

ВАРИАНТ №8

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Ягодные шашлычки	Выход, гр.
Тигровая креветка с тар-таром из манго	30
Морской гребешок с кремом из лосося	30
	30

ПОРЦИОННАЯ ЗАКУСКА

Террин из томатов и баклажан с соусом из прованских трав	110\15\10
--	-----------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из розовых томатов со сметаной и крымским луком	75
Салат с молодым козьим сыром, яблоком и свеклой или с апельсинами	70
Огуречный салат с тунцом и сметаной, заправляется икрой палтуса	75
Салат из осьминога с овощами	75
Салат из печеный тыквы и запеченной говядины	70
Велингтон из говядины с грибным желе	70/5
Пате из утки с тостами	70
Салат «Цезарь» с куриным филе	75
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

Запеченная устрица под соусом из голубого сыра	120
--	-----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Стейк шатобриан из говядины, подается с рататюем	290
Сибас с картофельным пюре и соусом из паприки	140\120\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: 5000 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**