

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2 900 руб./чел.

Русская кухня (накрытие на 8-9 персон)

Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.	Кол-во порций	Итого, руб.
<i>Холодные закуски</i>				
Мясная нарезка: <i>сервелат, буженина, язык отварной говяжий</i>	200/50	650	2	1 300
Овощное ассорти: <i>помидоры, огурцы, болгарский перец</i>	250	290	2	580
Соленья «из погребка»: <i>огурцы, морковь по-корейски, капуста квашеная, грибы маринованные</i>	200	300	3	900
Язык телячий с хреном	150/50	490	2	980
Рулетики «Пиканто»: <i>баклажаны, помидоры, чеснок, майонез</i>	80	150	6	900
Селедочка по-русски: <i>филе сельди, отварной картофель, лук маринованный</i>	100/150/30	300	4	1 200
Салат «Оливье»: <i>ветчина, картофель, морковь, огурцы маринованные, зеленый горошек, майонез</i>	300	300	3	900
Салат «Цезарь» с лососем	200	450	3	1 350
Салат «Гурман»: <i>язык говяжий, куриное филе, огурцы, грибы, пекинская капуста</i>	220	380	3	1 140
Хлебная корзина	150	110	3	330
<i>Торячие закуски</i>				
Жульен с курицей в тарталетках	150	240	9	2 160
<i>Основные блюда</i>				
Свинина «аля руж» с помидорами, сыром и отварным картофелем	130/150/50	480	5	2 400
Лосось с крабовым соусом	130/50/50	600	4	2 400

<i>Десерты</i>				
Фруктовая корзина	2 кг	2 000	1	2 000
Пирожное (в ассортименте)	150-170	250	9	2 250
<i>Напитки</i>				
Вода минеральная SNO	0,5 л	70	5	350
Чай (в чайнике объемом 0,4 л.) или кофе «Американо»		150	9	1 080
Сок в ассортименте / Морс	200 мл	80	18	1 440
<i>Итого на стол</i>				<i>23 660</i>
<i>Сервисный сбор 10%</i>				<i>2 366</i>
<i>Итого на одну персону</i>				<i>2 891</i>
<i>Итоговая стоимость обслуживания (9 человек)</i>				<i>26 026</i>

*Количество порций корректируется в зависимости от рассадки гостей.
Итоговое меню составляется с учетом вкусовых предпочтений
и национальных традиций Заказчика.*

Желаем вам прекрасного праздника!

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3 000 руб./чел.

Грузинская кухня (накрытие на 8-9 персон)

Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.	Кол-во порций	Итого, руб.
<i>Холодные закуски</i>				
Мясная нарезка: <i>сервелат, буженина, язык отварной говяжий</i>	200/50	650	2	1 300
Рыбное ассорти: <i>палтус, лосось с/с</i>	200/50	750	2	1 500
Ассорти сыра, свежей зелени и перца	200/50	440	2	880
Завитки из ветчины: <i>ветчина, сыр, чеснок, зелень</i>	100	130	4	420
Салат «Иберия»: <i>свежие огурцы и помидоры с добавлением зелени, грецких орехов и специй</i>	250/50	360	2	720
Салат «Арго»: <i>обжаренные баклажаны, шампиньоны и болгарский перец с зеленью, специями, тертым грецким орехом, уксусом и гранатом</i>	200/50	400	2	800
Салат «Гурийский»: <i>говяжий язык, картофель, соленые огурцы, болгарский перец, шампиньоны, зелень</i>	200/50	400	2	800
Пхали из стручковой зеленой фасоли: <i>зеленая фасоль с тертым грецким орехом, зеленью и специями</i>	150/50	310	2	620
Пхали из шпината: <i>шпинат с тертым грецким орехом, зеленью и специями</i>	150/50	310	2	620
Сациви из курицы: <i>отварная курица в ореховом соусе</i>	1/250	410	2	820
Лаваш	1/75/50	50	9	450

