

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Рулет из судака со сливочным шпинатом 35 г

Эклер с кетой с/с и крем чизом 30 г

Ролл со снежным крабом, икрой масага и хрустящим салатом 35 г

Филе сельди с/с с маринованным луком и отварным картофелем 30/50 г

Мясная вариация

Буженина и маринованными овощами 30 г

Тарталетка с куриным паштетом и грильязем 50 г

Пастроми из индейки г/к с брусничным соусом 45 г

Рулетики из ветчины с сыром 70 г

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с ветчиной и перепелиным яйцом 75 г

Овощной салат с кавказким сыром и травами 75 г

Салат слоеный с грибами, цыпленком и черносливом 75 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибной жульен 80 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Кета в миндале с соусом вьердж и картофельным кремом 200 г

Свинина “Прованс” с картофелем дофин 200 г

Куриная грудка с овощами гриль 200 г

Хлебная корзина из 2-х видов хлеба – 80 г

НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

С 01.12.24 по 30.12.24 стоимость меню на человека составит 3000-

2500-

стоимость на персону



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

Акулий сом г/к 30 г

Эсколар х/к 30 г

Лосось шеф-посола 30 г

Олюторская сельдь с медово-горчичной заправкой и отварным картофелем 70 г

Мясная вариация

Гастрономия из колбас 65 г

Балык из свиной вырезки 30 г

Цыплята верченые с курагой, черносливом и грецким орехом 30 г

Язык фаршированный сыром и травами 35 г

САЛАТЫ

Салат с баклажанами, соусом сладкий чили и мягким сыром 75 г

Салат «Бальмонт» с копченой индейкой 80 г

Салат из форели г/к 80 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчик «Петровский» с ветчиной и сыром 75 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

Котлета по-киевски с картофельным кремом 200 г

Медальон из свиной вырезки с овощами гриль и беконом 200 г

Судак с картофельными крокетами и сливочным шпинатом 200 г

Хлебная корзина из 2-х видов хлеба – 80 г

НАПИТКИ

Чай/кофе – 200/100 г

3000-

стоимость на персону

С 01.12.24 по 30.12.24 стоимость меню на человека составит 3500-



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная вариация

- Татаки из тунца с соусом манго 50 г
- Форель с/с в цитрусовой обсыпке 30 г
- Угорь в соево-медовом соусе 22 г
- Рулет из судака со сливочным шпинатом 63 г

Мясная вариация

- Ростбиф из мраморной говядины 35 г
- Томленая буженина с домашним лечо 50 г
- Утка горячего копчения 35 г
- Цыплята верченые с паприкой 35 г

САЛАТЫ

- Салат с креветками и соусом Цезарь 80 г
- Салат с ростбифом, томатами, каперсами и пармезаном 75 г
- Салат "Елисейский" с говядиной, языком и ветчиной 75 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Брошеты из куриного бедра с соусом Понзу 80 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор 50/50) – 1 шт. на персону

- Антрекот из говядины с картофельным gratin и перечным соусом 200 г
- Лосось с овощным драником и соусом Ранч 200 г
- Медальон из индейки с овощами гриль 200 г

- Хлебная корзина из 2-х видов хлеба – 80 г

НАПИТКИ

- Чай/кофе – 200/100 г

С 01.12.24 по 30.12.24 стоимость меню на человека составит 4000-

3500-
стоимость на персону

