

Банкет №1

2500 рублей на персону

Холодные закуски

Рулетики пикантные из ветчины (ветчина, сыр, майонез, чеснок)	50 гр.
Ассорти мясных деликатесов (колбаса пк, буженина из свинины, разварной язык)	50 гр.
Ассорти из свежих овощей (огурец, помидор, зелень)	50 гр.
Атлантическая сельдь с картофелем	50 гр.

Салаты

Салат Цезарь с курицей (салат Ромейн, куриное бедро гриль, соус Цезарь, черри поматы, гренки, сыр «пармезан»)	100 гр.
Салат по-Восточному с языком (язык свиной, перец сладкий, огурец, зелень, лук зеленый, заправка Хойсин)	100 гр.

Горячее блюдо (на выбор)

Шашлык из свинины с домашней аджикой и маринованным луком	200/50 гр.
Шашлык из куриного филе соусом шаверма	200/50 гр.
Все блюда подаются с картофелем «Айдахо»	120 гр.

Хлебная корзина

Черный хлеб, батон, лаваш армянский. 80 гр.

Десерты

Ассорти сезонных фруктов 100 гр.

Напитки

Минеральная вода газ/без газ 200 гр.

Морс домашний 200 гр.

Общий выход 1350 гр.

Продолжительность мероприятия до 5-х часов
Минимальная стоимость заказа 25 000 руб

Блюда по меню. Накрытие одноразовое «Премиум» (скатерть на выбор белая или черная, посуда одноразовая «картон премиум», приборы и посуда под напитки пластик, посуда под алкоголь не включена.) При заказе на сумму от 60 000 руб. –обслуживание, доставка, посуда под любые напитки заказчика (согласовывается заранее), вывоз мусора- включены в стоимость.

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от окончательной стоимости меню
(в сервисный сбор включена стоимость услуги официанта на 5 часа на 30 человек)

Банкет №2

3500 рублей на персону

Приветственный коктейль

Канапе Сыр с виноградом 30 гр.

Холодные закуски

- Рулетики пикантные из ветчины
(ветчина, сыр, майонез, чеснок) 50 гр.
- Ассорти мясных деликатесов
(колбаса тк, буженина из свинины, разварной язык) 50 гр.
- Атлантическая сельдь с картофелем 50 гр.
- Восточная сырная тарелка (сыр сулугуни,
сыр имеретинский, поматпы, огурцы, зелень) 50 гр.
- Домашние соленья (огурцы мар., помидор мар.,
капуста по грузинский, чеснок мар., черемша мар.) 50 гр.

Салаты

- Салат Цезарь с курицей (салат Ромейн, куриное бедро гриль,
соус Цезарь, черри поматпы, гренки, сыр «пармезан») 100 гр.
- Салат по-Восточному с языком (язык свиной, перец сладкий,
огурец, зелень, лук зеленый, заправка Хойсин) 100 гр.
- Салат с дорблю, грушей и печеной свеклой
(дорблю, салатный микс, груша, свекла печеная,
малиновая заправка, грецкий орех) 100 гр.

Горячее блюдо (на выбор)

Шашлык из свинины с домашней аджикой и маринованным луком	200/50 гр.
Шашлык из куриного филе соусом шаверма	200/50 гр.
Треска по Итальянский с томатами и каперсами в фольге	250 гр.
Все блюда подаются с картофелем «Айдахо»	120 гр.

Хлебная корзина

Черный хлеб, батон, лаваш армянский.	80 гр.
--------------------------------------	--------

Десерты

Ассорти сезонных фруктов	100 гр.
--------------------------	---------

Напитки

Минеральная вода газ/без газ	200 гр.
Морс домашний	200 гр.

Общий выход 1530 гр.

Продолжительность мероприятия до 5-х часов
Минимальная стоимость заказа 35 000 руб

Блюда по меню. Накрытие одноразовое «Премиум» (скатерть на выбор белая или черная, посуда одноразовая «картон премиум», приборы и посуда под напитки пластик, посуда под алкоголь не включена.) При заказе на сумму от 60 000 руб. —обслуживание, доставка, посуда под любые напитки заказчика (согласовывается заранее), вывоз мусора- включены в стоимость.

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от окончательной стоимости меню
(в сервисный сбор включена стоимость услуги 1 официанта на 5 часа на 30 человек)

Банкет №3

4500 рублей на персону

Приветственный коктейль

Канapé с бужениной, корнишоном и томатами черри	30 гр.
Канapé Сыр с виноградом	30 гр.

Холодные закуски

Рулетчики пикантные из ветчины (ветчина, сыр, майонез, чеснок)	50 гр.
Ассорти мясных деликатесов (колбаса тк, буженина из свинины, разварной язык)	50 гр.
Атлантическая сельдь с картофелем	50 гр.
Рулетчики из баклажан с грецким орехом	50 гр.
Восточная сырная тарелка (сыр сулугуни, сыр имеретинский, томаты, огурцы, зелень)	50 гр.
Домашние соленья (огурцы мар., помидор мар., капуста по грузинский, чеснок мар., черемша мар.)	50 гр.
Рыбная тарелка (лосось шеф-посола, масляная рыба, маслины, лимон, укроп)	50 гр.

Салаты

Салат Цезарь с курицей (салат Ромейн, куриное бедро гриль, соус Цезарь, черри томаты, гренки, сыр «пармезан»)	100 гр.
Салат по-Восточному с языком (язык свиной, перец сладкий, огурец, зелень, лук зеленый, заправка Хойсин)	100 гр.
Салат с дорблю, грушей и печеной свеклой (дорблю, салатный микс, груша, свекла печеная, малиновая заправка, грецкий орех)	100 гр.

Горячее блюдо (на выбор)

Шашлык из свинины с домашней аджикой и маринованным луком	200/50 гр.
Шашлык из куриного филе соусом шаверма	200/50 гр.
Треска по Итальянский с поматами и каперсами в фольге	250 гр.
Все блюда подаются с картофелем «Айдахо»	120 гр.

Хлебная корзина

Черный хлеб, батон, лаваш армянский.	80 гр.
--------------------------------------	--------

Десерты

Ассорти сезонных фруктов	100 гр.
--------------------------	---------

Напитки

Минеральная вода газ/без газ	200 гр.
Морс домашний	200 гр.

Общий выход 1760 гр.

Продолжительность мероприятия до 5-х часов
Минимальная стоимость заказа 45 000 руб

Блюда по меню. Накрытие одноразовое «Премиум» (скатерть на выбор белая или черная, посуда одноразовая «картон премиум», приборы и посуда под напитки пластик, посуда под алкоголь не включена.) При заказе на сумму от 60 000 руб. —обслуживание, доставка, посуда под любые напитки заказчика (согласовывается заранее), вывоз мусора- включены в стоимость.

Дополнительно оплачивается сервисный сбор в размере 10% от окончательной стоимости меню
(в сервисный сбор включена стоимость услуги 1 официанта на 5 часа на 30 человек)