<i>Торжачие закуски</i>				
Хачапури по-мегрельски	1/450	480	2	960
Хинкали	1/100	90	9	810
<i>Основные блюда</i>				
Пашлык из свинины (подается с овощами, зеленью и соусом)	200/150/50	590	4	2 360
Лосось на углях (подается с соусом)	200/50	690	3	2 070
Люля-кебаб (подается с овощами, зеленью и соусом)	200/150/50	610	2	1 220
<i>Соусы</i>				
Сацебели	80	100	3	300
Ткемали	80	100	3	300
<i>Гарнир</i>				
Картофель айдахо	150	140	4	560
Овощи гриль	150	280	4	1 120
<i>Десерты</i>				
Пирожное в ассортименте	150-170	250	9	2 250
<i>Напитки</i>				
Вода минеральная SNO	0,5 л	70	8	560
Чай (в чайнике объемом 0,4 л.) или кофе «Американо»		150	9	1 350
Сок в ассортименте / Морс	200 мл	80	18	1 440
<i>Итого на 9 человек</i>				24 230
<i>Сервисный сбор 10%</i>				2 423
<i>Итого на одну персону</i>				2 961
<i>Итоговая стоимость обслуживания (8-9 человек)</i>				26 653

Количество порций корректируется в зависимости от рассадки гостей.

*Итоговое меню составляется с учетом вкусовых предпочтений
и национальных традиций Заказчика.*

Желаем вам прекрасного праздника!

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3 500 руб./чел.

Грузинская кухня (накрытие на 8–9 персон)

Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.	Кол-во порций	Итого, руб.
<i>Холодные закуски</i>				
Мясная нарезка: <i>сервелат, буженина, язык отварной говяжий</i>	200/50	650	2	1 300
Рыбное ассорти: <i>палтус, лосось с/с</i>	200/50	750	2	1 500
Ассорти сыра, свежей зелени и перца	200/50	440	2	880
Мцнули: <i>ассорти домашних солений</i>	200/20	330	2	660
Пхали из шпината: <i>шпинат с тертым грецким орехом, зеленью и специями</i>	150/50	310	3	930
Пхали из стручковой зеленой фасоли: <i>зеленая фасоль с тертым грецким орехом, зеленью и специями</i>	150/50	310	3	930
Заливные баклажаны: <i>баклажаны, обжаренные с чесноком, с тушеными помидорами и кинзой</i>	200/50	420	3	1 260
Салат «Иберия»: <i>свежие огурцы и помидоры с добавлением зелени, грецких орехов и специй</i>	250/50	360	4	1440
Салат «Арго»: <i>обжаренные баклажаны, шампиньоны и болгарский перец с зеленью, специями, тертым грецким орехом, уксусом и гранатом</i>	200/50	400	4	1 600
Салат «Гурийский»: <i>говяжий язык, картофель, соленые огурцы, болгарский перец, шампиньоны, зелень</i>	200/50	400	4	1 600
Хлебная корзина	150	110	2	220

<i>Торячие закуски</i>				
Хачапури по-мегрельски	450	480	2	960
Долма: смешанный фарш в виноградных листьях со сметанно-чесночным соусом	250/50	530	3	1590

<i>Основные блюда</i>				
Шашлык из баранины (подается с овощами, зеленью и соусом)	200/150/50	700	3	2 100
Шашлык из свинины (подается с овощами, зеленью и соусом)	200/150/50	590	3	1 770
Лосось на углях (подается с соусом)	200/50	690	3	2 070
<i>Тарниры</i>				
Картофель айдахо	150	150	4	600
Овощи гриль	200	250	4	1 000
<i>Соусы</i>				
Сацебели	80	100	2	200
Ткемали	80	100	2	200
<i>Десерты*</i>				
Фруктовая корзина	2 кг	2 000	1	2 000
<i>Напитки</i>				
Вода минеральная SNO	0,5 л	70	8	560
Вода минеральная «Боржоми»	0,5 л	180	6	1 080
Морс ягодный	1 л	320	3	960
Чай в чайнике объемом 0,4 л. или кофе «Американо»		150	9	1 350
<i>Итого на стол</i>				<i>28 760</i>
<i>Сервисный сбор 10%</i>				<i>2 876</i>
<i>Итого на одну персону</i>				<i>3 515</i>
<i>Итоговая стоимость обслуживания (9 человек)</i>				<i>31 636</i>

