

Банкетное меню №1

\3450 рублей на 1 персону\

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ - /600 гр./

Салат «Цезарь»

\куриное филе, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"\

Салат «Прованс»

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

Салат Греческий

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

Итальянское плато

\сальчичони, прошутто, мортаделла, пармезан, руккола, вяленые томаты\

Мясо от шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное ассорти

\ассорти сыров с медом, орешками, виноградом\

Селёdochка с отварным картофелем, лучком и зеленью

Разносолы и маринады

\квашеная капуста, помидор, соленый огурчик, корейская морковь, перец острый\

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - /300 гр./

на выбор

Свинина гриль с картофелем и запеченными овощами

или

Куриное филе гриль, гарнируется картофелем айдахо

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Стоимость меню ~~3950 руб.~~ 3450 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.26

При заказе банкетного меню №1 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Банкетное меню №2

\3850 рублей на 1 персону\

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ - /750 гр./

Салат с печеным баклажаном

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

Салат с копченой белой рыбой

\филе судака, картофель, яйцо, свежий огурец, помидор, майонез, зелень\

Салат «Цезарь»

\куриное филе, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"\

Салат «Прованс» мясной

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

Тост с лососем слабой соли и сливочным сыром

Итальянское плато

\сальчичони, прошутто, мортаделла, пармезан, руккола, вяленые томаты\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное ассорти

\ассорти сыров, мед, орешки и виноград\

Разносолы и маринады

\квашеная капуста, помидор, соленый огурчик, корейская морковь, перец острый\

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА - /120 гр./

Шашлычок из филе цыпленка с черри

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - /300 гр./

на выбор

Стейк и филе свинины с картофелем и соусом деми гляс.

или

Стейк из филе судака с пюре картофельным

или

Куриное филе гриль подается с овощами на пару

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзия

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~4950 руб.~~ 3850 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.26

При заказе банкетного меню №2 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Банкетное меню №3

\4650 рублей на 1 персону\

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ - /800 гр./

Салат «а-ля Нисуаз»

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

Салат с цыпленком, ананасом

\куриное филе, ананас, кукуруза, сыр, соус от Шефа, зелень\

Салат «Цезарь» с креветками

\креветки, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"\

Салат «Прованс» мясной

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

Филе форели шеф-посола

\форель слабой соли, лимон, апельсин, микро зелень, сливочный сыр\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное ассорти

\ассорти сыров, мед, орешки и виноград\

Овощное ассорти

\томат, огурец, паприка, редис, зелень\

Маринованные лесные грибочки

\ассорти маринованных грибов, красный лук, растительное масло, зелень\

Страчателла с томатами

\страчателла, томат, оливковое масло, бальзамик крем\

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА - /120 гр./

Жульен куриный

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - /300 гр./

на выбор

Стейк из филе форели с пюре со шпинатом

или

Телячьи щечки с айдахо

или

Утиная ножка с томленой грушей и пирожком с капустой

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~5500 руб.~~ 4650 руб.*

*стоимость действительна до 30.11.26

При заказе банкетного меню №3 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов

Банкетное меню №4

\5550 рублей на 1 персону\

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ - /850 гр./

Салат с палтусом

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

Салат с индейкой гриль, апельсинами и сыром

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

Салат «Цезарь» с креветками

\креветки, свежий салат айсберг, сыр пармезан, томаты черри, багет, соус "цезарь"\

Салат «Прованс» мясной

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

Филе Норвежского лосося шеф-посола

\лосось слабой соли, лимон, апельсин, микро зелень, сливочный сыр\

Итальянское плато

\сальчичони, прошутто, мортаделла, пармезан, руккола, вяленые томаты\

Мясо от Шефа

\свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен\

Сырное ассорти

\ассорти сыров, мед, орешки и виноград\

Черри – Капрезе

\томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\

Пикантные рулетики из баклажанов с нежнейшим сыром

\баклажан, сыр, орешки, зелень\

Малосольные огурчики с зеленью

- ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА - /120 гр./

Шашлычок из филе тунца

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - /300 гр./

на выбор

Медальоны из говядины с картофелем и соусом

или

Палтус с пюре и стручковой фасолью

или

Филе индейки гриль с овощами

Сервис стол 160 гр.

Хлебная корзина

\чёрный хлеб и багет\

Сезонные фрукты

Стоимость меню ~~6100 руб.~~ 5550 руб. *

*стоимость действительна до 30.11.26

При заказе банкетного меню №4 в подарок:

Аренда зала 6 часов (до 23.00)

Аренда плазменной панели

Аренда профессионального светового оборудования

Аренда профессионального звукового оборудования

Классическое накрытие текстилем

Украшение столов копиями живых цветов