

Банкетное меню 3500

Комплимент от отеля - Игристое вино (Россия), 150мл

Холодные закуски

Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, угорь копченый, нерка слабосоленая), 60/17г
Русское мясное ассорти (отварной говяжий язык, рулет куриный с черносливом и сыром, буженина, копченое утиное филе) с маринадами, 60/20г
Попурри сыров (Камамбер, Гран Морис, Эмменталь, Чеддер) с виноградом, клубникой и мятой, 40/14г
Ассорти из свежих овощей и зелени (огурцы, помидоры, перец, редис, петрушка, укроп, кинза, тархун, базилик), 60/11г
Разносолы по-домашнему, 100г
Филе сельди с отварным картофелем и свежей зеленью, 50/50/8г
Салат с копчёной индейкой с арахисовой заправкой, 75г
Салат с авокадо и раковыми шейками с имбирной заправкой, 80г
Салат Купеческий (из говяжьего языка и отварных овощей, приправленный майонезом), 50/20г
Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо), 30 г/1 шт. – 2 шт.
Булочки французская, сувита
Масло сливочное, хрен, горчица

Горячая закуска

Пикантные баклажаны в соусе Терияки, 80г

Основное блюдо*

Филе индейки гриль с клюквенным соусом и картофелем батат, 140/85/20г
или
Атлантическая треска с цветной капустой и соусом Тартар, 140/125/30г

Десерт

Фруктовое ассорти (груши, киви, мандарины, виноград, красная смородина) 150г
Ассорти птифур 3 шт. (около 75г)
или
Свадебный торт, 150г

Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный Hausbrandt

Итого: 3 500 рублей на персону (+10% за обслуживание)

Общий вес на человека (банкет) – 1302г
Общий вес на человека (свадьба) – 1377г

***Основное блюдо** Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета.
Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо
дополнительная плата 300 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

Тарифы не комиссионные
Комплементарный свадебный номер не предоставляется