тел: 8 (812) 407-53-43

ТРОЙКА
РЕСТОРАН

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

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	кол-во	*ст-ть за единицу. Руб.*	*цена*
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
Холодные закуски в стол			
Студень порционный. Домашнего приготовления из телячьих ножек и телятины	10	120	1200
“Рыбная трапеза” Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения.	2	1980	3960
"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	990	2970
Филе сельди. Нежнейшее филе сельди "Матье" на ложе из запеченной свеклы, и ломтиками жаренного картофеля	2	750	1500
Овощной лоток. Краснодарские помидоры, томаты Черри, огурцы, редис, творожный крем, букет зелени, перец чили.	1	1330	1330
Горячая закуска			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	320	3200
Основное горячее			
Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	10	750	7500
Десерт			
Торт «Три муравья»	1,5	1450	2175
ИТОГО:			**28585**

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