|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I:\Лого\Я и ты.png | | I:\_МЕНЮ\2017_09_13_НГ_КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ\e4262428cb7a.png | |  |
|  |  | |  |
| **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**  **(3 500 р. с персоны)** | | | | | |
|  |  | *Наименование* | | *Выход (гр.)* |  |
| **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ** | | | | | |
|  | **•** | **АССОРТИ МЯСНОЕ «ГЕЛИОС»** | | **85/10** |  |
|  |  | Традиционные мясные деликатесы с томатами «черри» и русской горчицей (говядина и колбаса сырокопченая, свиная корейка) | |  |  |
|  | **•** | **«РИВЬЕРА-МАЙЯ»** | | **100** |  |
|  |  | Осьминожки с вялеными томатами и зеленым салатом. Подается в сырной корзинке | |  |  |
|  | **•** | **«КАПРЕЗЕ»** | | **50** |  |
|  |  | Сыр «Моцарелла» со свежими томатами и базиликом | |  |  |
|  | **•** | **РЫБНОЕ АССОРТИ** | | **75** |  |
|  |  | Осетрина пряная, лосось нежного посола, красная икра в тарталетке с легким сливочным муссом | |  |  |
|  | **•** | **ОВОЩИ-ГРИЛЬ** | | **50** |  |
|  |  | Баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский | |  |  |
|  | **•** | **СТУДЕНЬ «ПО-РУССКИ»** | | **50** |  |
|  |  | Традиционный русский холодец с хреном | |  |  |
|  | **•** | **«ДАРЫ ЛЕСА»** | | **50** |  |
|  |  | Ассорти из лесных грибочков с красным луком, зеленью | |  |  |
| **САЛАТЫ** | | | | | |
|  | **•** | **САЛАТ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ** | | **100** |  |
|  |  | С артишоком и сыром «Маскарпоне» | |  |  |
|  | **•** | **«ЛЯ-МУР»** | | **100** |  |
|  |  | Салат из нежной телятины с инжиром и вялеными томатами на салатном плато | |  |  |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** | | | | | |
|  | **•** | **ЗАКУСКА «ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»** | | **100** |  |
|  |  | Из баклажанов, томатов и мацарелло «Буфалло» с оливковым маслом | |  |  |
|  | **•** | **БАЛТИЙСКИЙ ШАШЛЫЧОК** | | **100** |  |
|  |  | Лосось в беконе с печеными овощами на древесной шпажке | |  |  |
|  |  | *Наименование* | | *Выход (гр.)* |  |
| **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (одно на выбор)** | | | | | |
|  | **•** | **УТИНАЯ ГРУДКА «КОНФИ»** | | **150/50** |  |
|  |  | С брусничным соусом | |  |  |
|  | **•** | **«БУРЖУА»** | | **100/80** |  |
|  |  | Говядина с соусом «Демигляс», брюссельской капустой и жареными шампиньонами | |  |  |
|  | **•** | **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 | |  |  |
|  | **•** | **ДЕСЕРТ В АПЕЛЬСИНЕ** | | **150** |  |
|  |  |  | |  |  |
| **НАПИТКИ** | | | | | |
|  | **•** | **МОРС КЛЮКВЕННЫЙ** | | **300** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | **ВОДА «ЭВИАН»** | | **330** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | **ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ** | | **200** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | **КОФЕ С САХАРОМ И СЛИВКАМИ** | | **150** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | ***Данный вариант составляет 3 500 руб. с персоны.***  ***Алкогольные напитки Вы можете заказать из предложенного Вам дополнительного меню.*** | | |  |
|  | **•** | ***Обслуживание взимается дополнительно, в зависимости от зала.*** | | |  |
|  | **•** | ***Продолжительность банкета - 4 часа (без оплаты за аренду зала).*** | | |  |
|  |  |  | | |  |