

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

для вашего
мероприятия



PALACE BRIDGE
Hotel

МЕНЮ

«Гармония вкусов»

4 200 руб./чел 1300 г/чел

без учёта алкоголя

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

Кижуч с тростниковым сахаром..... 50 г
Лосось Гравлакс..... 50 г
Эсколар (масляная рыба)..... 50 г

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Буженина с горчицей..... 40 г
Индейка с дикой брусникой..... 40 г
Рулет из кролика..... 40 г

Ассорти из свежих овощей и солений..... 160 г

Свежий хлеб с творожным сыром..... 40 г

САЛАТЫ

Салат с мини-картофелем, красным луком, овощами и ореховым соусом..... 90 г

Салат с морепродуктами, чукой и микс салатом..... 90 г

Салат мясной с печёным цыплёнком и овощами..... 90 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пастуший пирог с говядиной и тыквой.....110 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Стейк Тендерлойн с соусом Порто, мини-картофелем и печеными томатами черри.....120\150\40 г

Судак, запечённый с овощами гриль.....120\150\40 г

ДЕСЕРТЫ

Ассорти пирожных.....70 г

Свежие сезонные фрукты.....100 г

НАПИТКИ

Вода.....250 мл

Чай.....250 мл

Кофе.....250 мл

Возможно провести мероприятие с вашим алкоголем.
Пробковый сбор составит 800 рублей с человека.

Все цены указаны в рублях и включают НДС.

Сервировка холодных закусок и салатов производится в стол. Сервировка горячих закусок, горячих блюд и десертов – на шведской линии. Дополнительный сервисный сбор за сервировку не взимается.

Возможность сервировки горячих закусок и горячих блюд в стол согласовывается дополнительно. В таком случае взимается сервисный сбор в размере 10% от цены меню.

Продление мероприятия после закрытия – 25 000 руб/ час

МЕНЮ

«Триумф мастеров»

5 100 руб./чел 1470 г/чел

без учёта алкоголя

WELCOME

Брускетта с копченой уткой
и инжирным вареньем..... 35 г

Шот с креветками, ананасом
и сыром маскарпоне..... 35 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

Угорь горячего копчения..... 50 г

Пате из лосося и судака
с зелеными оливками..... 50 г

Лосось Гравлак..... 50 г

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Террин из утки с грушей..... 50 г

Рулет из кролика..... 50 г

Ростбиф с луковым вареньем.... 50 г

Ассорти из свежих овощей
и солений..... 160 г

Антипаста..... 80 г

Свежий хлеб
с творожным сыром..... 40 г

САЛАТЫ

Салат Оливье с куриным филе
и красной икрой..... 90 г

Салат с тунцом, печеным мини-картофелем, перепелиным яйцом и микс-салатом..... 90 г

Салат с мини-моцареллой, рукколой, томатами черри..... 90 г

Салат с печеной свеклой и козым сыром..... 90 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мидии в соусе Наполи..... 60 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Утиная ножка с gratin из батата и ягодным соусом..... 120\150\40 г

Стейк из лосося с овощным рататутем, артишоками и мятным песто..... 120\150\40 г

ДЕСЕРТЫ

Ассорти пирожных..... 70 г

Свежие сезонные фрукты..... 100 г

НАПИТКИ

Вода..... 250 мл

Чай..... 250 мл

Кофе..... 250 мл

Возможно провести мероприятие с вашим алкоголем.
Пробковый сбор составит 800 рублей с человека.

Все цены указаны в рублях и включают НДС.

Сервировка холодных закусок и салатов производится в стол. Сервировка welcome-позиций, горячих закусок, горячих блюд и десертов – на шведской линии. Дополнительный сервисный сбор за сервировку не взимается.

Возможность сервировки горячих закусок и горячих блюд в стол согласовывается дополнительно.
В таком случае взимается сервисный сбор в размере 10% от цены меню.

Продление мероприятия после закрытия – 25 000 руб/ час