Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре

Сервис стол

Хлебная корзин

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~3650 руб.~~ 2950 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.21

При заказе банкетного меню №4 в подарок:

Аренда зала 7 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Фотозоны

Мольберт, нумерация столов