



Банкетное меню на **10 персон** **Вариант I**
без алкоголя* и шоу-программы**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Мин. Вода RIOVA 0,75 б/г	1	390	390
Морс Клюквенный 1,0	2	520	1040
"Хлебная корзина" Ореховый с медом, Ржаной с изюмом, Багет	2	250	500
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Студень порционный. Домашнего приготовления из телячьих ножек и телятины	10	120	1200
"Рыбная трапеза" Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения.	2	2230	4460
"Мясная трапеза". Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом.	2	1450	2900
Самый русский салат "Оливье" традиционный рецепт с колбасой	2	990	1980
Хрустящие баклажаны с томатами и муссом из сливочного сыра	4	630	2520
Филе сельди. Нежнейшее филе сельди "Матье" на ложе из запеченной свеклы, и ломтиками жареного картофеля	2	750	1500
Овощной лоток. Краснодарские помидоры, томаты Черри, огурцы, редис, творожный крем, букет зелени, перец чили.	1	1530	1530
<i>Горячая закуска</i>			
Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	10	330	3300
<i>Основное горячее</i>			
Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	10	950	9500
<i>Десерт</i>			
Торт «Три муравья»	1,5	1900	2850
ИТОГО:			33 670

* Алкоголь можно приобрести только в ресторане. При предварительном заказе мы предлагаем алкоголь с минимальной наценкой (с 15 по 30 декабря минимальная наценка на алкоголь не действует).

** Стоимость вечерне-развлекательной программы 1000 рублей на персону. Включает в себя: шоу-варьете в двух отделениях (1 час 15 мин с антрактом), танцпол.



Банкетное меню на 10 персон Вариант II
без алкоголя* и шоу-программы**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	<i>кол-во</i>	<i>ст-ть за единицу. Руб.</i>	<i>цена</i>
Морс Клюквенный 1,0	3	520	1560
Мин. Вода RIOVA 0,75 б/г	3	390	780
"Хлебная корзина" Ореховый с медом, Ржаной с изюмом, Багет	2	250	500
Пирожок слоёный с ягнёнком	10	80	800
<i>Индивидуальная холодная закуска</i>			
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом "сливочный хрен»	10	430	4300
<i>Холодные закуски в стол</i>			
Студень из телячьих ножек и мяса телятины	10	120	1200
Калач с соленьями и маринадами. Маринованные и солёные грибы, малосольные огурчики и помидоры, квашеная капуста, острые голубцы.	1	990	990
"Рыбная трапеза". Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения	2	2230	4460
"Мясная трапеза" Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом	2	1450	2900
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное на 3 персоны.	3	1830	5490
<i>Горячая закуска</i>			
Горшочек из теста с белыми грибами в сметанном соусе	10	320	3200
<i>Основное горячее на выбор</i>			
Запеченное филе судака с грибами, в сливочном соусе с картофельным кремом и релишем из маринованных огурцов	10	1150	11500
Запеченная буженина с базиликовым хумусом, маринованной сливой и орехами фундук			
<i>Десерт</i>			
Торт «Три муравья»	1,5	1900	2850
ИТОГО:			40 530

* Алкоголь можно приобрести только в ресторане. При предварительном заказе мы предлагаем алкоголь с минимальной наценкой (с 15 по 30 декабря минимальная наценка на алкоголь не действует).

** Стоимость вечерне-развлекательной программы 1000 рублей на персону. Включает в себя: шоу-варьете в двух отделениях (1 час 15 мин с антрактом), танцпол.