

Условия проведения мероприятий в зале Прованс.

Январь, февраль, март, апрель, октябрь, ноябрь минимальный заказ (депозит) по меню, б/а напиткам, аренде, декору и 10% сервисный сбор

С воскресенья по четверг 100 000 руб.

Пятница и суббота 120 000 руб.

Май, июнь, июль, август, сентябрь и декабрь минимальный заказ (депозит) по меню, б/а напиткам, аренде, декору и 10% сервисный сбор

С воскресенья по четверг 120 000 руб.

Пятница и суббота 140 000 руб.

6 часов аренды бесплатно (до 23.00), далее оплачивается продление 10 000 руб./час.

Базовый текстильный декор, копии живых цветов, белый ресторанный фарфор и бокалы бесплатно.

Бархатные скатерти, цветные скатерти 5 000 руб./стол (в пакетное предложение входят бесплатно).

Тарелки с подстановочными блюдами в стиле Pinterest 500 руб./комплект (в пакетное предложение входит бесплатно).

Декор живыми цветами от Прованса в стиле bud vases (декор с использованием множества маленьких ваз) цветовая гамма на выбор, аренда ваз зала Прованс, античные свечи, насыпные свечи и свечи чайные 40 000 руб.

Декор в русском стиле с маками, баранками, колосками и красными свечами 40 000 руб.

Украшение живыми цветами заказчика сотрудниками Прованса -10 000 руб.

Свечи насыпные на столах 20 шт. (горения хватает на 6-7 часов) – 10 000 руб.

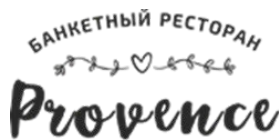
Звуковое и световое оборудование бесплатно.

Алкогольные напитки вы можете полностью принести с собой на мероприятие или за сутки до него. Обязательное условие наличие акционных марок. Пробкового сбора нет.

Б/а напитки можно принести с собой без пробкового сбора при минимальном заказе у нас 50% от принесенных (например, если вы приносите 10 л б/а напитков, то 10 л заказываются у нас). Если вы приносите с собой все б/а напитки пробковый сбор 100 руб./литр. В пакетное предложение наши б/а напитки уже включены, дополнительно докупать не нужно.

Соки можно принести в любой упаковке, мы их перельем в графины. Газированные напитки и вода принимается в упаковках только до 500 мл.

Горка шампанского с сухим льдом и мыльными пузырями 6 000 руб. (шампанское заказчика).



Любое банкетное меню вы можете дополнить блюдами из расширенного предложения, либо составить свое собственное банкетное меню, основываясь на своих предпочтениях. Минимальный заказ 10 порций.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясо от Шефа \буженина, язык молодого бычка, филе цыпленка, горчица и хрен \100 гр.\ - 600 руб.

Итальянское плато \пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\ \100 гр.\ - 750 руб.

Куриный рулет с черносливом \куриное филе, чернослив\ \100 гр.\ - 550 руб.

Ростбиф \говяжья вырезка\ \100 гр.\ - 750 руб.

Салями итальянская с козьим сыром и печёным перцем \салями, сыр козий, руккола, печёный перец, оливковое масло, грессини\ \100гр\ - 750руб.

Тамбовский окорок \свиной окорок, свежий салат, перец, горчица, хрен\ \100гр\ - 600руб.

Рулет из телятины с розмарином и вялеными томатами \телятина, розмарин, томаты, чеснок, сыр, зелень, орехи кедровые, соль, перец\ \100гр\ - 850руб.

«Тар-Тар» из мраморной вырезки с лучком выдержанный в красном итальянском вине подается на подушке из тонко нарезанных помидор \100гр.\ - 900 руб.

Пащтет из куриной печени подается на брусках \100 гр.\ - 650 руб.

Сыр мягкий «страчателла» с чиабаттой и томатами \страчателла, томаты, базилик, красный лук, оливки, оливковое масло, вяленые томаты, песто, чиабатта\ - 850 руб.

