

Банкетное меню из расчета 1000 рублей на одного человека.

Холодные закуски:

Соленья домашнего приготовления.

50

Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, морковь по корейски).

50

Селедочка домашнего посола с маринованным лучком.

50/25

Сало домашнего посола с маринованным лучком.

50/25

Мясное плато (ростбиф, буженина, охотничья сырокопченая, домашняя грудинка).

100

Салаты:

Салат воздушный с грецкими орехами (огурец свежий, помидоры свежие, айсберг, лук, фета, масло оливковое, бальзамический уксус, грецкие орехи, зелень).

100

Салат домашний (буженина, огурец св., огурец соленый, телятина, морковь, картофель, зеленый горошек, перепелиное яйцо).

100

Салат Атлантический (яблоко, сельдь, лук, картофель, айсберг, яйцо перепелиное, лук маринованный майонез, зелень).

100

Горячая закуска:

Жульен из куриного филе с добавлением белых грибов запечённый в сливочном подаётся под сырной шапкой.

120

Горячие блюда:

Свинина на косточке жареная на сковородочке гриль, подоётся с маринованным лучком и картофелем айдахо с соусом барбекю.

400/50

Судачок жареный с отварным картофелем и сливочно-луковым соусом.

400/50

Фрукты:

Яблоки

100

Виноград

100

Лимон

25

Домашний напиток:

Морс ягодный с можжевельником и нежным ароматом мяты.

500

Обслуживание 10%

Дополнительные продукты заказчика одобряются например: (фрукты, конфеты, икра,

мясная гастрономия, рыбная гастрономия)

Дополнительные напитки заказчика одобряются например: (сок, лимонад)

За одну единицу алкоголя заказчика:

Виски 200 рублей

Коньяк 200 рублей

Вино 200 рублей

Вино игристое 200 рублей

Водка 200 рублей

Банкетное меню из расчета 1500 рублей на одного человека.

Холодные закуски:

Соленья домашнего приготовления

50

Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, морковь по корейски).

50

Грибочки бочковые соленые с маринованным лучком.

50/25

Селедочка домашнего посола с маринованным лучком.

50/25

Сало домашнего посола с маринованным лучком.

50/25

Мясное плато (ростбиф, буженина, охотничья сырокопченая, домашняя грудинка).

100

Салаты:

Салат Егерь (ростбиф, буженина, оленина, огурец св, томаты св, лук маринованный, яйцо перепелиное, майонез зелень).

100

Салат с тунцом (айсберг, тунец, томаты черри, , лук маринованный, фета, майонез, картофельные дольки, зелень).

150

Салат Цезарь с запечённым филе цыпленка, пшеничными крутонами и сыром пармезан.

150

Горячая закуска:

Жульен из судака и форели запечённый в сливочном соусе, подаются под сырной шапкой.

Жульен с лисичками в сливочном соусе подаётся под сырной шапкой.

120

Горячие блюда:

Стейк из говядины с и луковым соусом с ароматом хмеля.

450/50

Судачок жареный с картофельными гратенами и соусом из белых грибов.

400/50

Фруктовая тарелка:

Мандарины, Виноград

100 100

Груши, Яблоки

100 100

Лимон

Домашний напиток:

Морс ягодный с можжевельником и нежным ароматом мяты

500

Обслуживание 10%

Дополнительные продукты заказчика одобряются например: (фрукты, конфеты, икра, мясная гастрономия, рыбная гастрономия)

Дополнительные напитки заказчика одобряются например: (сок, лимонад)

За одну единицу алкоголя заказчика:

Виски 200 рублей

Коньяк 200 рублей

Вино 200 рублей

Вино игристое 200 рублей

Водка 200 рублей

Банкетное меню из расчета 2500 рублей на одного человека.**Холодные закуски:**

Соленья домашнего приготовления.

50

Овощное плато (томаты, огурцы, перец болгарский, морковь по корейски).

50

Грибочки бочковые солёные с маринованным лучком.

50/25

Селедочка домашнего посола с маринованным лучком.

50/25

Сало домашнего посола с маринованным лучком.

50/25

Мясное плато (ростбиф, буженина, охотничья сырокопченая, домашняя грудинка).

100

Судак в кляре

50/25

Мешочки мясные в кляре

50/25

Салаты:

Салат с утиной грудкой (айсберг, рукола, томаты черри, утиная грудка, фета, соус сливки вино сок с райских яблочек).

150

Салат Александр Невский (томаты черри, айсберг, рукола, ростбиф, грецкий орех, перепелиное яйцо соус соевый, терьяки, дижонская, брусника, зелень).

150

Салат 999 Царство (яблоко, оленина запеченная, утиное филе, огурец св, ростбиф, белые грибы, майонез горчица зернистая, зелень).

150

Горячая закуска:

Рулетки из оленины с добавлением свинины, с начинкой из белых грибов с лучком и зеленью подаются с крутонами из ржаного хлеба и соусом из овощей гриль.

Жульен с белыми грибами в сливочном соусе подаётся под сырной шапкой.
120

Горячие блюда:

Медальоны из оленины и свинины с овощами гриль и соусом барбекю.
450/50

Судачок жареный с картофельными гратенами и овощным жульеном.
400/50

Фруктовая тарелка:

Груши, Виноград, Мандарины

100 100 100

Яблоко, Бананы, Лимоны

100 100 25

Домашний напиток:

Морс ягодный с можжевельником и нежным ароматом мяты
500

Обслуживание 10%

Дополнительные продукты заказчика одобряются например: (фрукты, конфеты, икра, мясная гастрономия, рыбная гастрономия).

Дополнительные напитки заказчика одобряются например: (сок, лимонад).

За одну единицу алкоголя заказчика:

Виски 200 рублей

Коньяк 200 рублей

Вино 200 рублей

Вино игристое 200 рублей

Водка 200 рублей

Дополнительное предложение к банкетному меню.

Молочный поросенок фаршированный белыми грибами, картофелем и беконом
6000 т. руб.

Индейка фаршированная яблоками и грецкими орехами
6000 т. руб.

Гусь с яблоками тушёный в вине
3000 т. руб.

Утка с яблоками тушёная в вине
2500 т. руб.

Судачок фаршированный
3000 т. руб.

Нога кабана запеченная под медово - горчичным соусом
8000 т. руб.

Блюдо из запеченных яблок с медом и орехами
1500 т. руб.

