

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5000 РУБ./ПЕРСОНА  
+10% СЕРВИСНЫЙ СБОР



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                                                    | ГРАММЫ       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ<br/>С КАРТОФЕЛЕМ<br/>И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ</b>                                                 | <b>100</b>   |
| <b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b><br>Рулёт куриный с овощами,<br>буженина домашняя с горчицей/<br>хреном, колбаса сырокопченая | <b>100</b>   |
| <b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b><br>Пармезан, Чеддер, Дор Блю<br>с гроздью винограда, медом<br>и ядрами грецкого ореха        | <b>50/20</b> |
| <b>ОВОЩНОЕ АССОРТИ</b><br>Огурец свежий, томаты, болгарский<br>перец, душистая зелень                              | <b>50</b>    |

## САЛАТЫ

|                                                                                                                                                                 | ГРАММЫ     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>САЛАТ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ</b>                                                                                                                                 | <b>100</b> |
| Микс салатных листьев, томаты,<br>свежие огурцы, болгарский перец,<br>адыгейский сыр, соус песто                                                                |            |
| <b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b>                                                                                                                                         | <b>100</b> |
| Салат Ромейн, томаты черри,<br>куриная грудка, соус "Цезарь", сыр<br>Пармезан, пшеничные гренки                                                                 |            |
| <b>САЛАТ ОЛИВЬЕ<br/>С МОЛОДЫМ ГОРОШКОМ</b>                                                                                                                      | <b>100</b> |
| Традиционный салат с колбасой,<br>консервированным горошком,<br>картофелем, морковью,<br>маринованным и свежим огурцом,<br>куриным яйцом и соусом<br>Провансаль |            |

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5000 РУБ./ПЕРСОНА

+10% СЕРВИСНЫЙ СБОР



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

|                  | ГРАММЫ |
|------------------|--------|
| КУРНИК С ГРИБАМИ | 100/20 |

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

|                                                                    | ГРАММЫ     |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| · КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ<br>С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО<br>И СОУСОМ «САЛЬСА» | 120/120/30 |
| · ТРЕСКА ТОМЛЕНАЯ<br>В СЛИВКАХ С БУРЫМ РИСОМ                       | 120/120/30 |

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

|                                           | ГРАММЫ |
|-------------------------------------------|--------|
| ФРАНЦУЗСКИЕ БАГЕТЫ<br>СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ | 80/20  |

## НАПИТКИ

|                                  | МЛ  |
|----------------------------------|-----|
| ДОМАШНИЙ МОРС<br>ИЗ ЛЕСНОЙ ЯГОДЫ | 200 |

ВЫХОД: 1110 ГР.



Пробковый сбор отсутствует  
Аренда зала на 6 часов в подарок!

Ваш личный банкетный менеджер:  
+7 (812) 540-09-00; +7 (965) 758-58-99

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6000 РУБ./ПЕРСОНА  
+10% СЕРВИСНЫЙ СБОР



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                         | ГРАММЫ       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b>                                                                   | <b>100</b>   |
| Профитроли с муссом из лосося, лосось шеф-посола, балтийская сельдь с картофелем        |              |
| <b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b>                                                                   | <b>100</b>   |
| Рулет куриный с овощами, буженина домашняя с горчицей/хреном, ростбиф с пряными травами |              |
| <b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b>                                                                   | <b>50/20</b> |
| Пармезан, Чеддер, Дор Блю с гроздью винограда, медом и ядрами грецкого ореха            |              |
| <b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b>                                                            | <b>60</b>    |
| с сырным муссом и грецкими орехами                                                      |              |
| <b>СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ</b>                                                                   | <b>50</b>    |
| Огурец свежий, сочные томаты, болгарский перец, душистая зелень                         |              |

## САЛАТЫ

|                                                                                                                           | ГРАММЫ     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ</b>                                                                                                    | <b>100</b> |
| Легкий салат из грунтовых томатов, свежих огурцов, болгарского перца, греческих маслин, базилика, микс салата и сыра фета |            |
| <b>ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ</b>                                                                                                 | <b>100</b> |
| Телятина, морковь печёная, огурец маринованный, картофель печёный, майонез, горошек консервированный, яйцо куриное        |            |
| <b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>                                                                                                | <b>100</b> |
| Салат Ромейн, томаты черри, креветки, соус "Цезарь", сыр Пармезан, пшеничные гренки                                       |            |

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6000 РУБ./ПЕРСОНА

+10% СЕРВИСНЫЙ СБОР



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ГРАММЫ

КУЛЯБЯКА С ЛОСОСЕМ  
И ШПИНАТОМ 100/20

## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

ГРАММЫ

·ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ СУДАКА 120/120/30  
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ  
И СОУСОМ ШАРДОНЕ

·ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ СО  
СЛИВОЧНЫМ БУЛГУРОМ 120/120/30

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ГРАММЫ

ФРАНЦУЗСКИЕ БАГЕТЫ 80/20  
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

## НАПИТКИ

МЛ

ДОМАШНИЙ МОРС 200  
ИЗ ЛЕСНОЙ ЯГОДЫ

ВЫХОД: 1160 ГР.



Пробковый сбор отсутствует  
Аренда зала на 6 часов в подарок!

Ваш личный банкетный менеджер:  
+7 (812) 540-09-00; +7 (965) 758-58-99