

ВАРИАНТ №8

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Ягодные шашлычки

30

Тигровая креветка с тар-таром из манго

30

Морской гребешок с кремом из лосося

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**