

Банкетное меню 3800 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 рататюя

Пирожки фушетные в ассортименте

Хлеб из собственной пекарни

Фруктовая ваза

Напитки

Домашний ягодный морс

Кофе/чай (сахар, молоко, лимон)

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 случаи, если мероприятие проходит **полностью** в ночное время.