|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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).*** |  |
|  |  |  |  |