

Банкетное меню

4500 РУБЛЕЙ / ПЕРСОНА

Холодные закуски

ФРАНЦУЗСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ 50 ГР.

ПЕЧЕНИ С ДЖЕМОМ ИЗ ЧЕРНОЙ
СМОРОДИНЫ

подаётся на булочке бриошь

РУЛЕТКИ ЦУКИНИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 40 ГР.

И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ 100 ГР.

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА 100 ГР.

*огурцы, редис, сельдерей, томаты,
зелень*

РЫБНОЕ АССОРТИ 110 ГР.

*форель слабосоленая, палтус холодного копчения,
копченый угорь*

МЯСНОЕ АССОРТИ 110 ГР.

*буженина собственного приготовления, ростбиф,
рулет из курицы с горчичным соусом и
корнишонами*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 150 ГР.

*микс белой и чёрной чабатты, подаётся с
зеленым маслом*

Салаты

САЛАТ СИБИРСКИЙ 90 ГР.

*с ростбифом из говяжьей вырезки, корнишонами,
сладким перцем и соусом Лефор*

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ СУ ВИД 90 ГР.

САЛАТ ALLA GRECO С БРЫНЗОЙ 90 ГР.

Горячие закуски

ЖУЛЬЕН МОРРЕ 120 ГР.

в хрустящей французской булочке

Горячие блюда на выбор

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ 235 ГР.

*говядина класса премиум, покрытая
лимонным маслом и грибным соусом*

СТЕЙК ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ СО 220 ГР.

СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ

под соусом берблан

Десерты

МЕДОВИК 80 ГР.

Напитки на выбор

ДОМАШНИЙ МОРС 200 МЛ.

ОСВЕЖАЮЩИЙ ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД 200 МЛ.

ЧАЙ/КОФЕ НА ВЫБОР 200 МЛ.

kostas
hotel

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10%

Банкетное меню

6500 РУБЛЕЙ / ПЕРСОНА

Холодные закуски

СТРАЧАТЕЛЛА ПОД КАРПАЧО 55 ГР.
из спелых томатов

ВОЛОВАН С КРАСНОЙ ИКРОЙ 35 ГР.
под сливочным кремом с мятой и базиликом

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ 100 ГР.
яблоки, груша, виноград, банан

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 105 ГР.
сыр бри, горгонзола, пармезан и копченый сулугуни

ОВОЩНОЕ АССОРТИ 100 ГР.
сладкие томаты, огурцы, болгарский перец, зеленый лук, сельдерей, редиска, зелень

РЫБНОЕ АССОРТИ 80 ГР.
лосось шеф посола, тунец маринованный в японском стиле, масляная рыба и копченый угорь

МЯСНОЕ АССОРТИ 120 ГР.
пармская ветчина ростбиф, говяжий язык, рулет куриный и буженина, подается под соусом Лефор

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 150 ГР.
микс белой и чёрной чабатты, подаётся с зеленым маслом

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ ГРЕЧИШНЫЙ ХЛЕБ 150 ГР.
с розовым копченым маслом

Салаты

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ 90 ГР.
с баклажанами, сыром сулугуни и ореховым соусом

САЛАТ НИСУАЗ 90 ГР.
с консервированным тунцом

ЗЕЛЕНый САЛАТ 90 ГР.
с авокадо и соусом мацони

Горячие закуски

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 100 ГР.
в темпуре и сливочном муссом васаби

ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН 120 ГР.
с трюфельной пастой и мясным соусом Демигляс

Горячие блюда на выбор

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА 250 ГР.
с овощным сое и таджарскими оливками

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 270 ГР.
на подушке из запеченного картофеля стоун со сливочно-горчичным соусом

Десерты

НАПОЛЕОН 80 ГР.

Напитки на выбор

ДОМАШНИЙ МОРС 200 МЛ.

ОСВЕЖАЮЩИЙ ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД 200 МЛ.

ЧАЙ/КОФЕ НА ВЫБОР 200 МЛ.

kostas
hotel

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10%

Банкетное меню

8500 РУБЛЕЙ / ПЕРСОНА

Холодные закуски

КУРИНЫЙ РУЛЕТ <i>с белыми грибами, трюфельной пастой со сливочным соусом</i>	50 ГР.
ОЛИВКИ ТОНДЕ <i>с хрустящими палочками гриссини</i>	100 ГР.
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ <i>личи, манго, питаия, физалис. Подается в ананасе</i>	100 ГР.
СЫРНО-ФРУКТОВОЕ АССОРТИ <i>сыр бри, дор блю, пармезан, виноград, ананас, груша, клубника, голубика, грецкий орех, миндаль, мед</i>	110 ГР.
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>с хумусом и сметанным соусом</i>	170 ГР.
ПРЕМИАЛЬНОЕ РЫБНОЕ АССОРТИ <i>стерлядь горячего копчения, форель на текилле с песто, филе палтуса пряного посола подкопченного с елью</i>	55 ГР.
АНТИПАСТИ С ПАРМОЙ <i>с хамоном, вялеными томатами, и артишоков и оливками</i>	110 ГР.

Салаты

САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ <i>с авокадо и икрой летучей рыбы</i>	90 ГР.
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ <i>и нежной телятины в горчично-медовом соусе</i>	90 ГР.
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛЫ И КОЗЬЕГО СЫРА <i>подается со свежим шпинатом, щавелем и лесными орехами</i>	90 ГР.

Хлеб на выбор

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА <i>микс белой и чёрной чабатты, подаётся с зеленым маслом</i>	150 ГР.
СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ ГРЕЧИШНЫЙ ХЛЕБ <i>с розовым копченым маслом</i>	150 ГР.
ЧОКАЧЧА С ПЕСТО И РОЗМАРИНОМ	150 ГР.

Горячие закуски

КОРОЛЕВСКИЙ ГРЕБЕШОК <i>с муссом из том яма с мятной пудрой</i>	60 ГР.
ВАЛОВАН <i>с камчатским крабом в тайском ореховом соусе</i>	60 ГР.

Горячие блюда на выбор

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН <i>с запечённым картофелем стоун и соусом Херес</i>	250 ГР.
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ <i>с французским пюре и соусом из лесных ягод</i>	300 ГР.
ФИЛЕ ПАЛТУСА <i>с муссом из цветной капусты, припущенным брокколи в соусе Шампань</i>	250 ГР.

Десерты на выбор

МЕДОВИК	80 ГР.
НАПОЛЕОН	80 ГР.
ЧИЗКЕЙК	80 ГР.

Напитки на выбор

ДОМАШНИЙ МОРС	200 МЛ.
ОСВЕЖАЮЩИЙ ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД	200 МЛ.
ЧАЙ/КОФЕ НА ВЫБОР	200 МЛ.
ПРИВЕТСТВЕННЫЙ БОКАЛ ИГРИСТОГО	125 МЛ.

kostas
hotel

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10%