

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В РУССКОМ СТИЛЕ 4200 РУБЛЕЙ

Минимальное количество гостей: 15

Цены указаны за человека.

Цены включают НДС 18%.

Отель дополнительно взимает 5% сервисного сбора от финального счета за мероприятие.

Банкетное меню включает:

- рыбное ассорти
- мясное ассорти
- холодные закуски
- 1 горячая закуска
- 1 основное блюдо*
- 1 десерт
- свежесваренный кофе, чай, молоко, сливки, соевое молоко, сахарозаменители, домашний хлеб и масло слабой соли

*Есть возможность добавить в меню опцию «Выбор основного блюда на месте». Опция подразумевает выбор из двух горячих блюд. Дополнительная плата – 750 рублей.

РЫБНОЕ АССОРТИ:

Копченый лосось
Осетрина горячего копчения
Копченый палтус
Лосось Гравлак

МЯСНОЕ АССОРТИ:

Телячий язык с хреном
Буженина
Пармская ветчина
Ростбиф
Чоризо

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Свежие овощи с зеленью
Салат «Оливье» в нашем стиле
Соленые и маринованные грибы
Филе сельди с горячим картофелем, луком и зеленью
Салат с ростбифом
Салат в азиатском стиле с курицей
Моцарелла с томатами
Салат Нисуаз
Табуле из киноа с овощами и печеным перцем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Теплый пирог с бычьими хвостами
Картофельные ньокки с томатами
Равиоли с креветками с соусом Америка
Борщ в стиле W со сметаной
Французский луковый суп
Ризотто Миланезе

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Рыбная кулебяка с масляным соусом
Бефстроганов в нашем стиле
Жареный судак с картофелем конфи
Жареное филе говядины с картофелем гратен и зеленым салатом
Лосось гриль с ризотто с чернилами каракатицы
Паста с томатами
Запеченные овощи

ДЕСЕРТЫ:

Тирамису
Наш фирменный чизкейк с ягодами
Наполеон и лимонный сорбет
«Птичье молоко» и лимонный сорбет