



Банкетное меню на 10 персон Вариант II
без алкоголя* и шоу-программы**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол- во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Морс Клюквенный 1,0	3	520	1560
Мин. Вода RIOBA 0,75 б/г	3	390	1170
"Хлебная корзина" Ореховый с медом, Ржаной с изюмом, Багет	2	300	600
Пирожок слоёный с ягнёнком	10	85	850
<i>Индивидуальная холодная закуска</i>			
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом "сливочный хрен»	10	490	4900
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Студень порционный. Домашнего приготовления. Из бычьих хвостов	10	170	1700
Калач с соленьями и маринадами Традиционная русская закуска: соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, огурцы бочковые, квашеная капуста, маринованная цветная капуста	1	1500	1500
"Рыбная трапеза". Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения	2	2230	4460
“Мясная трапеза” Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом	2	1550	3100
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное на 3 персоны.	3	1890	5670
<i>Горячая закуска</i>			
Жюльен из сморчков и шампиньонов, томлёных в сметане	10	430	4300
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Запеченное филе судака с личисками, в сливочном соусе с картофельным кремом и релишем из маринованных огурцов	10	1175	11750
Запеченная буженина на тыквенном дранике со сливочным соусом из опят и ореховой посыпкой «Дукка»			
<i>Десерт</i>			
Торт «Три муравья» 1,5 кг	1	3225	3225
ИТОГО:			44 785

* Алкоголь можно приобрести только в ресторане. При предварительном заказе мы предлагаем алкоголь с минимальной наценкой (с 15 по 30 декабря минимальная наценка на алкоголь не действует).

** Стоимость вечерне-развлекательной программы 1500 рублей на персону. Включает в себя: шоу-варьете в двух отделениях (1 час 15 мин с антрактом), танцпол.