



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «СОВЕТСКИЙ СТИЛЬ»

2750 ₺
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр
Буженина запечённая с ароматными кореньями	1/55
Галантин из курицы с курагой и зеленью	1/55
Говяжий язык с кремом из хрена	1/51
Ветчинные рулетики с острой морковью	1/45

ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Заливное из судака и лосося	1/55
Селёдка с картофельными медальонами	1/50
Бутерброд со шпротами	1/50

ХОЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Бочковые соленья	1/55
Ассорти из грибов с луком и яйцом	1/35

САЛАТЫ

Столичный салат с мясом птицы	1/100
Селёдка под шубой	1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Пожарская котлета с картофельным пюре и с грибным соусом	1/120/120/30
Тельное из судака с картофелем и с соусом из «битых» огурцов	1/180/120

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина: томатная, кукурузная и зерновая булочки, чабатта	1/100
--	-------

НАПИТОК на выбор

Чай / кофе сливки, лимон, сахар	1/180
---	-------

Выход блюд на гостя: 1 050 гр.

В стоимость предложения включено: обслуживание официантами (до 6 часов), работа поваров, мебель в формате мероприятия, классический текстиль (белые скатерти, юбки, ручки, чехлы на стулья), посуда, приборы и барное стекло, все необходимое технологическое оборудование, логистика в пределах КАД.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «ЕВРОПЕЙСКИЙ СТИЛЬ»

3300 Р
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

гр

Буженина	1/20
Куриный рулет	1/20
Ветчинные рулетики	1/20
Итальянская салями	1/20
Пастроми из томлёной говядины	1/20

ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли	1/30
Палтус холодного копчения	1/30
Селёдка с молодым картофелем	1/40/50

ХОЛОДНАЯ ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА

Ассорти из свежих овощей	1/100
--------------------------	-------

ХОЛОДНЫЕ СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Мраморный сыр	20
Сыр Эдам	20
Сыр Сулугуни	20

САЛАТЫ

Салатный микс с индейкой под апельсиновым дрессингом	1/100
Салат Нисуаз с тунцом	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор

Жульен из шампиньонов	1/80
Куриный шашлычок	1/80

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Свинные медальоны с картофельным пюре и с ягодным соусом	1/120/100/30
Судак-гриль с муссом из брокколи	1/150/50/100

ДЕСЕРТ

Сезонные фрукты	1/100
-----------------	-------

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина: томатная, кукурузная и зерновая булочки, чиабатта	1/100
---	-------

НАПИТОК на выбор

Чай / кофе сливки, лимон, сахар	1/180
------------------------------------	-------

Выход блюд на гостя: 1 140 гр.

В стоимость предложения включено: обслуживание официантами (до 6 часов), работа поваров, мебель в формате мероприятия, классический текстиль (белые скатерти, юбки, ручки, чехлы на стулья), посуда, приборы и барное стекло, все необходимое технологическое оборудование, логистика в пределах КАД.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «РУССКИЙ СТИЛЬ»

3850 Р
НА ГОСТЯ

	гр
ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ	
Куриный паштет с фундуком на дольке абрикоса	1/40
Свиная грудинка шпигованная ароматными кореньями	1/45
Свиные щёчки тушёные в Хересе	1/90
ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ	
Каспийская сельдь с картофелем и луком	1/50
Икра с зелёным маслом и с перепелиным яйцом	1/50
Рыбные крокеты с щуьей икрой и с острым соусом	1/50
ХОЛОДНАЯ ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА	
Ассорти из свежих овощей и садовой зелени	1/100
САЛАТЫ	
Салат Оливье с куриными потрошками	1/100
Салат Мимоза в красном хлебе	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	
Блины с припёком и со сметанным кремом	1/100/40
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Телячьи щёчки со злаками в мясном соусе	1/130/100/40
Треска на омлете с овощным жульеном	1/150/100/40
ДЕСЕРТ	
Медовик	1/80
ВЫПЕЧКА	
Хлебная корзина: томатная, кукурузная и зерновая булочки, чабатта	1/100
НАПИТОК на выбор	
Чай / кофе сливки, лимон, сахар	1/180

Выход блюд на гостя: 1 195 гр.

В стоимость предложения включено: обслуживание официантами (до 6 часов), работа поваров, мебель в формате мероприятия, классический текстиль (белые скатерти, юбки, ручки, чехлы на стулья), посуда, приборы и барное стекло, все необходимое технологическое оборудование, логистика в пределах КАД.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ»

5000 Р
НА ГОСТЯ

	гр
ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ	
Пармская ветчина с дыней	1/80
Вителло тоннато из телячьего языка с соусом из тунца; подаётся с мармеладом из паприки	1/45
ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ	
Гастрономия морских деликатесов	1/70
Лосось слабой соли с соусом из белого вина и с розовым перцем	1/30/10
ХОЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ	
Баклажаны по-сицилийски	1/60/30
Капоната на бруснетте	1/60
ХОЛОДНАЯ СЫРНАЯ ЗАКУСКА	
Моцарелла с томатами	1/60
САЛАТЫ	
Салатный микс со свежими овощами в оливково-бальзамическом дрессинге	1/100
Салат Цезарь с куриным филе	1/100
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА на выбор	
Запечённый баклажан	1/110
Цукини с помидорами черри и с сыром Пармезан	1/120
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор	
Цыплёнок с грибным ризотто	1/130/120/30
Лосось запечённый с овощами	1/100/120/50
Овощная лазанья	1/220
ДЕСЕРТ	
Малиновый тирамису	1/80
ВЫПЕЧКА	
Хлебная корзина томатная, кукурузная и зерновая булочки, чабатта	1/100
НАПИТОК на выбор	
Чай / кофе сливки, лимон, сахар	1/180

Выход блюд на гостя: 1 225 гр.

В стоимость предложения включено: обслуживание официантами (до 6 часов), работа поваров, мебель в формате мероприятия, классический текстиль (белые скатерти, юбки, ручки, чехлы на стулья), посуда, приборы и барное стекло, все необходимое технологическое оборудование, логистика в пределах КАД.