

***Меню №1***

**Холодные закуски (сервируются на столе):**

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык, рулет из цыпленка с курагой) 40/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, семга , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из телячьего языка 70

Рулетики из ветчины с сыром 40

Рулетики из кабачков цуккинни с вяленными томатами, Базиликом и сыром 40

Салат Ницца (филе тунца с томатами, оливками, болгарским перцем и яйцом) 60

Салат Столичный с куриной грудкой 70

Селедочка «под шубой» 80

Свежие овощи 60

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

**Индивидуальная закуска:**

Жульен грибной (в соусе бешамель с сыром) 60

**Основное блюдо (на выбор):**

Дорада с гратином из овощей Гарибальди и соусом бальзамик 330

или

Курица, фаршированная шпинатом, с овощами гриль и соусом песто из

петрушки. 330

**3200 руб. на чел.**

**Итого 840/60/330 г. на человека**

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

***Меню №2***

**Холодные закуски (сервируются на столе):**

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык, рулет из цыпленка с курагой) 40/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, семга , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из цесарки 70

Рулетики из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 45

Салат Афродита (Креветки, кальмары, микс салат с манго) 60

Салат мясной с овощами (обжаренная говядина с баклажанами, цуккини,

помидорами и перцем болгарским с кунжутной заправкой) 60

Салат Греческий с сыром Фета 65

Свежие овощи 60

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

**Индивидуальная закуска:**

Жульен из языка 65

**Основное блюдо (на выбор):**

Филе сибаса с кускусом и соусом из болгарского перца 350

или

Медальоны из говядины с картофелем Рости и соусом из красного вина 350

**4000 руб. на чел.**

**Итого 810/65/350 г. на человека**

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

***Меню №3***

**Холодные закуски (сервируются на столе):**

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык, рулет из цыпленка с курагой) 40/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, семга , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из цесарки 70

Ветчина Парма с дыней 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 40

Томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто 70

Салат из курицы с сельдереем, томатами, кукурузой и шампиньонами (с оливковым маслом и специями) 60

Салат из лосося с морковью, брокколли, болгарским перцем, цветной капустой и соусом Терьяки 60

Салат Строганофф (микс салатный, говядина, огурцы мар., перец бол., майонез) 55

Салат Русский (мар. Грибочки, ветчина в/к, картофель, огурцы св) 60

Свежие овощи 70

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 100

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

**Индивидуальная закуска:**

Мильфей из овощей с куриным муссом 140

(баклажаны, цуккини, помидоры, перец болгарский, сыр)

**Основное блюдо:**

Морской черт с томатным ризотто с соусом Биск из морепродуктов 280

или

Говядина Веллингтон с картофельным пюре и перечным соусом 360

**5300 руб. на чел.**

**Итого 965/140/280-360 г. на человека**

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

***Меню № 4***

**Холодные закуски (сервируются на столе):**

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык, рулет из цыпленка с курагой) 40/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, семга , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Бри, Эмменталь, пармезан, горгонзола, чеддер) 50/10/10

Заливное из осетрины 70

Ветчина Парма с дыней 30

Рулетики из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 40

Томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто 80

Цезарь с куриной грудкой 65

Салат Британия (Морепродукты с зеленой фасолью, рукколой, томатами и луком Шалот) 50

Салат мясной с овощами (обжаренная говядина с баклажанами, цуккини, помидоры, перец болгарский с кунжутной заправкой) 60

Свежие овощи 85

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 60

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

**Индивидуальная закуска:**

Штрудель из грибов 70

**Основное блюдо (на выбор):**

Запеченая стерлядь с картофелем паризьен и соусом Белое вино 580

или

Каре ягненка с картофелем паризьен (отварной с маслом) и соусом красное вино 320

**6300 руб. на чел.**

**Итого 940/70/320-580 г. на человека**

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

**БАНКЕТНЫЕ ПРАВИЛА**

**Обслуживание компаний от 12 человек осуществляется только по предварительному заказу и только по банкетному меню. Заказ банкета принимается за 3 дня. Заказ на десерты принимается за 3 дня.**

**Эксклюзивные фигурки и цветы в стоимость торта не входят и оплачиваются отдельно.**

**Рекомендуемый вес торта – 150 гр. на персону**

**Стоимость банкета рассчитывается исходя из количества присутствующих Гостей.**

 **В счет включается дополнительно 10% за обслуживание. Заказчик обязан при использовании музыкального оборудования ресторана, пригласить профессионального звукорежиссера, профессионализм которого подтвержден документально.**

**Запрещается приносить с собой продукты, блюда и напитки. Детям до 12 лет – скидка 50%.**

 **Дети до 5 лет – бесплатно.**

**На банкеты не распространяется действие дисконтных карт.**