

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Минимальное количество гостей: 15 Цены указаны за человека.

Банкетное меню включает:

- На выбор холодные закуски и салаты «в стол»
- Порционная подача каждому гостю: 1 горячая закуска, 1 основное блюдо 1 десерт
(Одно меню выбирается для всех гостей, также есть возможность добавить функцию выбора горячего блюда на месте из двух позиций - 750 рублей)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Подача «в стол» (расчет на 1 гостя)

- СЫРНАЯ ТАРЕЛКА / (80Г) - 600 рублей
раклет, камамбер, пармезан 18-месячной выдержки, пекорино романо, малина, голубика, кешью, варенье
- АНТИПАСТИ / (80Г) - 600 рублей
вяленые томаты, артишоки, пармезан, пармская ветчина, оливки, триссини
- СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ (100 г) - 400 рублей
- САЛАТ «ОЛИВЬЕ» (100 г) - 600 рублей
- АЗИАТСКИЙ САЛАТ (100 г) - 650 рублей
с говядиной, хрустящими овощами и кинзой
- САЛАТ КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО (100 Г) - 600 рублей
- ЛОСОСЬ (100 г) - 800 рублей
с соусом понзу, мятым авокадо, васаби и пекорино
- САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ (100Г) - 600 рублей
- САЛАТ НИСУАЗ (100Г) - 600 рублей
- ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (100Г) - 400 рублей
- ЗЕЛЕНЬ САЛАТ (100Г) - 500 рублей
- ТАР ТАР ИЗ ТУНЦА (80Г) - 600 рублей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

- Ньокки с белыми грибами и трюфельным соусом (125г) - 1 000 рублей
- Равиоли маскарпоне с лососем и соусом биск (220г) - 1 100 рублей
- Рататуй (160) - 700 рублей

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

- Судак с картофелем конфи и лимоном (245г) - 1 300 рублей
- Жареное филе говядины с овощами гриль (230 г) - 1 600 рублей
- Лосось с пастой орзо и бланшированными томатами (255 г) - 1 700 рублей
- Цыпленок в трюфельном соусе демиглас с картофельным пюре (400г) - 1 700 рублей
- Ньокки с белыми грибами и трюфельным соусом (250г) - 1 900 рублей
- Запеченные овощи (240 г) - 700 рублей
- Утиная ножка с тыквенным пюре и киноа (250 г) - 1 500 рублей

ДЕСЕРТЫ:

- Тирамису (120 г) - 500 рублей
- Наш фирменный чизкейк с ягодами (140 г) - 600 рублей
- Наполеон и лимонный сорбет (160 г) - 700 рублей
- «Птичье молоко» и лимонный сорбет (140 г) - 500 рублей

*Вода, свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, сахарозаменители, домашний хлеб и масло - 500 рублей с гостя

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.