

Банкетное предложение

Меню 2 500 руб. на 1 гостя

Блюдо	Вес блюда, гр	На гостя, гр/мл	Фото
Холодные закуски			
Ассорти мясное с хреном <i>Буженина, говяжий язык, куриный рулет</i>	300	60	       
Ассорти из свежих овощей и зелени <i>Сезонные овощи</i>	200	40	
Семга слабосоленая с маслом и оливками	155	31	
Селедочка с картофелем и луком	260	52	
Профитрольки с лососевой икрой	100	20	
Рулетики из баклажанов с сыром и помидорами	200	40	
Сырная тарелка «Три сыра» <i>Сыры Пармезан, Мраморный, Эмменталер, подаются с грецким орехом, медом и виноградом</i>	280	56	
Русские разносолы с грибочками	380	38	
Профитроли с паштетом из куриной печени	135	54	
Салаты			
Салат «Цезарь» с жареной куриной грудкой	230	92	
Салат «А ля Отель» <i>Классический салат Оливье и салат из телячьего языка с каперсами</i>	230	92	
Салат Сельдь под шубой	285	171	
Горячие закуски			
Жульен с жареной куриной грудкой	130	130	
Горячее *			
Свинина по-купечески с картофелем по-деревенски <i>или</i>	350	350	
Треска с запеченным перцем	300	300	
Фрукты и выпечка			
Фруктовая ваза <i>Апельсины, виноград, груши, яблоки и киви</i>	1000	100	
Хлебное ассорти <i>Багет белый и хлеб «Бородино»</i>	80	40	
Торт «Красный бархат» <i>Шоколадные бисквиты, прослоенные легким сливочным кремом</i>		100	
Напитки			
Морс ягодный	1000	400	
Аква Минерале газированная и негазированная	500	150	
Вода питьевая <i>негазированная</i>	500	200	
Чай Ассам Мокалбари <i>черный или Сенча</i> <i>зеленый</i>	800	160	
Итого блюд на гостя:		1466гр	
Итого напитков на гостя:		910мл	
* Горячее блюдо на выбор.			
ИТОГО:		2500 руб/чел.	

Банкетное предложение

Меню **3 000** руб. на 1 гостя

Блюдо	Вес блюда, гр	На порцию, гр/мл	Фото
Холодные закуски			
Мясное ассорти с focaccia и оливками <i>Говяжий язык, окорок вяленый, колбаса Чоризо с/к</i>	192	40	
Холодец-удалец с хреном, солеными огурчиками и хлебными чипсами	270	81	
Блинчики с мягким сыром и красной икрой	110	33	
Ассорти рыбное с красной икрой и лимоном <i>Палтус х/к, масляная х/к, семга с/с, с красной икрой и лимоном</i>	250	50	
Сырная тарелочка «Четыре сыра» <i>Сыры Эмменталер, Мраморный, Дор Блю, Пармезан подаются с грецким орехом, медом и виноградом</i>	360	72	
Рулетики из баклажанов с сыром и помидорами	200	40	
Русские разносолы с грибочками	380	38	
Порционная холодная закуска			
Дуэт из рыбных закусок <i>Мусс из с/с семги и Профитроль с красной икрой</i>	40/15	55	
Салаты			
Салат с ростбифом из телятины с пикантной заправкой	240	96	
Салат «Сити» <i>Листья салата со слабосоленой семгой, огурцом, красной икрой и пикантным майонезом</i>	150	60	
Салат с языком, овощами и сыром Фета	200	100	
Горячая закуска			
Штрудель с курицей и сливочным соусом	130	130	
Горячее *			
Говяжья вырезка с пряным соусом и овощами гриль <i>или</i>	250	250	
Лосось с икорным соусом и картофельное пюре	300	300	
Фрукты и выпечка			
Фруктовая ваза <i>Виноград, апельсины, яблоки, киви, груши</i>	1000	100	
Торт «Мажестик» <i>Бисквиты, прослоенные легкими сливками, беже и фруктами.</i>		100	
Хлебное ассорти <i>Багет белый и хлеб «Бородино»</i>	80	40	
Напитки **			
Морс клюквенный	1000	400	
Аква Минерале <i>газированная и негазированная</i>	500	150	
Вода питьевая <i>негазированная</i>	500	200	
Чай Ассам Мокалбари <i>черный или Сенча</i> зеленый	800	160	
Итого блюд на гостя:		1340 гр	
Итого напитков на гостя:		910 мл	
* Горячее блюдо на выбор.		ИТОГО	3000 руб/чел.