

Банкет под ключ «ЛАЙТ»

20 персон – 87 200 рублей
30 персон – 115 800 рублей
40 персон - 144 400 рублей
50 персон - 173 000 рублей
60 персон – 201 600 рублей

В стоимость входит:

Банкетное меню, чай или кофе
Ведущий и диджей торжества (3+1)
Профессиональный свет, звук, проектор
Текстильное оформление зала чехлами, юбками и бантами
Обслуживание

Меню праздничного стола

Холодные закуски:

Буженина в пряных специях по-домашнему, подается с хреном
Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей
Рулетики «Петровские»
(роллы из ветчины с сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)
Слоеные палочки с ветчиной в кунжуте
Роллы из нежного теста с крабовой начинкой, сервируются овощами
Сельдь по-русски
(нежное филе сельди с картофелем «Шато», маринованным лучком и укропом)

Салат «Оливье» с ветчиной

Салат «Грибная фантазия»

(куриное филе с золотистым лучком с грибами, сыром, отв.овощами и соусом «Провансаль»)

Салат «Мимоза»

(филе горбуши с отв.овощами и соусом «Провансаль», выкладывается слоями)

Горячие блюда по выбору:

Бризоль из курицы по-крымски
(в панировке с грец.орехами) с грузинским соусом
Свиная отбивная с грибным соусом
Филе рыбы белых пород
(запеченное с лучком, пом., сыром и майонезом)

Гарнир:

Картофель «Айдахо»
Рис «Ризотто» с овощами

Хлебная корзина

Напитки

Чай или кофе по выбору
Общий вес по меню: 925гр.

Банкет под ключ «Комфорт»

20 персон за 91 600 рублей
30 персон за 122 400 рублей
40 персон за 153 200 рублей
50 персон за 184 000 рублей
60 персон за 214 800 рублей

В стоимость входит:

Банкетное меню, чай или кофе
Ведущий и диджей торжества (4+1)
Профессиональный свет, звук, проектор
Текстильное оформление зала чехлами, юбками и бантами
Обслуживание

Меню праздничного стола

Холодные закуски:

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата с деревенским маслом, лимоном, маслинами
Рулет из нежного теста с начинкой из форели и сырного мусса
Крабовая закуска «Рафаэло»
Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей
Язык говяжий отварной подается с хреном
Буженина пикантная, маринованная в пряных специях, подается с пикулями
Рулетики «Петровские»
(роллы из ветчины с сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)
Слоеные палочки с ветчиной в кунжуте
Салат «Измайловский»
(ветчина, сыр, фасоль, корнишоны, маслины, соус «Провансаль»)
Салат «Греческий» (с сыром «Фета»)
Салат «Оригинальный»
(копченое филе красной рыбы на овощном миксе с томатами канкасс)

Горячие блюда по выбору:

Филе курицы по-витебски в беконе
Медальоны из свинины в сливочно-ореховом соусе
Горбуша аля-Морней (с грудинкой под соусом «Бешамель»)

Гарнир по выбору:

Картофель «Дюшес» (ароматное картофельное пюре с сыром с оригинальной подачей)
Овощи гриль

Хлебная корзина

Напитки

Чай или кофе по выбору

Общий вес по меню: 1000 гр.

Банкет «под ключ» - «Премиум»

20 персон – 99 300 рублей

30 персон – 133 950 рублей

40 персон – 168 600 рублей

50 персон – 203 250 рублей

60 персон – 237 900 рублей

В стоимость входит:

Банкетное меню, чай или кофе

Ведущий и диджей торжества (4+1)

Профессиональный свет, звук, проектор

Текстильное оформление зала чехлами, юбками и бантами

Меню праздничного стола

Холодные закуски:

Креветочный коктейль в валоване, подается порционно

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, с деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепил. яйцом

Завитки из норвежской форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»

Рулет из грудки индейки, фаршированный овощами и сыром и с дижонской горчицей

Говяжий язык сервируется пикулями, подается с хреном

Буженина, маринованная в пряных специях по-домашнему

Рулетики «Лермонтовские»

(роллы из ветчины с жареными грибами и сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Закуска «Грибное лукошко»

(маринованные грибочки в корзиночке из жареного картофеля)

Салат «Цезарь»

(кура гриль со свежими овощами и соусом «Цезарь»)

Салат «Нептун»

(филе горбуши, картоф., яблоком, лук порей, марин. огурцы и соусом «Провансаль»)

Салат «Рождественский»

(кура гриль, свежие овощи, грибы, салатная заправка)

Горячая закуска:

Классический жульен с курицей и грибами

Горячее блюдо по выбору:

Говядина по-русски (говяжий филей, запеченный в томатно-сметанном соусе с грибами)

Свиная вырезка по-звенигородски (кармашек из свинины с пикантной начинкой)

Филе форели а-ля Морней (запеченное с беконом в сливочном соусе)

Гарнир по выбору:

Картофельный «Гратен»

(дольки, запеченные с лучком под сырно-сметанной шапочкой)

Овощи гриль

Хлебная корзина

Напитки

Чай или кофе по выбору

Общий вес по меню: 1230 гр