

ВАРИАНТ №5

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Брускетта с томатами

15

Ягодные шашлычки

30

Ливерный паишет из куриц и гусей с яблочным конфитюром

30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе» (томаты, базилик, сыр моцарелла)

75

Салат из лосося с креветками и красной икрой

75

Студень сборный с хреном

70\10

Торт наполеон с голубым сыром

80\5

Салат из говядины с печеной тыквой

75

Салат "По-княжески" со стерлядью

75

Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами

70

Фарерский лосось слабой соли

40

Масляная рыба эсколар холодного копчения

40

Ростбиф

40

Домашняя буженина

40

Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста)

75

Ассорти домашних грибов

54\16

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Луковый пирог с соусом из морковного кули и сладкой паприки

120\5

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Фаршированная свиная котлета на косточке с гречотто

170\150\40

Карельская форель, запеченная в пергаменте с травами и молодым картофелем

140\140\50

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Карельский зерновой хлеб

100

Французский багет

100

Масло сливочное

15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"

500

Чай/Кофе

125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 3600 руб.

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 15000 руб.

Широкий выбор алкогольных напитков по ценам оптовых дистрибьютеров, или

Вы можете принести свои алкогольные напитки без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

**Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подряд, либо после 23-00) = 10000 руб/час**