



**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.

**Стейк из свинины, подается с горчичным соусом, гарнируется картошечкой  
или**

**Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре**

Сервис стол

**Хлебная корзина 100 гр. \чёрный хлеб и багет\**

Стоимость меню 1550 руб.\*

\*стоимость действительна до 30.11.20

**При заказе банкетного меню в подарок:**

Аренда зала 4 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 №2**  
1950 рублей на 1 персону

Холодные закуски 350 гр.

**Черри – Капрезе**

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

**Мясо от Шефа**

\буженина, 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**

**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"\

Горячая закуска 80 гр.

**Блинчик с прованской начинкой**

Горячие блюда на выбор 300 гр.

**Стейк из свинины, подается с горчичным соусом, гарнируется картошечкой**  
или

**Филе трески, подается под сливочно винным соусом на подушке из пюре**  
или

**Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре**

Сервис стол

**Хлебная корзина 100 гр. \чёрный хлеб и багет\**

Стоимость меню ~~2400 руб.~~ 1950 руб.\*  
\*стоимость действительна до 30.11.20

**При заказе банкетного меню 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 столов

**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**

\буженина, 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**

**Русский разносол**

\солёный 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, запеченный  
со специями, соус "цезарь"\

Горячая закуска 120гр.

**Запеченный картофель кристмас с беконом и сыром**

Горячие блюда на выбор 300 гр.

**Запечённая буженина под томатным соусом с медальонами картофеля**

или

**Филе форели под песто на подушке из стручковой фасоли и печеного картофеля**

или

**Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре**

Сервис стол

**Хлебная корзина 100 гр. \чёрный хлеб и багет\**

**Сезонные фрукты 100 гр.**

Стоимость меню ~~2945 руб.~~ 2450 руб. \*  
\*стоимость действительна до 30.11.20

**При заказе банкетного меню 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**

\буженина, 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**

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 корзина 100 гр. \чёрный хлеб и багет\**

**Сезонные фрукты 100 гр.**

Стоимость меню ~~3650 руб.~~ 2950 руб.\*  
\*стоимость действительна до 30.11.20

**При заказе банкетного меню 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