



Банкетное меню на 10 персон Вариант I.

без алкоголя* и шоу-программы**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Мин. Вода RIOVA 0,75 б/г	1	390	390
Морс Клюквенный 1,0	1	480	480
"Хлебная корзина" Ореховый с медом, Ржаной с изюмом, Багет	2	250	500
Пирожок с капустой	10	55	550

Холодные закуски в стол

Самый русский салат «Оливье» традиционный рецепт с колбасой. Банкетное на 3 персоны	2	980	1960
"Мясная трапеза» Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом.	2	1450	2900
“Рыбная трапеза” Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения	2	1890	3780
«Филе сельди» Нежнейшее филе сельди «Матъе» на ложе из запеченной свеклы и ломтиками жареного картофеля. Банкетное на 3 персоны.	2	650	1300

Основное горячее на выбор

Котлета на манер "Пожарской" из мяса цыпленка и соусом из сморчков	10	760	7600
Запечённое филе судака с грибами в сливочном соусе и картофельным кремом с релишем из маринованных огурцов			

Десерт

Торт «Три муравья»	1,5	2175	2175
--------------------	-----	------	------

ИТОГО: 21635

* Алкоголь можно приобрести только в ресторане. При предварительном заказе мы предлагаем алкоголь с минимальной наценкой.

** Стоимость вечерне-развлекательной программы 500 рублей на персону. Включает в себя: шоу-варьете в двух отделениях (1 час 15 мин с антрактом), танцпол.



Банкетное меню на 10 персон Вариант II
без алкоголя* и шоу-программы**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Мин. Вода RIOBA 0,75 б/г	1	390	390
Морс Клюквенный 1,0	2	480	960
"Хлебная корзина" Ореховый с медом, Ржаной с изюмом, Багет	2	250	500
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Студень порционный. Домашнего приготовления из телячьих ножек и телятины	10	110	1100
"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения.	2	1890	3780
"Мясная трапеза". Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом.	2	1450	2900
Самый русский салат "Оливье" традиционный рецепт с колбасой	3	980	2940
Филе сельди. Нежнейшее филе сельди "Матье" на ложе из запеченной свеклы, и ломтиками жаренного картофеля	2	700	1400
Овощной лоток. Краснодарские помидоры, томаты Черри, огурцы, редис, творожный крем, букет зелени, перец чили.	1	990	990
<i>Горячая закуска</i>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	300	3000
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	10	690	6900
<i>Десерт</i>			
Торт «Три муравья»	1,5	2175	2175
ИТОГО:			27035

* Алкоголь можно приобрести только в ресторане. При предварительном заказе мы предлагаем алкоголь с минимальной наценкой (с 15 по 30 декабря минимальная наценка на алкоголь не действует).

** Стоимость вечерне-развлекательной программы 500 рублей на персону. Включает в себя: шоу-варьете в двух отделениях (1 час 15 мин с антрактом), танцпол.



Банкетное меню на **10 персон** **Вариант III**
без алкоголя* и шоу-программы**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Морс Клюквенный 1,0	2	480	960
Мин. Вода RIOVA 0,75 б/г	2	390	780
"Хлебная корзина" Ореховый с медом, Ржаной с изюмом, Багет	2	250	500
Пирожок с капустой	13	55	715
<i>Индивидуальная холодная закуска</i>			
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом "сливочный хрен»	10	350	3500
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Студень из телячьих ножек и мяса телятины	10	110	1100
Калач с солениями и маринадами. Маринованные и соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, квашеная капуста, острые голубцы.	1	980	980
"Рыбная трапеза". Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения	2	1890	3780
"Мясная трапеза" Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом	2	1450	2900
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное на 3 персоны.	2	1450	2900
<i>Горячая закуска</i>			
Горшочек из теста с белыми грибами в сметанном соусе	10	310	3100
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Запеченное филе судака с грибами, в сливочном соусе с картофельным кремом и релишем из маринованных огурцов	10	760	7600
Запеченная буженина с базиликовым хумусом, маринованной сливой и орехами фундук			
<i>Десерт</i>			
Торт «Три муравья»	1,5	2175	2175
ИТОГО:			30 990

* Алкоголь можно приобрести только в ресторане. При предварительном заказе мы предлагаем алкоголь с минимальной наценкой (с 15 по 30 декабря минимальная наценка на алкоголь не действует).

** Стоимость вечерне-развлекательной программы 500 рублей на персону. Включает в себя: шоу-варьете в двух отделениях (1 час 15 мин с антрактом), танцпол.