

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ:

Ассорти мясное из деликатесов собственного производства (1/100)

- Буженина, залеченная с чесноком и горчицей
- Галантин из индейки со сладкой паприкой и орехами;
- Рулет из цыпленка со шпинатом;

*Блюдо гарнируется листьями салата, свежей зеленью, лесными ягодами, подается с хреном и горчицей.*

Свежие овощи с букетом зелени (1/100)

- Огурцы, томаты, сладкий перец, сочные салатные листья, зелень.

Разносолы (1/50)

- Хрустящая квашеная капуста, заправленная ароматным маслом, соленые огурцы, маринованные томаты, зелень, лесные ягоды.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (50/50):

Куриный шашлык (1/150/150)

- с запеченным картофелем, витаминным салатом и томатным соусом.

Филе каменного окуня в кляре (1/150/150)

- Гарнируется рисом на пару с витаминным салатом и соусом тартар

## НАПИТКИ (НА ВЫБОР):

Чай или кофе (1/200)

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

пшеничная и ржаная булочки 2/40

## Филе сельди слабой соли (1/100)

- Подается с горячим отварным картофелем «шато», репчатым луком и зеленью.
- 

## Салат «Греческий» (1/80)

- Огурцы, томаты, болгарской перец, красный лук, сыр заправка из оливкового масла и бальзамических греческих трав.
- 

## Салат «Оливье» (1/80)

- Ветчина, картофель, морковь, соленые огурцы, зеленый горошек, яйцо, заправленный майонезом на оливковом масле, подается с зеленью.
- 

## Салат «Крабовый» (1/80)

- Крабовые палочки, отварной рис, кукуруза, свеж. огурцы, салатный микс, красный лук, майонез, зелень.
- 

## Салат «Сельдь под шубой» (1/80)

- Сельдь, свекла, репчатый лук, картофель, морковь, майонез, зелень.

В СТОИМОСТЬ ТАКЖЕ ВКЛЮЧЕНЫ:

- Текстильный набор (скатерти и салфетки)
- Украшение стульев бантами (выбирайте цвет из нашего ассортимента)
- Использование музыкального центра
- Использование плазменной панели

ОПЛАЧИВАЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Сервисный сбор в размере 10% от общей суммы счёта

В банкетном меню возможны изменения на Ваш выбор из нашего меню с пересчётом стоимости.

Организуем предварительную дегустацию выбранных блюд

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



1640  
руб./персона

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



**2020**  
руб./персона

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ:

Ассорти мясное из деликатесов собственного производства (1/100)

- Буженина запеченная с чесноком и горчицей
- Домашний сервелат с черносливом
- Рулет из цыпленка со шпинатом

*Блюдо гарнируется листьями салата, свежей зеленью, лесными ягодами, подается с хреном и горчицей*

Свежие овощи с букетом зелени (1/100)

- Огурцы, томаты, сладкий перец, сочные салатные листья, зелень

Разносолы (1/50)

- Хрустящая квашеная капуста, заправленная ароматным маслом, соленые огурцы, маринованные томаты, зелень, лесные ягоды.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор):

Куриная грудка запеченная с моцареллой (1/150/150)

- с отварным картофелем, витаминным салатом и томатным соусом.

Филе трески «орли» (1/150/150)

- Гарнируется рисом на пару с витаминным салатом и соусом «тартар»

## НАПИТКИ (НА ВЫБОР):

Чай или кофе (1/200)

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

пшеничная и ржаная булочки 2/40

## Филе сельди слабой соли (1/100)

• Подается с горячим отварным картофелем «шато», репчатым луком и зеленью.

---

## Рулеты из баклажан с сырной начинкой (1/40)

## Рулеты из ветчины с сырной начинкой (1/40)

## Салат «Греческий» (1/80)

• Огурцы, томаты, болгарской перец, красный лук, сыр заправка из оливкового масла и бальзамических греческих трав.

---

## Салат «Оливье» (1/80)

• Ветчина, картофель, морковь, соленые огурцы, зеленый горошек, яйцо, заправленный майонезом на оливковом масле, подается с зеленью.

---

## Салат «Баварский» (1/80)

• Зеленая фасоль, куриное филе, маринованные огурчики, болгарский перец, листья салата, картофель отварной, масляно-горчичная заправка

В СТОИМОСТЬ ТАКЖЕ ВКЛЮЧЕНЫ:

- Текстильный набор (скатерти и салфетки)
- Украшение стульев бантами (выбирайте цвет из нашего ассортимента)
- Использование музыкального центра
- Использование плазменной панели

ОПЛАЧИВАЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Сервисный сбор в размере 10% от общей суммы счёта

В банкетном меню возможны изменения на Ваш выбор из нашего меню с пересчётом стоимости.

