

КУРСОВОЕ МЕНЮ

Минимальное количество гостей: **10**

Одно меню выбирается для всей группы

Цены указаны за человека.

ТРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 4 500 РУБЛЕЙ

- 1 холодная закуска
- 1 основное блюдо
- десерт - свежесваренный кофе, чай,
молоко, сливки, сахарозаменители,
домашний хлеб и масло

ЧЕТЫРЕХКУРСОВОЕ МЕНЮ – 5 500 РУБЛЕЙ

1 холодная закуска
1 горячая закуска или суп
1 основное блюдо*
1 десерт - свежесваренный кофе, чай, молоко,
сливки, сахарозаменители, домашний хлеб и масло

*Есть возможность добавить в меню опцию «Выбор основного блюда на месте». Опция подразумевает выбор из двух горячих блюд. Дополнительная плата – 750 рублей.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Салат Цезарь с курицей (180г)
Греческий салат (220г)
Карпаччо из говядины с рукколой и кремом из голубого сыра (75г)
Салат «Оливье» (280г)
Паштет из куриной печени с бриошью (210г)
Салат Нисуаз (220г)
Салат капрезе с соусом песто (200г)
Азиатский салат с говядиной (200г)

СУПЫ:

Крем-суп из грибов (250г)
Борщ со сметаной (230г)
Куриный бульон с лапшой (250г)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Равиоли маскарпоне с лососем и соусом биск (150г)
Ньокки с белыми грибами (150г)
Картофельные ньокки с томатами (250г)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Лосось с овощами гриль (210г)
Утиная ножка конфи с тыквенным пюре и киноа (250г)
Жареное филе говядины с овощами гриль (230г)
Томленные говяжьи щечки с пастой орзо (310г)
Судак с картофелем конфи и лимоном (245г)

ДЕСЕРТЫ:

Тирамису (100г)
Чизкейк с ягодами (120г)
Пана кота (200г)
Наполеон и лимонный сорбет (180г)
Тарталетка ягодами (120г)
«Птичье молоко» и лимонный сорбет (140г)
Морковный торт (80г)

Если у гостей есть аллергия на отдельные компоненты в блюдах, мы просим указать это при заказе меню.
Отель взимает 10% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.
Все тарифы указаны в рублях.