

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ (В СТОЛ):

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, ГР	СТОИМОСТЬ ПОРЦИИ, РУБ
1	Изысканные сыры (пармезан, козий, горгонзола)	100	900
2	Мясные деликатесы (фермерские колбасы: фазан, говяжья грудка, сырокопченая говядина)	100	1450
3	Колбасная нарезка (прошутто, мортаделла, фуэт)	100	950
4	Летнее плато сезонных овощей	100	500
5	Лесные маринованные грибы	100	450
6	Буженина с соусом вителло	100	750
7	Пате из печени цыпленка с луковым мармеладом	100	400
8	Форель малой соли от шефа	100	900
9	Печеный перец рамиро фаршированный брынзой	100	750
10	Тар-тар из говяжьей вырезки с трюфельным маслом	100	650
11	Рийет из фермерской форели с перепелиным яйцом	100	500
12	Устрицы Джоли с цитрусовым маслом	1 шт	1100
13	Утка магре с апельсиновым чатни	100	850
14	Профитроли с черной икрой и творожным сыром	100	2100
15	Сезонное ассорти из фруктов и ягод	100	850
16	Корзинка свежего хлеба	100	290
17	Капрезе	100	650

За индивидуальным расчетом вашего мероприятия обращайтесь:

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

1	Запеченные баклажаны со страчателлой	100	850
2	Запеченный гребешок с соусом айоли и кремом из маракуйи	100	900

САЛАТЫ:

1	Зеленый салат	100	850
2	Хрустящий салат с цыпленком	100	900
3	Оливье с форелью шеф-посола	100	570
4	Ростбиф горчичный с баклажанами	100	650
5	Салат с форелью шеф-посола и артишоками	100	500
6	Салат с вырезкой ягненка	100	600
7	Теплый салат с печенью цыпленка	100	450
8	Греческий салат	100	450
9	Оливье с бужениной	100	570
10	Салат с тёплым кальмаром и авокадной заправкой	100	650
11	Салат с копчёной треской и картофелем	100	550
12	Салат с вырезкой молочного поросёнка	100	550

ГАРНИРЫ (В СТОЛ):

1	Овощи гриль	100	350
2	Запеченный бейби-картофель	100	280

За индивидуальным расчетом вашего мероприятия обращайтесь:

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (ПОРЦИОННО):

1	Стейк форели на гриле	200	1490
2	Медальоны нежной обжарки	200	1290
3	Филе-стейк на гриле	200	1490
4	Сибас на огне	200	1590
5	Окунь филейный в икорном соусе	200	1690
6	Сливочная треска на гриле	200	1290

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (В СТОЛ):

1	Шашлык из свиной вырезки	200	1290
2	Шашлык из бедра цыпленка	200	1290
3	Шашлык из говяжьей вырезки	200	1450
4	Каре молодого барашка	200	1650

БАР (ГОРЯЧИЕ И ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ):

1	Чай/кофе в ассортименте	300мл	300
2	Домашний ягодный морс	1л	650
3	Авторский лимонад (клубника, щавель-личи, цитрусовый)	1л	950
4	Соса-Cola (в стекле)	330мл	400
5	Вода газированная/негазированная в стекле	330мл	350
6	Вода фильтрованная негазированная		

За индивидуальным расчетом вашего мероприятия обращайтесь:

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВИНА И КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ:

1	Игристое вино Fiorino d'Oro Prosecco Spumante, сухое	750мл	5500
2	Вино Sant'Orsola Pinot Grigio, 2023, сухое, белое	750мл	5500
3	Вино Peter Mertes Riesling, 2024, полусухое, белое	750мл	6000
4	Вино Bodegas San Valero Celebrities Merlot, 2020, сухое, красное	750мл	5500
5	Настойка собственного производства (лимончелло, печёное яблоко, халва, овощная)	700мл	5200
6	Виски Glengarry, Шотландия, Купажированный, Хайленд (Высокогорье)	1л	9000
7	Водка Дранікі Хлебная, 40.0%	500мл	3900
8	Коньяк Дугладзе Батуми 12-летний, 40.0%	500мл	6500



БЕРЕГ ЖЕЛАНИЙ

Территория перезагрузки в 49 км от Москвы на берегу Истринского водохранилища: глэмпинг, ресторан, ивент-площадки для проведения мероприятий. Просторные, адаптивные залы у воды для ваших событий, веранда с собственным пирсом, бани, два вида домиков для проживания.

ЗАЛ С ТЕРРАСОЙ ДО 100 ЧЕЛОВЕК

ВЕРАНДА НА ВОДЕ ДО 45 ЧЕЛОВЕК

КАМЕРНЫЙ ЗАЛ ДО 50 ЧЕЛОВЕК

ЛЕТНИЙ ЗАЛ ДО 100 ЧЕЛОВЕК

ПОЛУЧИТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЮ ОБ ОБЪЕКТЕ И РАССЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ:

☎ 8 (499) 653-82-33 📧 EVENT_BEREGZHELANIY