Организуем предварительную дегустацию выбранных блюд

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



**2900**  
руб./персона

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ:

Ассорти мясное из деликатесов собственного производства (1/150)

- Буженина запеченная с чесноком и горчицей
- Рулет из цыпленка с паприкой и шпинатом
- Заливное из индейки
- Телячий язык

*Блюдо гарнируется листьями салата, свежей зеленью, лесными ягодами, хрен, горчица.*

Ассорти из рыбных деликатесов (1/100)

- Нежные ломтики лосося шеф-посола
- Филе масляной рыбы холодного копчения
- Террин из лосося и судака

*Подается с лимоном, оливками и зеленью*

Свежие овощи с букетом зелени (1/100)

- Огурцы, томаты, сладкий перец, сочные салатные листья, зелень.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор):

Филе лосося (1/120/150)

- с овощами гриль и сливочным соусом

Медальоны из свиной вырезки с грибами и сыром (1/150/150)

- подаются запеченным картофелем и соусом «Демиглясс»

## НАПИТКИ (НА ВЫБОР):

Чай или кофе (1/200)

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

пшеничная и ржаная булочки 2/40



---

## Ассорти солений (1/50)

• Хрустящая квашеная капуста заправленная ароматным маслом, соленые огурцы, маринованные томаты, зелень, лесные ягоды.

---

## Рулетики из баклажан с сырной начинкой (1/40)

---

## Молодой домашний сыр с томатами, оливковым маслом и пряными травами (1/60)

---

## Профитроли со сливочным сыром (1/40)

• Профитроли, сливочный сыр, томаты черри, листья салата

---

## Салат «Столичный» (1/60)

• Мякоть цыпленка, картофель, морковь, соленые огурцы, зеленый горошек, яйцо, заправленный майонезом на оливковом масле

*подается с букетом зелени*

---

В СТОИМОСТЬ ТАКЖЕ ВКЛЮЧЕНЫ:

- Текстильный набор (скатерти и салфетки)
- Украшение стульев бантами (выбирайте цвет из нашего ассортимента)
- Использование музыкального центра
- Использование плазменной панели

ОПЛАЧИВАЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Сервисный сбор в размере 10% от общей суммы счёта

В банкетном меню возможны изменения на Ваш выбор из нашего меню с пересчётом стоимости.

Организуем предварительную дегустацию выбранных блюд

## Салат «Скандинавский» (1/60)

• Лосось с/с, картофель, микс салат, корнишоны, томаты черри, красный лук под оригинальной масляной заправкой, лимон, оливки, зелень

---

## Салат «Цезарь» с куриным филе (1/60)

• Куриное филе, томаты черри, салатный микс, сыр Пармезан, соус «Цезарь», пшеничные гренки, зелень

---

## Салат с телячьим языком (1/60)

• Отварной язык, жаренные шампиньоны, микс салат, соленые и свежие огурцы под оригинальной майонезной заправкой

---

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

### Блинчики с куриным филе и грибами в сливках (1/120)

• запеченные под золотистой сырной корочкой

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



**3500**  
руб./персона

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ:

Буженина с клюквенным соусом и маринованными корнионами 1/30

---

Отварной телячий язык с тостами и соусом хрен 1/30

---

Рулет из ростбифа с руколой и крем сыром 1/30

---

Рулетики из цыпленка с чесноком и шпинатом 1/30

---

Обжаренные королевские креветки в пряном маринаде 1/50

---

Лосось слабой соли на листьях салата 1/50

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор):

Филе тунца на гриле 1/150/150

• Подается с овощами гриль и сливочным соусом.

---

Говяжий филе миньон 1/150/150

• Подаются с витаминным салатом, томатами черри, кукурузным початком и соусом красное вино.

---

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Чай или кофе 1/200 (на выбор)

---

Хлебная корзина

• пшеничная и ржаная булочки 2/40

## Карпаччо из тунца с цитрусовым салатом и имбирной заправкой 1/30

---

## Свежие овощи с йогуртовым соусом 1/100

- Стебель сельдерея, молодая морковь, огурцы, сладкий перец.
- 

## Рулеты из печеных баклажан с ореховой заправкой 1/60

---

## Свежие спринг роллы 1/50

- Салатный микс, огурцы, болгарский перец с тайским соусом.
- 

## Сырная тарелка 1/100

- Моцарелла, гауда, камамбер, пармезан, крекеры, грецкие орешки, томаты черри и мед.
- 

## Цезарь классический с куриным филе 1/80

- Куриное филе, томаты черри, салатный микс, сыр Пармезан, соус «Цезарь», пшеничные гренки, зелень.
- 

В СТОИМОСТЬ ТАКЖЕ ВКЛЮЧЕНЫ:

- Текстильный набор (скатерти и салфетки)
- Украшение стульев бантами (выбирайте цвет из нашего ассортимента)
- Использование музыкального центра
- Использование плазменной панели

ОПЛАЧИВАЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Сервисный сбор в размере 10% от общей суммы счёта

В банкетном меню возможны изменения на Ваш выбор из нашего меню с пересчётом стоимости.

Организуем предварительную дегустацию выбранных блюд

## Зеленый салат с королевскими креветками 1/80

- Листья салата, жаренные королевские креветки, томаты черри, крутоны, масляная заправка.

---

## Салат с моцареллой и томатами черри 1/80

- Листья салата, сыр моцарелла, томаты черри, красный лук, оливки, масляная заправка.

---

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор):

### Пармиджано 1/170

- Запеченные баклажаны с томатами и неаполитанским соусом под сырной корочкой.

---

### Спринг роллы 1/120

- с цыпленком и овощами под медово имбирным соусом