

## ВАРИАНТ №6

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

	Выход, гр.
Волован с красной икрой	20
Брускетта с копченой форелью и мягким твороженным сыром	25
Ягодные шашлычки	30

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат «Капрезе» (томаты, базилик, сыр моцарелла)	75
Салат "По-княжески" со стерлядью	75
Салат из осьминога с овощами	75
Веллингтон из говядины с грибным гелем	70\5
Салат из говядины с печеной тыквой	75
Торт наполеон с голубым сыром	80\5
Пате из уток с пшеничными тостами	70\5
Фарерский лосось слабой соли	40
Масляная рыба эсколар холодного копчения	40
Домашняя сырокопченая колбаса	40
Пармская ветчина	30
Ассорти домашних грибов	54\16

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Равиоли с уткой конфи	130/15
-----------------------	--------

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Ростбиф, запеченный в дижонской горчице с картофелем Айдахо и соусом "красное вино"	170\120\30
Палтус запеченный под лимонным маслом с тушеным в сливках картофелем и шпинатом	130\110\10

### 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: 4000 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**