Сырное плато \Пармезан, дор блю, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\ \100 гр.\ - 850 руб.

Сырное ассорти \мраморный сыр, гауда, кавказский сыр, мед, орешки\ \100 гр.\ - 600 руб.

Рыбное плато \лосось шеф посола, скумбрия филе, икра красная\ \100 гр\ - 1000 руб.

Филе Норвежского лосося шеф-посола \100 гр.\ - 950 руб.

Филе форели с\с \100 гр.\ - 800 руб.

Тост с красной рыбой \лосось шеф посола, сливочный сыр\ \шт.\ - 350 руб.

«Тар-тар» из лосося с перепелиным яйцом на подушке из авокадо \100гр.\ - 800 руб.

Форшмак на бородинском хлебе с зелёным лучком \сельдь, масло, лук, яйцо, бородин. хлеб\ \шт\ - 350 руб.

Филе балтийской кильки на тосте с печёной свеклой \килька, свекла, ржаной хлеб, огурец маринованный, майонез, яйцо, зелень\ \шт.\ - 350 руб.

Тарталетка с красной икрой \икра лососевых, сливочный сыр, лимон, тарталетка, зелень\ - 350 руб.

Филе сельди с лучком и картошкой \100 гр.\ - 600 руб.

Пикантные рулетики из баклажанов подаются с сыром \100 гр.\ - 600руб.

Черри – Капрезе \томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\ \100 гр.\ - 700 руб.

Разносолы и маринады \квашеная капуста, огурчик, корейская морковь, перец\ \100 гр.\ - 600 руб.

Сет под водочку \солёный огурчик, лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\ \100 гр.\ - 600 руб.

Малосольные огурчики засолены личном шефом с зеленью - \100 гр.\ - 600 руб.

Грузди соленые \грузди соленые, лук, сметана, зелень\ - \100 гр.\ - 800 руб.

Сезонные овощи с оливковым маслом \100гр\ - 400руб.

Ассорти оливок и маслин \100 гр.\ - 500 руб.

Хлебная корзина \100 гр.\ - 300 руб.

Сезонные фрукты \100гр\ - 400 руб.

САЛАТЫ

Салат теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления \100 гр.\- 700 руб.

\микс салат зеленый, говядина, картофель деревенский, соус терияки кунжут\

Салат с индейкой гриль, апельсинами и сыром\100 гр.\ - 700 руб.

\филе индейки, апельсин, сыр, соус, зелень\

Салат Греческий \100 гр. \ - 600 руб.

\свежие овощи , сыр фета, маслины, оливковый дрессинг\

Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа \100 гр. \ - 600 руб.

\картофель, треска горячего копчения, красный лук, свежий огурец, сливочный соус араманго\

Салат мясной «Прованс» \100 гр. \ - 600 руб.

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, соленый огурчик , свежий горошек, яйцо, майонез, зелень\

Салат классический «Цезарь» \100 гр. \ - 700 руб.

\куриное филе, салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан, багет, запеченный со специями, соус Цезарь\

Салат «Цезарь с креветками» \100 гр. \ - 800 руб.

\салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, с соусом цезарь\

Салат «Сельдь под шубой» \150 гр.\ \- 600 руб.

\сельдь, картофель, морковь, свекла, майонез, яблочко\

Салат «Снежный краб» \100 гр.\ - 600 руб.

\рис, снежный краб, лосось, кукуруза, свежий огурчик, яйцо, пекинская капуста\

Салат « Русская традиция» \100 гр.\ - 600 руб.

\ Свекла, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез \

Салат Морской набор от Шеф Повара \100 гр. \ - 800 руб.

\ кальмары, креветки, мидии, микс салат , свежий огурец с соусом от Шеф Повара\

Салат «а-ля Нисуаз» \100 гр.\ - 900 руб.

