

Меню Банкетного зала «Кирочный Двор»

*Сайт: Kirochdyvor.ru, kirochniy_dvor@mail.ru
наша группа ВКонтакте: <http://vk.com/kirochniydyvor>
«Кирочный двор»*

Информация по банкетам: 8-911-164-73-03

*Тел: 8-911-972-46-74 Наталья,
8-921-871-83-53 Виктория
Ул. Кирочная д.36*

Банкетный зал второй этаж.

Меню от 1700р на персону, алкоголь, безалкогольные напитки и фрукты заказчик привозит с собой. Обслуживание составляет +7% от стоимости мероприятия., аренда зала есть только после 23.00 - 3500р в час

В подарок ,при заказе мероприятия, предоставляется текстильный дизайн зала (есть ленты разных цветов: белые, золотые, розовые, зеленые, оранжевые ,персиковые, голубые ,фиолетовые, сиреневые, красные, прованс, фиалковые, тиффани, кофе с молоком),

музыкальное оборудование (при подписании DJ безвозмездного договора аренды),

экран проектор (подключением и эксплуатацией занимается DJ)

Сумма закрытия зала в пятницу и субботу
с 01.06.2017 по 30.09.2017 -80000,00

При заказе банкета от 85000,00 дарим шоколадный фонтан на фуршет

При заказе банкета от 95000,00 дарим шоколадный фонтан (молочный шоколад и фруктовая горка), а так же фонтан с шампанским .

При заказе банкета от 100000,00 дарим шоколадный фонтан (молочный шоколад и фруктовая горка), а так же декорирование цветами центрального стола

При заказе банкета от 120000,00 дарим шоколадный фонтан

(молочный шоколад и фруктовая горка), горку шампанского на фуршет (стол с подсветкой, шампанское, сироп или коктейльная вишня), а также декорирование цветами центрального стола

При заказе банкета от 2300р на персону подарок на выбор: шоколадный фонтан, горка шампанского на фуршет, или цветочная композиция на центральный стол

Есть возможность проведения выездной регистрации.

Зал бронируется при подписании договора и внесении предоплаты в размере 5000р

За 2 дня до мероприятия вы должны сообщить уточненное число гостей.

Окончательный расчет производится либо накануне мероприятия, либо в день банкета-по Вашему желанию.

Салаты:

Салат с куриным филе и грибами (куриная грудка, шампиньоны, лук порей, китайская капуста, болгарский перец, майонез, хрен)	90гр	190р
Салат с подкопченным куриным филе (китайская капуста, куриное филе, томаты, огурцы, соус)	90гр	160р
Салат с подкопченным куриным филе и овощами (китайская капуста, куриное филе, огурцы, морковь, оливковое масло, дижонская горчица, яйца, соус)	90гр	140р
Салат с курой и стручковой фасолью (кит-ая капуста, куриное филе, огурцы, паприка красная, стручковая фасоль обжаренная, соус карри)	90гр	150р
Салат домашний с говядиной (картофель, маринованные огурцы, морковь, говядина, горошек, майонез)	90гр	190р
Салат домашний с ветчиной (картофель, маринованные огурцы, морковь, ветчина, горошек, майонез)	90гр	140р
Салат с тунцом и перепелиными яйцами (картофель, морковь, тунец, яйца, майонез, лук)	130гр	170р
Салат Сельдь под шубой	130гр	150р
Салат с тунцом и фасолью (тунец консервированный, айсберг, огурцы маринованные, болгарский перец, фасоль стручковая, масло)	90гр	180р
Салат с разносольными грибочками паровой говядиной и печеным картофелем	90гр	200р
Салат с морепродуктами и овощами гриль (Баклажаны, цуккини, болгарский перец на гриле, салат айсберг, морепродукты, сливочный соус)	90гр	240р
Салат с креветками (Салат айсберг, томаты черри, огурцы, креветки, соус, маслины, пшеничные гренки)	90гр	240р
Салат с языком (картофель, свежий огурец, язык говяжий, горошек, соус)	90гр	190р
Салат с языком и овощами (язык говяжий, помидоры черри, красный лук, паприка сладкая, китайская капуста, Соус)	90гр	200р
Салат с лососем слабой соли и соусом тар-тар (Салат айсберг, салат лолло-россо, помидоры, огурцы, лосось с/с, соус тар-тар, маслины)	90гр	210р
Салат с бужениной и сыром пармезан (Листья салата айсберг, листья салата лолло-россо, баклажаны на гриле, болгарский перец на гриле, буженина, сыр пармезан, горчичная заправка)	90гр.	210р
Салат с грибами и курицей (айсберг, курица, грузди марин, лук репчатый, кукуруза, соус)	90гр	170р

Холодные закуски:

Рулеты из карбоната с острым плавленым сыром	40гр	110р
Рулеты из ветчины с пряной заправкой	40гр	90р
Колбаса сырокопченая	40гр	100р
Буженина домашняя с горчицей	40гр	150р
Язык с домашним хреном и маринованными корнишаонами	30гр	170р
Галантин из говядины с яичным омлетом и шампиньонами	50 гр	100р
Рулет из филе цыпленка с подкопченным беконом	30гр	100р
Рулет из курицы с омлетом, сыром и фисташками копченый на ольховых стружках	40гр	135р
Рулет из филе цыпленка со свиным языком и сыром	40гр	135р
Домашний мясной студень с горчицей и хреном	120гр	210р
Заливное из судака	120гр	210р
Рулет из шпината, творожного сыра и лосося слабой соли	40гр	140р
Сырный рулет с шампиньонами и сладким перцем	50гр	115р
Помидоры черри с творожным сыром	40гр	90р
Турнедо из баклажан, томатов и ореховой пасты	50гр	170р
Рулеты из баклажан с ореховой пасты	40гр	160р
Турнедо из баклажан томатов и чесночной заправки	50гр	140р
Лосось слабой соли на листьях салаты с пшеничными тостами и маслом	30гр	190р
Масляная рыба холодного копчения	30гр	160р
Роллы из лосося слабой соли и сыра Филадельфия	40гр	190р
Кальмар, фаршированный стручковой фасолью и грибами	40гр	150р
Кальмар, фаршированный муссом из судака и креветок	30гр	170р
Терин из красной и белой рыбы	50гр	180р
Филе Балтийской сельди с картофелем и маринованным лучком	60гр	85р

Ассорти их свежих овощей и зелени	50гр	60р
Ассорти солений и маринадов (маринованные помидорки черри, огурцы, квашеная капуста, морковь по-корейски)	50гр	80р
Сырное плато с виноградом и медом (моцарелла, сыр с пажитником и грецким орехом, масдам,)	40гр	150р

Горячая закуска:

Мясные роллы со сладким перцем и луком пореем (подается только в общих блюдах)	70гр	240р
Кулебяка с лососем	110гр	190р
Курник	125гр	180р
Жульен грибной		220р
Жульен с курой		220р
Жульен с морепродуктами		260р
Судак в кляре с соусом тар-тар (подается только в общих блюдах)	80гр	200р
Курица в кляре с соусом тар-тар (подается только в общих блюдах)	80гр	170р
Баклажаны и цукини запеченные с сыром (подается только в общих блюдах)	80гр	165р
(данная позиция выведененна из ассортимента на период с 01.12 по 01.04)		
Теплый салат из нежного куриного филе, в соевом соусе с овощами (куриное филе, корень сельдерея, паприка, кукуруза сладкая соевый соус, кунжут) (подается только в общих блюдах)	70гр	150р
Шампиньоны гриль с чесноком и листьями салата с бальзамическим уксусом (подается только в общих блюдах)	70гр	170р
(данная позиция выведененна из ассортимента на период с 01.12 по 01.04)		

Горячие блюда :

Стейк из красной рыбы , запеченный под сливочным соусом с обжаренной цветной капустой или овощным ризотто 300гр 600р

Стейк из трески
под сливочно-чесночным соусом, подается с картофельным пюре и луком-фри 300гр
630р

Стейк из трески под соусом «белое- вино» с пряными травами, подается овощным ризотто 300гр 630р

Свиная корейка, запеченная в тесте, подается с обжаренным картофелем и медово-горчичным или соусом дор-блю 300гр 600р

Медальоны из свинины с запеченным картофелем и грибным соусом 250гр. 600р

Рулеты из свинины с луком пореем , брынзой и зеленью .запеченные под грибным соусом, подаются с картофельными драниками 300гр 600р

Свинина фаршированная грибами и луком , подается с запеченным картофелем
300гр 600р

Стейк из свинины, подается с охотничьим соусом и картофельными дольками 300гр 600р

Медальоны из телятины с картофельными шариками и ягодным соусом 300гр 700р

Куриное филе с томатами и сыром , подается с овощным ризотто 30гр 480р

Куриная грудка в беконе, фаршированная сыром Фета и томатами, подается с овощным ризотто 300гр 500р

БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Судак, фаршированный белой и красной рыбой, креветками и сладкой паприкой 1кг -2900р (мин 1,5 кг)

Форель фаршированная белой и красной рыбой, креветками и сладким перцем 1кг – 3500р (мин 3кг)

Окорок телячий, запеченный с розмарином, прованскими травами и белым вином.

Подается с отварным картофелем и чесночным маслом 1кг – 3000р (мин 2,5 кг)

Баранья нога, запеченная с ароматными травами, подается с острым красным соусом и овощами гриль 1кг – 3500р (мин 2,5 кг)

Чай 50р
Кофе американо, эспрессо 80р
Морс 180р /л

Шоколадный фонтан 5000р
(шоколад молочный, фрукты: ананас, банан, зефир (клубника в период с 15.06-30.08)
Горка шампанского 150р бокал

Наши партнеры:

*Свадебные торты, санду Вар, капкейки -кондитерская «Русь»
тел: 8921-960-79-26 Ольга*

Кондитерская «Ваниль» 89119233111

Живой звук», дискотека, ведущие:

Евгений 89214029537, Наталья 89602407558

Эдуард Газизов ведущий, саксофонист 8911960-88-72, 8921397-88-44

vk.com/EDUARDGAZIZOV

Андрей Снегирев 8963-320-12-33 vk.com/sneqirevv

Ведущий: Денис Кулишев 8-911-819-87-40 www.deniskulishev.ru

Ведущий: Олег Лисовский 8-921-390-88-91

Ведущий: Евгений Сашин 8-921-922-68-77

vk.com/esashin

Фотограф Дмитрий Граф 8911-017-17-42

[VK.com/slib38571549](https://vk.com/slib38571549)

Украшение шарами: Алексей 921-55-83, 975-16-09

