



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР "Фэмили Холл"

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход
гр.

1	Овощное ассорти	спелые томаты, паприка, свежие огурцы, зелень	100	190
2	Мясное ассорти	Куриный рулет, буженина, колбаса с/к	100	510
3	Куриный рулет	Куриное филе, паприка	100	380
4	Лодочка из красной рыбы с мягким сыром и укропом	Лосось с/с, сыр Альметте, укроп, лимон	100	660
5	Рыбное ассорти	лосось с/с, форель г/к, форель х/к, лимон	100	720
6	Сырное ассорти	гауда, маасдам, копченый сыр, орехи, виноград, мед	100	510
7	Грибное ассорти	Маринованные грибочки микс	100	300
8	Соленья	черемша, чеснок соленый, огурчики соленые, томаты соленые, квашенная капуста, оливки, маслины	100	280
9	Рулетики из ветчины с сырным муссом		100	250
10	Язык отварной со сливочным хреном		100	580
11	Селедочка с маринованным луком и картофелем		100	240
12	Канapé из ржаного хлеба с сельдью х/к и горчичным соусом		100	300
13	Рулетики из баклажан с грецким орехом		100	420
14	Рулетики из баклажан с сыром и морковью по-корейски		100	360
15	Ролл из цукини с фетой		100	300
16	Ролл из лаваша с ветчиной и сыром		100	360
17	Черри фаршированные сырным муссом		100	320
18	Лососевая икра в тарталетке		10	210

САЛАТЫ

Рыбные салаты

Выход
гр.

1	Нежный оливье с лососем шеф-посола	лосось шеф-посола, отварной картофель, свежие огурчики, яйцо, зеленый горошек, французская заправка	100	350
2	Цезарь с тигровыми креветками	салат Айсберг, тигровые креветки, томаты черри, сыр пармезан, перепелиные яйца, крутоны, классический соус	100	520
3	Цезарь с семгой	салат Айсберг, лосось шеф-посола, томаты черри, сыр пармезан, перепелиные яйца, крутоны, классический соус	100	420
4	Салат "Нисуаз"	спелые томаты, свежие огурчики, стебель сельдерея, паприка, тунец, перепелиные яйца, бальзамическая заправка	100	390
5	Салат с дарами моря на салатной подушке	коктейльные креветки, мидии, кальмар, томаты черри, салат-микс, медово-бальзамическая заправка	100	530
6	Сельдь под шубой	филе сельди, картофель, морковь, свекла, лук, яйцо, майонез	100	270
7	Слоеный салат с лососем	Картофель, лосось, морковь, огурец, майонез, сыр, яйцо	100	390

Мясные салаты

Выход
гр.

1	Домашний оливье с говядиной	отварная говядина, картофель, морковь, маринованные огурчики, яйцо, зеленый горошек, майонез	100	310
2	Салат "Итальянский"	ветчина, фарфалле, спелые томаты, паприка, кукуруза, сыр, майонез	100	290

3	Домашний оливье с колбасой	вареная колбаса, отварной картофель, морковь, маринованные огурчики, яйцо, зеленый горошек, майонез	100	280
4	Салат с ветчиной	ветчина, свежие и маринованные огурчики, кукуруза, яйца, майонез	100	300
5	Салат из сочной свинины с овощами	вырезка свиная, маринованные огурчики, огурчики свежие, паприка, лук порей, медово-горчичная заправка	100	330

Салаты с цыпленком

Выход
гр.

1	Цезарь с куриной грудкой	салат Айсберг, филе цыпленка, томаты черри, сыр пармезан, перепелиные яйца, крутоны, классический соус	100	310
2	Салат-коктейль с кусочками курицы и ананасом	сочные кусочки курицы, свежие огурчики, ананас, листья салата, легкая майонезная заправка	100	300
3	Нежный оливье с цыпленком	филе цыпленка, отварной картофель, морковь, маринованные огурчики, яйцо, зеленый горошек, майонез	100	280
4	Салат из цыпленка с яблоком	филе цыпленка, яблоки, груша, стебель сельдерея, орехи, лимонный майонез	100	290

Салаты овощные

Выход
гр.

1	Микс-салат овощной	микс-салатов, спелые томаты, свежие огурчики, паприка, бальзамическая заправка	100	220
2	Греческий	спелые томаты, огурцы, паприка, брынза, маслины, бальзамическая заправка	100	280
3	Салат "Капрезе"	моцарелла, томаты, соус песто	100	420

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход
гр.

