|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I:\Лого\Я и ты.png | | I:\_МЕНЮ\2017_09_13_НГ_КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ\e4262428cb7a.png | |  |
|  |  | |  |
| **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**  **(4 500 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 | |  |  |
|  | **•** | **УТИНАЯ ГРУДКА** | | **80** |  |
|  |  | С дольками грейпфрута и клубники под пикантной заправкой | |  |  |
|  | **•** | **РЫБНОЕ АССОРТИ** | | **75** |  |
|  |  | Осетрина пряная, лосось нежного посола, красная икра в тарталетке с легким сливочным муссом | |  |  |
|  | **•** | **ОВОЩИ-ГРИЛЬ** | | **50** |  |
|  |  | Баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский | |  |  |
|  | **•** | **«СЫРНАЯ ТАРЕЛКА»** | | **50** |  |
|  |  | Ассорти сыров: «Пармезан», «Рокфорти», «Моцарелла» с орехами | |  |  |
|  | **•** | **«ДАРЫ ЛЕСА»** | | **50** |  |
|  |  | Ассорти из лесных грибочков с красным луком, зеленью | |  |  |
|  | **•** | **РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** | | **50** |  |
|  |  | С ореховой пастой | |  |  |
| **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 | |  |  |
|  | **•** | **«ПРОВАНС»** | | **100** |  |
|  |  | Легкий салат из мелких томатов черри, сыра моцарелла и ассорти зеленых салатов с оливковым маслом | |  |  |
|  |  | *Наименование* | | *Выход (гр.)* |  |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** | | | | | |
|  | **•** | **ЗАКУСКА «ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»** | | **100** |  |
|  |  | Из баклажанов, томатов и мацарелло «Буфалло» с оливковым маслом | |  |  |
|  | **•** | **КАСКАД ШАШЛЫЧКОВ** | | **100** |  |
|  |  | Из семги и филе цыпленка с соусом «Карри» | |  |  |
| **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (одно на выбор)** | | | | | |
|  | **•** | **СТЕЙК «ЗАМОРСКИЙ»** | | **150/100** |  |
|  |  | Филе лосося в креветочном соусе. Подается с кольцами кальмара | |  |  |
|  | **•** | **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ** | | **120/80** |  |
|  |  | С нежными печеными шампиньонами под классическим мясным соусом | |  |  |
|  | **•** | **БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ** | | **150/100** |  |
|  |  | С баклажанами и перцем гриль | |  |  |
|  | **•** | **ПИРОЖКОВАЯ КОРЗИНА** | | **90** |  |
|  |  | Пирожки с мясом, грибами, картошкой | |  |  |
| **ДЕСЕРТЫ** | | | | | |
|  | **•** | **«РАЙСКИЙ САД»** | | **100** |  |
|  |  | Ассорти из груш, мандаринов, и винограда | |  |  |
|  | **•** | **ЯГОДНОЕ АССОРТИ** | | **100** |  |
|  |  | Клубника, виноград, красная смородина, ежевика, малина, мята | |  |  |
|  | **•** | **МОРОЖЕНОЕ** | | **100/20** |  |
|  |  | На выбор: с сиропом, шоколадом, клубникой | |  |  |
|  | **•** | **МИНИ ПИРОЖНЫЕ** | | **50/50/50** |  |
|  |  | «Буше», «Безе», корзинка фруктовая со сливками | |  |  |
| **НАПИТКИ (один на персону)** | | | | | |
|  | **•** | **МОРС КЛЮКВЕННЫЙ** | | **300** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | **ВОДА «ЭВИАН»** | | **330** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | **ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ** | | **200** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | **КОФЕ С САХАРОМ И СЛИВКАМИ** | | **150** |  |
|  |  |  | |  |  |
|  | **•** | ***Данный вариант составляет 4 500 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).*** | | |  |
|  |  |  | | |  |