



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	3	360	1080
Мин. Вода Aqua Russa 1,0 б/г	1	480	480
Мин. Вода Рычал-Су газ.	2	190	380
"Хлебная корзина" ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с подсолнечником	2	190	380
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Калач с солениями и маринадами	1	570	570
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и телятины	3	560	1680
"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, горчичный соус и кростини	3	1320	3960
"Мясная трапеза" Паштет из печени цыпленка, подкопченнная буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка	2	990	1980
Традиционный салат «Оливье» с телячьим языком, копченностями и перепелиными яйцами	3	570	1710
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное (в стол 3 чел.)	3	890	2670
"Фруктовое изобилие" на золоченом подносе, подается со сметанным кремом	1	1150	1150
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>			
Филе мурманской камбалы на «ковре» из хрустящего картофеля и с томатами конкасе	10	670	6700
Котлета на манер «Пожарской» из мяса цыпленка и соусом из сморчков			
<i>Десерт</i>			
Торт Клубничный	1	1350	1350
Чай/кофе	10	225	2250
ИТОГО:			30080

* 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.