



Свадебное банкетное меню на **10 персон**

2000 рублей на персону 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	1	360	360
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	1	190	190
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Традиционный салат «Оливье» с телячьим языком, копченостями и перепелиными яйцами. Банкетное	2	570	1140
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное (в стол 3 чел.)	2	890	1780
«Филе сельди» Нежнейшее филе сельди «Матье» на ложе из запеченной свеклы и ломтиками жареного картофеля. Банкетное	1	530	530
"Мясная трапеза" Паштет из печени цыпленка, подкопченная буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка	2	990	1980
“Рыбная трапеза” Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, горчичный соус и кростини	2	1320	2640
Овощной лоток Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, 3 топпинга	1	790	790
<i>Горячая закуска</i>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	250	2500
<i>Основное горячее</i>			
Котлета «По-киевски». Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	10	450	4500
<i>Десерт</i>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	225	2250
ИТОГО:			20010

* 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), выступление вокально-инструментального ансамбля (2,5 часа), танцпол.



Свадебное банкетное меню на **10 персон**

2500 рублей на персону 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	360	720
Мин. Вода Aqua Russa 1,0 б/г	1	480	480
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	190	380
Пирожок с капустой	10	50	500
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Традиционный салат «Оливье» в нашем варианте с телячьим языком, копченостями и перепелиными яйцами	2	570	1140
Салат с копченым угрем, кус-кусом и овощами, кремом из авокадо и соусом унаги	2	850	1700
“Рыбная трапеза” Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, горчичный соус и кростини	2	1320	2640
"Мясная трапеза" Паштет из печени цыпленка, подкопченая буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка	2	990	1980
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины	2	560	1120
Нежнейшее филе сельди «Матье»	2	530	1060
«Овощной лоток» Краснодарские помидоры, огурцы, букет зелени, 3 топпинга	1	790	790
<i>Горячая закуска</i>			
Горшочек из теста с белыми грибами в сметанном соусе	10	295	2950
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Запеченное филе судака с лисичками в сливочном соусе и картофельным кремом с релишем из маринованных огурцов			0
Филе свинины с базиликовым хумусом, маринованной сливой и орехами фундук	10	590	5900
<i>Десерт</i>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	225	2250
ИТОГО:			24950

* 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), выступление вокально-инструментального ансамбля (2,5 часа), танцпол.



Свадебное банкетное меню на **10 персон**

3000 рублей на персону 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	360	720
Мин. Вода Aqua Russa 1,0 б/г	1	480	480
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	2	190	380
<i>Банкетная подача на зеркале</i>			
Судак на манер «Гефилте фиш», фаршированный взбитым муссом, лососем и сливками. Оформлен огуречной «чешуей» и зернами красной икры. Подается со сливочным соусом «Хрен»	1	4800	4800
<i>Индивидуальная холодная закуска</i>			
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом «Сливочный хрен»	10	280	2800
<i>Холодные закуски в стол</i>			
"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, горчичный соус и кростини	2	1320	2640
“Мясная трапеза” Паштет из печени цыпленка, подкопченная буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка	2	990	1980
Нежнейшее филе сельди «Матье»	2	530	1060
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины (банкетный)	2	560	1120
Малосольные огурчики	1	220	220
<i>Горячая закуска</i>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	250	2500
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Филе камбалы на «ковре» из хрустящего картофеля и с томатами конкасе	5	690	3450
Говяжья грудинка с кремом из сельдерея и картофельным пюре	5	850	4250
<i>Десерт</i>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	225	2250
ИТОГО:			30000

* 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), выступление вокально-инструментального ансамбля (2,5 часа), танцпол.