|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | I:\Лого\Я и ты.png | I:\_МЕНЮ\2017_09_13_НГ_КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ\e4262428cb7a.png |  |
|  |  |  |
| **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ****(2 700 р. с персоны)** |
|  |  | *Наименование* | *Выход (гр.)* |  |
| **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ** |
|  | **•** | **МЯСНАЯ ТАРЕЛКА** | **85/10** |  |
|  |  | Язык, маринованный с прованскими травами и хреном, буженина, бекон |  |  |
|  | **•** | **ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛ** | **100** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **•** | **«КАПРЕЗЕ»** | **50** |  |
|  |  | Сыр «Моцарелла» со свежими томатами и базиликом |  |  |
|  | **•** | **«РОГ ИЗОБИЛИЯ»** | **100** |  |
|  |  | Дольки томата, начиненные сыром «Фета» |  |  |
|  | **•** | **РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** | **50** |  |
|  |  | с ореховой пастой |  |  |
|  | **•** | **СТУДЕНЬ « ПО-РУССКИ »** | **50** |  |
|  |  | Традиционный русский холодец с хреном |  |  |
|  | **•** | **ОВОЩИ ГРИЛЬ** | **100** |  |
|  |  | баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский |  |  |
|  | **•** | **«ДАРЫ ЛЕСА»** | **50** |  |
|  |  | Ассорти из лесных грибочков с красным луком и зеленью |  |  |
|  | **•** | **САЛАТ «ПОМПАДУР»** | **100** |  |
|  |  | Импровизация из ломтиков сырокопченой свинины и лепестков манго с добавлением сырной соломки, сдобренная чесночной приправой |  |  |
|  | **•** | **САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»** | **100** |  |
|  |  | Легкий салат из филе куры, томатов, огурчика и лепестков салата «Айсберг» под сыром «Пармезан» и пшеничными сухариками |  |  |
|  | **•** | **САЛАТ «ИСПАНСКИЙ»** | **100** |  |
|  |  | Пикантный салат «Лолло-россо», «Ромейн», »Фриссе» с отварным языком и грибами «Шитаки», в сочетании с томатами «черри» и малосольным огурчиком под сыром «Пармезан» |  |  |
|  |  | *Наименование* | *Выход (гр.)* |  |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** |
|  | **•** | **БЛИНЧИКИ «ПО-ПЕТРОВСКИ»** | **60** |  |
|  |  | Блинчики, начиненные мясом и грибами, запеченные в сыре |  |  |
|  | **•** | **КОКОТ ИЗ ГРИБОВ** | **1/65** |  |
|  |  | томленых в сливках под горячей сырной шапкой |  |  |
| **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (одно на выбор)** |
|  | **•** | **СУДАК «КУПЕЧЕСКИЙ»** | **150/100** |  |
|  |  | Филе судака, запеченное в собственном соку с грибами и луком пореем |  |  |
|  | **•** | **«КУРОЧКА РЯБА»** | **150/100** |  |
|  |  | Филе цыпленка в сливочном соусе с диким рисом |  |  |
|  | **•** | **МЕДАЛЬОН ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ** | **150/120** |  |
|  |  | с печеными грибами и картофельными дольками |  |  |
|  | **•** | **ПИРОЖКОВАЯ КОРЗИНА** | **90** |  |
|  |  | Пирожки с мясом, грибами, картошкой |  |  |
| **ДЕСЕРТЫ** |
|  | **•** | **«РАЙСКИЙ САД»** | **100** |  |
|  |  | Ассорти из груш, мандаринов, и винограда |  |  |
|  | **•** | **МОРОЖЕНОЕ** | **100/20** |  |
|  |  | На выбор: с сиропом, шоколадом, клубникой  |  |  |
| **НАПИТКИ** |
|  | **•** | **ВОДКА** | **150** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **•** | **ВИНО** | **150** |  |
|  |  | (белое или красное), шампанское |  |  |
|  | **•** | **СОК** | **250** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **•** | **ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ** | **500** |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **•** | ***Данный вариант составляет 2 700 руб. с персоны и включает алкогольные напитки на 200 рублей. При желании Вы можете сделать замену алкогольных напитков из предложенного Вам дополнительного меню.*** |  |
|  | **•** | ***Обслуживание взимается дополнительно, в зависимости от зала.*** |  |
|  | **•** | ***Продолжительность банкета - 4 часа (без оплаты за аренду зала).*** |  |
|  |  |  |  |