* Свадебный торт на заказ – 2 000 руб./кг

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3 500 руб./чел.

Смешанная кухня (накрытие на 8–9 персон)

Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.	Кол-во порций	Итого, руб.
<i>Холодные закуски</i>				
Мясная нарезка: <i>сервелат, буженина, язык отварной говяжий</i>	200/50	650	2	1 300
Рыбное ассорти: <i>палтус, лосось с/с</i>	200/50	750	2	1 500
Ассорти грузинских сыров: <i>сулугуни, копченый сулугуни, надуги</i>	200/20	440	2	880
Маринады: <i>свежепросоленные огурчики, цветная капуста, морковь, болгарский перец</i>	200	500	2	1 000
Закуска «Восемь вкусов»: <i>запеченные овощи</i>	200	450	2	900
Пхали из баклажанов: <i>баклажаны с тертым грецким орехом, зеленью и специями</i>	150/50	420	3	1260
Пхали из шпината: <i>шпинат с тертым грецким орехом, зеленью и специями</i>	150/50	310	3	930
Пхали из стручковой зеленой фасоли: <i>зеленая фасоль с тертым грецким орехом, зеленью и специями</i>	150/50	310	3	930
Селедка «под шубой»	300	350	3	1 050
Салат «Оливье»: <i>ветчина, картофель, морковь, огурцы маринованные, зеленый горошек, майонез</i>	300	300	3	900
Салат «Колхети»: <i>отварная курица с жареными шампиньонами, огурчиками, помидорами, яйцом в чесночно-розовом соусе</i>	200/50	400	3	1200
Салат «Греческий»: <i>фета, томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук, оливки</i>	250	400	4	1600
Хлебная корзина	150	110	2	220
<i>Торячие закуски</i>				
Хачапури по-имеретински	400	380	2	760
Жульен грибной	150	270	9	2430
Лобиани: <i>слоеное дрожжевое тесто с красной фасолью</i>	400	390	2	780

<i>Основные блюда</i>				
Люля-кебаб (<i>подается с овощами, зеленью и соусом</i>)	200/150/50	610	3	2460
Шашлык из свинины (<i>подается с овощами, зеленью и соусом</i>)	200/150/50	590	3	1770
Лосось на углях (<i>подается с соусом</i>)	200/50	690	3	2 070
<i>Тарниры</i>				
Картофель айдахо	150	140	4	560
Рис по-грузински: рис с добавлением овощей	150	130	4	520
<i>Соусы</i>				
Сацебели	80	100	2	200
Ткемали	80	100	2	200
<i>Десерты*</i>				
Фруктовая корзина	2 кг	2 000	1	2 000
<i>Напитки</i>				
Вода минеральная SNO	0,5 л	70	9	630
Сок в ассортименте	1 л	320	4	1 280
Чай (в чайнике объемом 0,4 л.) или кофе «Американо»		150	9	1350
<i>Итого на стол</i>				28 770
<i>Сервисный сбор 10%</i>				2 877
<i>Итого на персону</i>				3 516
<i>Итоговая стоимость обслуживания (9 человек)</i>				31 647

* Свадебный торт на заказ – 2 000 руб./кг

*Количество порций корректируется в зависимости от раскладки гостей.
Итоговое меню составляется с учетом вкусовых предпочтений
и национальных традиций Заказчика.*