

КОНСТРУКТОР

БАНКЕТ

Холодные закуски

Цена и выход на персону

- Мясное ассорти : (буженина собственного приготовления, слайсы сырокопчёной колбасы, нежный рулет из курицы с паприкой, пряный ростбиф, отварной говяжий язык).	480-00	20/20/20/20/20
- Рыбное ассорти: (лосось шеф-посола с цитрусовой ноткой, масляная рыба).	460-00	30/30
- Ассорти из сыров: (маасдам, камамбер, голландский, орех грецкий, мёд, виноград).	400-00	20/20/20/5/10/15
- Ассорти из свежих овощей: (помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, микс из зелени).	380-00	25/25/25/25/5
- Ассорти солений: (черри, карнишоны, черемша, капуста по-грузински)	360-00	25/25/25/25
- Грибы опята маринованные	290-00	1/45
- Сельдь с картофелем и маринованным красным луком	300-00	25/35/5
- Королевские креветки, подаются на льду с лимоном	1 500-00	5 шт/30

Салаты

- «Оливье» с бужениной собственного приготовления	380-00	1/100
- «Греческий» с сыром фета и оливковым маслом	390-00	1/100
- «Цезарь» с куриным филе	360-00	1/100
- «Цезарь» с креветками	580-00	1/100
- «Вальдорф» с куриным филе, стеблем сельдерея и орехом кешью	400-00	1/100
- Салат с отварным говяжьим языком, свежими овощами и медово-горчичной заправкой	440-00	1/100
- «Капрезе»	480-00	1/100
- «Нисуаз»	470-00	1/100
- С телячьим языком и печеными грибами	520-00	1/100

Горячие закуски

- Жюльен с курицей и грибами в валоване	320-00	1/75
- Лобио	300-00	1/75
- Аджасандал	370-00	1/100
- Картофельные драники с красной икрой и сметаной	480-00	40/5/15

Выпечка

- Пирожки сытные коктейльные-на выбор (мясо, кура, капуста, рис с яйцом, зелёный лук с яйцом).	50-00	1/30
--	--------------	------

Горячие блюда из мяса

- Свинина «А-ля Франсе» (свиная шея с шампиньонами)	540-00	1/150
- Свиная отбивная с вишнёвым/брусничным соусом и мятой	570-00	1/180
- Шашлык из свиной шеи	500-00	1/150
- Бифштекс с яйцом (говядина)	790-00	1/150/40

Горячие блюда из птицы

- Шашлык из куриного филе	490-00	1/150
- Куриное филе в панировке с кунжутом	520-00	1/150
- Утиная грудка в смородиновом/брусничном соусе	750-00	1/150

Горячие блюда из рыбы

- Филе форели в панировке из мака и кунжута	1 800-00	1/150
- Стейк «Батерфляй» из филе лосося	2 600-00	1/150
- Судак по-гречески	1 500-00	1/210

Банкетные блюда (на обсуждение)

- Щука фаршированная целиком
- Судак фаршированный целиком
- Молочный поросёнок фаршированный гречей и грибами
- Гусь запечённый с яблоками и черносливом
- Седло барашка с овощным рататуем

Гарниры

- Картофельный гратен	200-00	1/120
- Картофель по-деревенски	200-00	1/120
- Овощи гриль/на пару (баклажан, цукини, помидор, сладкий перец, шампиньон)	400-00	1/120

Хлеб

- Хлеб из собственной пекарни	120-00	1/60
-------------------------------	---------------	------

Десерт

- Пирожное «Эклер» мини	70-00	1/30
- Пирожное «Лимонное» мини	80-00	1/30
- Пирожное «Картошка» мини	100-00	1/30
- Пирожное «Греческое» мини	70-00	1/25
- Клубника в шоколаде	110-00	1/40
- Фруктовая ваза из сезонных фруктов	80-00	1/75

Напитки

- Вода с мятой и лимоном в кувшинах	45-00	1/250
- Морс Ягодный собственного приготовления	50-00	1/250
- Кофе/Чай (сахар, молоко, лимон)	220-00	1/200

Условия по проведению банкета:

- Заказ банкета от 15 человек (от 2 200 руб.)
- Сервис **400-00 руб./чел.**

По дневному обслуживанию:

- При длительности мероприятия более 5 часов оплата 1 500 руб. за каждый последующий час

Переход дневного обслуживания в ночное:

- При переходе дневного обслуживания в ночное (например с 22:00 до 23:00 и т.д.) оплата ночного времени 2 500 руб. за каждый последующий час.

По ночному обслуживанию: (обслуживание полностью в ночное время)

- **Правило 22 часов.** (т.к. ночное время начинается с 22:00)

При бронировании банкета после 22:00 клиенту предоставляется один час **бесплатно ночного обслуживания**, далее стоимость обслуживания 2 500 руб. за каждый час продления.

- Правило 22 часов работает только в случае, если мероприятие проходит **полностью** в ночное время.