\тунец, картофель, красный лук, корнишоны, микс салат, перепелиные яйца, томаты, горчичный - медовый соус\

Салат с палтусом\100 гр.\ - 800 руб.

\палтус, картофель, красный лук, микс салат, яйцо, томаты, соус\

Салат с кальмаром \100 гр.\ - 600 руб.

\кальмар, картофель, яйцо, свежий огурец, помидор, майонез, зелень\

Салат с цыпленком, ананасом \100 гр.\ - 600 руб.

\куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус от Шефа, зелень\

Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата, с клюквенным соусом выдержанным на красном вине \100 гр.\ - 800 руб.

Теплый Дрезденский салат с картофелем и копчеными колбасками \100 гр.\- 800 руб.

Салат с лососем горячего копчения, сыром бри и рукколой \100 гр.\- 900 руб.

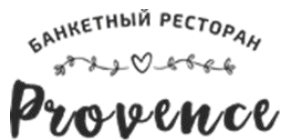
\лосось г\к, руккола, черри, Терияки, маринованный кристальный, лук, кунжут, оливковое масло\

Салат с пармской ветчиной \100 гр.\- 800 руб.

Салат с обжаренными абрикосами и моченой брусникой \100 гр.\ - 800 руб.

Салат с печеным баклажаном \100 гр.\ - 800 руб

\микс салат, паприка, сливочный сыр, томаты, печеные баклажаны\

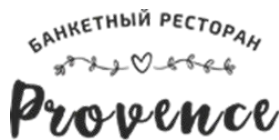


ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячие блинчики с секретной начинкой от Шеф Повара \80 гр.\ - 600 руб.
Овощной тар -тар со сливочном сыром шеф рекомендует \120 гр.\ - 600 руб.
Жульен куриный, запеченный в слоенном тесте \140 гр.\ - 700 руб.
Шашлычок из филе лосося с овощами гриль \120 гр.\ - 950 руб.
Шашлычок из филе цыпленка с черри \120 гр.\ - 700 руб.
Шашлычок из тунца с черри \120 гр.\ - 850 руб.
Шашлычок из шампиньонов с черри \120 гр.\ - 600 руб.
Драник с лососем шеф посола и сливочным сыром \130 гр.\ - 900 руб.
Креветки гриль с ароматными травами \120 гр.\ - 900 руб.
Хрустящая моцарелла с моченой брусникой \120 гр.\ - 700 руб.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Куриное филе гриль подается с картофелем \300 гр.\ - 1000 руб.
Утиная ножка с томленой грушей и с пюре \300 гр. \ - 1250 руб.
Утиная грудка со свежими ягодами, соусом из цитрусовых и пюре с дижонской горчицей \300 гр. \ - 1250 руб.
Стейк из свинины с картофелем по-деревенски и красным домашним соусом \300 гр. \ - 1000 руб.
Свинные медальоны из вырезки с бекончиком с картофелем и соусом Деми Глас \300 гр. \ - 1200 руб.
Филе судака, подается под сливочно винным соусом и пюре \300 гр. \ - 1200 руб.
Филе Дорадо фаршированная креветкой с картофельным пюре и соусом из шпината \300 гр. \ - 1500 руб.
Палтус с пюре и фасолью \300 гр. \ - 1500 руб.
Стейк форель с пюре со шпинатом \300 гр. \ - 1400 руб.
Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с кенийской фасолью и печеным картофелем \300 гр. \ - 1700 руб.
Тунец стейк с овощами и терияки \300 гр. \ - 1700 руб.
Язык говяжий с печёным картофелем и соусом с терияки \300 гр.\ - 1000 руб.
Стейк из говядины с айдахо \300 гр. \ - 1700 руб.
Филе миньон с овощами гриль с соусом порту \300 гр. \ - 2500 руб.
Медальоны из говядины с картофелем \300 гр. \ - 1700 руб.
Бефстроганов с пюре и соленым огурчиком \300 гр. \ - 1250 руб.
Телячьи щечки с айдахо \300 гр. \ - 1400 руб.
Овощной рататуй на оливковом масле с битой картошечкой с зеленью \300 гр.\ - 800 руб.



