



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.