1	Жульен из грибов		100	320
2	Куриный жульен		100	320
3	Жульен из морепродуктов		100	450
4	Курино-грибной жульен		100	380
5	Шашлычок из тигровых креветок с соусом терияки		80/20	500
6	Шашлычок из лосося с паприкой и соусом сальса		80/20	480
7	Шашлычок из цыпленка с томатным соусом		100/20	240
8	Баклажаны Пармеджано		100	300

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Блюда из свинины		Выход гр.	
1	Медальоны из свиной вырезки с соусом Ткемали и вишней	150/20/10	500
2	Свиной карбонад, подается со сливочно-грибным соусом и маринованными огурчиками	150/20/20	520
3	Шашлык из свинины с соусом барбекю и маринованным лучком	150/20/30	430
4	Свиной карбонад, запеченный под сыром с соусом сливочный хрен	170/20	450
5	Мясной сет(свиные ребрышки, медальоны из говядины, филе грудки куриное, филе индейки, куриные крылышки. соус, овощи запеченные)	1000	3000

Блюда из говядины		Выход гр.	
1	Медальоны из говядины с брусничным соусом	120/20	820
2	Говяжья вырезка с соусом пеппер	120/10	830
3	Бефстроганов с белыми грибами	105/30/20	750

Блюда из птицы		Выход гр.	
1	Кармашек из цыпленка с грибами и сыром	180	380
2	Куриная отбивная в сырной корочке	180	330
3	Куриная грудка, запеченная с сыром и помидорами	200	370
4	Филе индейки, запеченное с ананасами	200	530
5	Куриный рулет со шпинатом с соусом карри	200	360

Блюда из рыбы		Выход гр.	
1	Стейк из лосося с соусом тар-тар	120/20	830
2	Стейк из лосося со сливочным песто и кедровыми орешками	120/20	860
3	Филе судака, подается в фольге, с зеленым соусом	150/20	570
4	Шашлык из лосося с кунжутом и соусом наршараб	120/20	840
5	Филе трески, запеченное под сыром	160/20	460
6	Форель запеченная в соленом панцире	1000	1500

Копчености (специальное предложение)		Выход кг	
1	Форель г/к	1,0	1350
2	Осетрина г/к	1,0	2700
3	Терпуг г/к	1,0	1200
4	Окунь морской г/к	1,0	900
5	Форель х/к	1,0	2200
6	Лосось х/к	1,0	3000
7	Палтус х/к	1,0	1800
8	Скумбрия х/к	1,0	900
9	Курица г/к	1,0	1000
10	Куриный рулет г/к	1,0	900
11	Ребра свиные г/к	1,0	1200

ГАРНИРЫ		Выход гр.	
1	Отварной картофель со сливочным маслом	150	130
2	Картофель "Айдахо"	150	170
3	Картофель фри	150	150
4	Картофельное пюре	150	150
5	Овощи запеченные	150	300
6	Рис с овощами	150	150
7	Брокколи и цветная капуста на пару	150	200

НАПИТКИ

1	Морс ягодный	1 л	400
2	Сок в ассортименте	1 л	250
3	Вода 0,5	1 шт	70
4	Кофе (американо)	1 порция	120
5	Чай (черный, зеленый)	1 порция	50
6	Чай в чайнике (черный,зеленый)	1 чайник	150
7	Молоко	1порци я	30

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДАВыход
гр.

1	Осетр запеченный (от 1,5 кг)	подается с раками и королевскими креветками	1 кг	3800
2	Индейка запеченная (от 3 кг)	подается с перепелами и апельсинами	1 кг	3300
3	Молочный поросенок (от 4 кг)	подается с тушеной капустой и картофелем	1 кг	3500
4	Гусь праздничный (от 3 кг)	фаршируется яблоками	1 кг	3200

ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДАВыход
гр.

1	Фруктовая ваза	сезонные фрукты	1 кг	1000
2	Фрукты для шоколадного фонтана	сезонные фрукты	100	150
3	Фонтан молочный шоколад		1 кг	5000
4	Фонтан черный шоколад		1 кг	5000
5	Фонтан белый шоколад		1 кг	5000

ВЫПЕЧКАВыход
гр.

1	Каравай		1 кг	800
2	Хлебная корзина	хлеб, батон	150	50
3	Хлебная корзина (багет, зерновой хлеб, булочки)		150	150
4	Масло сливочное		10 гр	30
5	Пицца (5 видов)		450 г	500

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

1	Детский сет (наггетсы или кур шашлычок или кур котлетка + фри или картофельное пюре)			500
---	--	--	--	------------

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮВыход
гр.Стоимос
ть

1	Канapé с лососем шеф-посола		30 гр	120
2	Канapé с сыром и виноградом		30 гр	100
3	Канapé с колбасой т/к и томатами черри		30 гр	110
4	Канapé с говядиной в\к, сыром и свежим огурцом		30 гр	120
5	Канapé с языком и маринованным огурцом		30 гр	120
6	Канapé с ветчиной, сыром и маслинами		30 гр	110
7	Канapé с красной икрой		10 гр	135
8	Капрезе с мини-моцареллой и томатами Черри		50 гр	165
9	Салат оливье с цыпленком тарталетка		65 гр	150
10	Салат с языком тарталетка		65 гр	200
11	Салат оливье с лососем шеф-посола тарталетка		65 гр	200
12	Салат-коктейль с цыпленком и ананасом тарталетка		65 гр	185

