***Банкетное меню 3700 руб./ на персону***

*(Выход 1185 гр. на человека + напитки)*

*Холодные закуски*

*Рыбное ассорти:*

*(Подается с лимоном, маслинами и зеленью)*

*• Лосось шеф-посола с цитрусовой ноткой*

*• Ролл из лосося со сливочным сыром и чёрным кунжутом*

*• Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным луком*

*Мясное ассорти:*

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

*• Буженина запеченная в трех перцах*

*• Рулет из цыпленка с паприкой и кориандром*

*• Ветчинные рулетики с сыром*

*Овощное плато с ароматной зеленью и листьями салата*

*Ассорти солений:*

*• Корнишоны маринованные хрустящие*

*• Капуста по-грузински*

*• Черри пикантные маринованные*

*Салаты*

*Салат «Греческий» из свежих овощей с мягким сыром*

*Салат «Оливье» с бужениной собственного приготовления*

*Салат с запеченной говядиной, свежими овощами и медово-горчичной заправкой*

*Горячая закуска*

*Блинчик с грибным жульеном и сливочным соусом*

*Горячее блюдо (50/50)*

*Свинина «А-ля Франсе» с дольками картофеля «Айдахо»*

*Филе судака гриль на подушке из овощного рататуя*

*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.*