

# Банкетное предложение

Меню **2 500** руб. на 1 гостя

Блюдо	Вес блюда, гр	На гостя, гр/мл	Фото
<b>Холодные закуски</b>			
<b>Ассорти мясное с хреном</b> <i>Буженина, говяжий язык, куриный рулет, колбаса с/к</i>	350	48	
<b>Ассорти из свежих овощей и зелени</b> <i>Сезонные овощи</i>	200	27	
<b>Семга слабосоленая с маслом и оливками</b>	155	39	
<b>Селедочка с картофелем и луком</b>	260	65	
<b>Блинчики с мягким сыром и икрой</b>	110	28	
<b>Рулетки из баклажанов с сыром и помидорами</b>	200	50	
<b>Сырная тарелочка с грушевым конфитюром</b> <i>Сыры Козий, Пармезан, Эмменталер, Дор Блю подаются с грецким орехом, курагой и грушевым конфитюром</i>	265	36	
<b>Русские разносолы с грибочками</b>	380	52	
<b>Профитроли с паштетом из куриной печени</b>	135	45	
<b>Оливки и маслины</b>	100	14	
<b>Салаты</b>			
<b>Салат с ростбифом, баклажанами, помидорами конкасе и Рукколой</b>	160	80	
<b>Салат «А ля Отель»</b> <i>Классический салат Оливье и салат из телячьего языка с каперсами</i>	230	115	
<b>Салат «Сити» с семгой, огурцом и красной икрой</b> <i>Листья салата со слабосоленой семгой, огурцом, красной икрой и пикантным майонезом</i>	150	75	
<b>Горячие закуски</b>			
<b>Жульен с жареной куриной грудкой</b>	130	130	
<b>Горячее *</b>			
<b>Свинина по-купечески с картофелем по-деревенски</b> <i>или</i>	350	350	
<b>Треска с запеченным перцем</b>	300	300	
<b>Фрукты и выпечка</b>			
<b>Фруктовая ваза</b> <i>Апельсины, виноград, груши, яблоки и киви</i>	1000	136	
<b>Хлебное ассорти</b> <i>Белая булочка и хлеб «Бородино»</i>	70	48	
<b>Пирожные французские Макаруны</b> <i>с декором из безе</i>	110	15	
<b>Напитки</b>			
<b>Морс ягодный</b>	1000	410	
<b>Аква Минерале газированная и негазированная</b>	600	150	
<b>Вода питьевая Сосновый бор</b> <i>негазированная</i>	500	136	
<b>Чай Ассам Мокалбари</b> <i>черный или Сенча зеленый</i>	800	109	
		Итого блюд на гостя:	1353
		Итого напитков на гостя:	805

\* Горячее блюдо на выбор. Блюда подаются порционно.

**ИТОГО: 2500** руб/чел.



# Банкетное предложение

Меню **3 000** руб. на 1 гостя

Блюдо	Вес блюда, гр	На персону, гр/мл	Фото
<b>Холодные закуска</b>			
<b>Ассорти мясное с хреном</b> <i>Буженина, говяжий язык, куриный рулет, колбаса с/к</i>	350	48	
<b>Оливки и маслины</b>	100	14	
<b>Лесные грибочки с луком</b>	130	18	
<b>Ассорти рыбное</b> <i>Палтус х/к, масляная х/к, лосось, маринованный в анисовой водке, с маслинами и лимоном</i>	200	50	
<b>Селедочка с картофелем и луком</b>	260	35	
<b>Профитроли с лососевой икрой</b>	100	18	
<b>Рулетики из баклажанов с сыром и помидорами</b>	200	50	
<b>Сырная тарелочка «Четыре сыра»</b> <i>Пармезан, Мраморный, Эмменталь, Дор блю, подается с медом, виноградом и грецким орехом</i>	360	49	
<b>Русские разносолы</b>	400	55	
<b>Салаты</b>			
<b>Салат мясной с белым редисом, луком и перепелиным яйцом</b>	200	100	
<b>Салат с жареными баклажанами, стручковой фасолью и кальмарами</b>	280	108	
<b>Салат «Цезарь» с жареной куриной грудкой</b>	230	115	
<b>Салат Капрезе с помидорами, баклажанами и сыром Моцарелла</b>	235	32	
<b>Горячие закуска*</b>			
<b>Кокот из белых грибов с шампиньонами</b>	120	120	
<i>или</i>			
<b>Штрудель с курицей и сливочным соусом</b>	130	130	
<b>Горячее *</b>			
<b>Стейк из говяжьей вырезки с ароматным маслом и жаренной в беконе фасолью</b>	250	250	
<i>или</i>			
<b>Стейк из семги с фасолью и ароматным маслом с запеченным картофелем</b>	430	430	
<b>Фрукты и выпечка</b>			
<b>Фруктовая ваза</b> <i>Виноград, апельсины, яблоки, киви, груши</i>	1000	136	
<b>Торт «Венеция»</b> <i>Тонкий бисквит с нежным кремом и фруктами (ананас, вишня и персик)</i>		118	
<b>Хлебное ассорти</b> <i>Белая булочка и хлеб «Бородино»</i>	70	49	
<b>Напитки</b>			
<b>Морс клюквенный</b>	1000	500	
<b>Аква Минерале</b> <i>газированная и негазированная</i>	600	164	
<b>Вода питьевая Сосновый бор</b> <i>негазированная</i>	500	136	
<b>Чай Ассам Мокалбари</b> <i>черный или Сенча зеленый</i>	800	109	
		Итого блюд на гостя:	1555 гр
		Итого напитков на гостя:	909 мл
* Горячее блюдо и закуска на выбор. Блюда подаются порционно.		<b>ИТОГО</b>	<b>3000</b> руб./чел.

