

## ВАРИАНТ №7

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Волован с красной икрой	Выход, гр.
Морской гребешок с кремом из лосося	20
Ягодные шашлычки	30
	30

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами	70
Салат «Капрезе» (томаты, базилик, сыр моцарелла)	75
Салат из свеклы и яблока с молодым козым сыром	75
Торт наполеон с голубым сыром	80\5
Салат "По-княжески" со стерлядью	75
Огуречный салат с тунцом и сметаной, заправляется икрой палтуса	75
Веллингтон из говядины с грибным гелем	70\5
Студень сборный с хреном	70\10
Пате из уток с пшеничными тостами	70\5
Копченый угорь в соусе терияки	40
Карельская форель горячего копчения	40
Пармская ветчина	30
Ростбиф	40
Ассорти домашних грибов	54\16
Оливки маринованные в травах с розовым перцем	70

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с шафраном и морскими гребешками с мидиями	120\80\10
--	-----------

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Телятина на кости запеченная с овощами и картофельным gratenem	200\120\30
Стейк из морского лосося с овощами гриль	160\100\30

### 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: 4600 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**