БЛЮДО ОТ ШЕФА Экстрим подачи лично Шеф Поваром

Баранья нога – 3500 руб.\кг. (3-6 кг.)

Буженина от шефа- 2500 руб.\кг. (3-8 кг.)

Лосось - 4500 руб.\кг. (5-8 кг.)

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Фуршетные закуски в шотах от 10 порций

Овоци нарезанные соломкой с соусом коктейльной рюмке \80 г\ - 200 руб.

Томаты-капрезе в коктейльной рюмке \80 гр\ - 200 руб.

Фруктовый салат в коктейльной рюмке \80 гр\ - 200 руб.

Канане от 20 шт.

Почти греческий салат \25 гр\ - 200 руб.

Канане с мясом, сыром и печ. томатами\25 гр\ - 200 руб.

Канане с сельдью на бородинском хлебе\25гр\ - 200 руб.

Канане с салями \25гр\ - 200 руб.

Канане с сыром и виноградом \25 гр\ - 200 руб.

Канане с цыплёнком и ананасом \25 гр\ - 200 руб.

Канане с креветкой \25 гр\ - 250 руб.

Парма с дыней \25 гр\ - 300 руб.

Мини – закуски от 20 шт.

Тосты с лососем шеф-посола и сыром филадельфия \40 гр\ - 350 руб.

Тосты с бужениной и хреном \40 гр\ - 200 руб.

Тосты с говяжьим языком и хреном \40 гр\ - 200 руб.

Рулетик из баклажан с сыром \25 гр\ - 200 руб.

Рулетик из ветчины с сыром \25 гр\ - 200 руб.

Валованы от 20 шт.

Мини-тарталетка с утиным паишетом \35 гр\ - 200 руб.

Мини-тарталетка с креветкой и сливочным сыром \35 гр\ - 200 руб.

Валован с красной икрой и сливочным маслом \25 гр\ - 350 руб.

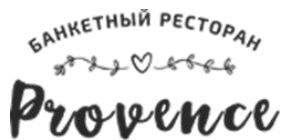
Тарталетки с салатом от 10 шт.

Мини-тарталетка с салатом « Снежный краб» \35 гр. \ - 200 руб.

Мини-тарталетка с салатом оливье с говядиной \35 гр. \ - 200 руб.

Мини-тарталетка с салатом столичный с курицей \35 гр.\ - 200 руб.

Мини-тарталетка с салатом из трески г\к \35 гр. \ - 200 руб.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Американо \200мл\ - 200 руб.

Капучино \200мл\ - 250 руб.

Чай черный, зеленый \200мл\ - 200 руб.

Безлимитно чай\кофе на весь день 500 руб. с человека.

Домашние лимонады собственного приготовления в асс. \1000мл\ - 750 руб.

Морс клюквенный собственного приготовления \1000мл\ - 750 руб.

Сок в ассортименте \1000мл\ - 500 руб.

Вода с мятой и лимоном \1000мл\ - 350 руб.

Печем сами:

Каравай – 2500 руб.

Торт /ванильный, шоколадный, красный бархат, ягодный декор (200гр)/– 3000 руб.\ кг. (минимум 2 кг)

Торт тирамису – 4000 руб\кг. (минимум 2 кг)

Тирамису в креманках – 600 руб.\шт.

Для детей на банкете можем приготовить:

Нагетцы \150 гр.\ - 500 руб.

Сосиски детские 2 шт. \150 гр.\ - 500 руб.

Картофель фри \100 гр.\ - 500 руб.

Пицца «Маргарита» \24см\ - 1000 руб.

Пицца с «Пепперони» \24 см\ - 1000 руб.

Все цены и условия действительны до 30.11.27 года