***Банкетное меню 4500 руб./ на персону***

*(Выход 1440 гр. на человека + напитки)*

*Холодные закуски*

*Рыбное ассорти:*

*(Подается с лимоном, маслинами и зеленью)*

* *Лосось «Гравлакс»*
* *Террин из судака и горбуши*
* *Филе кальмара г/к*

*Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным луком 60/60/30 гр*

*Мясное ассорти:*

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

* *Буженина запеченная в трех перцах*
* *Рулет из цыпленка с паприкой и кориандром*
* *Язык говяжий*

*Овощное плато с ароматной зеленью и листьями салата*

*Ассорти солений:*

* *Корнишоны маринованные хрустящие*
* *Капуста по-грузински*
* *Черри пикантные маринованные*

*Итальянский комплимент:*

* *Оливки, маслины, лимон, зелень*

*Салаты*

* *«Грузинский» из печеных овощей под бальзамическим соусом*
* *«Оливье» с бужениной собственного приготовления*
* *С телячьим языком и печеными грибами*

*Горячая закуска*

*Блинный мешочек с грибным жульеном и сливочным соусом*

*Горячее блюдо (на выбор)*

* *Пряная свинина с грибами, подается с печеным картофелем и фирменным соусом*
* *Филе форели в панировке из мака и кунжута с картофелем «Айдахо»*
* *Брошеты из птицы в кунжуте под азиатским соусом с рисом*

*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.*