ТОРТЫ

	Название	Описание начинки	От 1,5	От 1300
1	Сметанник	Ванильные и бисквитные коржи, сметанный крем	1 кг	От 1200/кг
2	Панчо	Ванильные и шоколадные коржи с добавлением легкого сметанного крема, фруктов и орехов		
3	Мусс	Воздушный фруктовый мусс из фруктового пюре с добавлением сливок и итальянской меренги		
4	Наполеон	Слоеное тесто с заварным или масляно-заварным кремом, возможно добавление клюквы		
5	Медовик	Медовые коржи с кремом из сметаны, сливок и вареной сгущенки и грецкого ореха		
6	Красный бархат			
7	Сливочно-творожный с персиком	Ванильный бисквит, сливочно-творожный крем, персики		
8	Шифоновый бисквит с ягодами	Шоколадный бисквит, сливочно-творожный сыр, ягоды (малина, смородина)		
9	Маковый бисквит с бананом	Сдобный маковый бисквит с деревенской сметаной и бананом		
10	Рафаэлло	Ванильный бисквит, кокос, миндаль, вафельная крошка, сливочный крем		

РАСЧЕТ ВЕСА МНОГОЯРУСНОГО ТОРТА

Количество ярусов	Минимальный вес торта
1	2
2	От 4,5
3	7
4	По согласованию (от 9 кг)

ВАЖНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ НА WELCOME

1	Каравай	Сотни лет тому назад возник на территории нашего государства обычай дарить на свадьбу молодоженам каравай, как символ счастья, достатка и семейного благополучия.	1 кг	800
2	Пирамида шампанского	Это центр внимания любого праздника, источник позитивных эмоций, замечательный подарок для виновников торжества, сюрприз для гостей и находка для фото и –видео съемки		5000
3	Шоколадный фонтан	Необычный и вкусный способ удивить своих гостей. Да и что может быть вкуснее свежих охлажденных фруктов в сочетании с теплым шоколадом (1кг).	30 мин	5000
4	Фрукты для шоколадного фонтана	100 гр спелых, сочных и аппетитных фруктов		150

ВАЖНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ К ПРОГРАММАМ

1	Выездная регистрация	декорированная арка, столик для регистрации, дорожка, лепестки роз	2500	
2	Ведущий + DJ*	Профессиональные ведущие, шоумены, конферансье (от 3 часов)	1 час	7000
3	DJ	От DJ зависит Ваше настроение и настроение Ваших гостей! У нас только профессионалы!	1 час	3000

4	Бумажное шоу	Эксклюзивная часть вашей свадьбы. Бумажные ленты, конфетти, фейерверки. Радостный смех, сумасшедшее настроение и несмолкающий шелест бумаги	30 мин	20000
5	Фотобудка	Свадебная фотосессия с выдачей моментальных фотографий.	2 часа	5000
6	Тяжелый дым	Прекрасное дополнение на праздник ,обычно применяется на первый танец молодых, оставляет прекрасные эмоции и фотографии		5000
8	Фотобудка	Фотобудка навсегда сохранит атмосферу и эмоции для каждого участника праздника, сделает его по- настоящему незабываемым и весёлым событием. 2 часа -		5000
7	Залп пушки-конфетти	Моментами для такого рода конфетти –шоу являются: встреча или танец молодоженов, вынос торта или другие яркие моменты мероприятия		2500
8	Няня / аниматор	Игровая зона- место, где дети могут весело провести время играя в разнообразные игры, в то время как родители имеют возможность оставить своих ненаглядных чад под присмотром опытной няни-аниматора	1 час	2500/ 5000
9	Аренда проектора	LoveStory или поздравление на огромном экране	5 час	5000

ВАЖНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ЗАЛА

1	Текстильное оформление	Карамель, розовый, мятный, небесно- голубой, тиффани, лиловый, оранжевый и страстный красный. 45 вариантов		5000
2	Аренда светового оборудования	Заливка зала профессиональным световым оборудованием	5 часов	15000
3	Украшение зала шарами, помпонами, объемными буквами (надписями)	Украшение праздника шарами, цветами и тканью сделает Ваше торжество ярким и незабываемым	шары 100 шт	6000
			1 шт	60
			буква	от 1500
3	Дизайнер/флорист	Дизайнер поможет сделать ваше свадебное торжество прекрасным ! Создаст неповторимый и объединенный общей идеей стиль свадьбы.		По согласованию

СПЕЦИАЛИСТЫ

1	Фотограф	Доверить такое ответственное дело хочется только лучшему специалисту, и экономить, здесь не стоит.	1 час / 10 часов	1700/ 17000
---	----------	--	---------------------	----------------

ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

1	Дополнительный официант	Что бы ни кто из гостей не остался без внимания	5 часов	2000
1	Важные детали	Фейерверк в торт /Мешочек для бокалов		по 500

*Если на мероприятии работает ведущий и/или DJ не от Банкетного зала «Фэмили Холл», оплачивается комиссия 3000 руб. за все мероприятие

*Если у вас свой торт, то оплачивается комиссия 1000 рублей