

ВАРИАНТ №6

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Волован с красной икрой

Выход, гр.

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**