***Банкетное меню 3000 руб./ на персону***

*(Выход 1090 гр. на человека + напитки)*

*Холодные закуски*

*Мясное ассорти*

*(Подается с апельсинами, листьями салата, свежей зеленью и острым соусом)*

*• Буженина запеченная в трех перцах*

*• Нежный рулет из курицы с паприкой*

*• Язык говяжий*

*Рулетики из ветчины с пикантным сыром*

*Овощное плато с ароматной зеленью и листьями салата*

*Ассорти солений*

*• Корнишоны маринованные хрустящие*

*• Капуста по-грузински*

*• Черри пикантные маринованные*

*Роллы из цукини с овощами на восточный манер*

*Профитроли с лососем, сливочным сыром и зеленью*

*Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным луком*

*Салаты*

*Салат "Столичный" с подкопченной фермерской цесаркой*

*Салат с грилированным мясом, листьями салата и свежими овощами*

*Горячее блюдо (50/50)*

*Корейка запеченная с грибным жульеном, картофелем и розмарином под сливочным соусом*

*Филе белой рыбы в воздушном яичном кляре с отварным картофелем, зеленью и соусом " Тартар"*

*Пирожки фуршетные в ассортименте*

*Хлеб из собственной пекарни*

*Фруктовая ваза*

*Напитки*

*Домашний ягодный морс*

*Кофе/чай (сахар, молоко, лимон)*

*Сервис 10% от суммы меню.*

*Длительностью до 5 часов аренда не взимается, далее рассчитывается за каждый зал индивидуально.*

*После 23.00 арендная стоимость составляет от 5000,0 до 8000,0 в час.*

*Можно принести все свои алкогольные и безалкогольные напитки.*