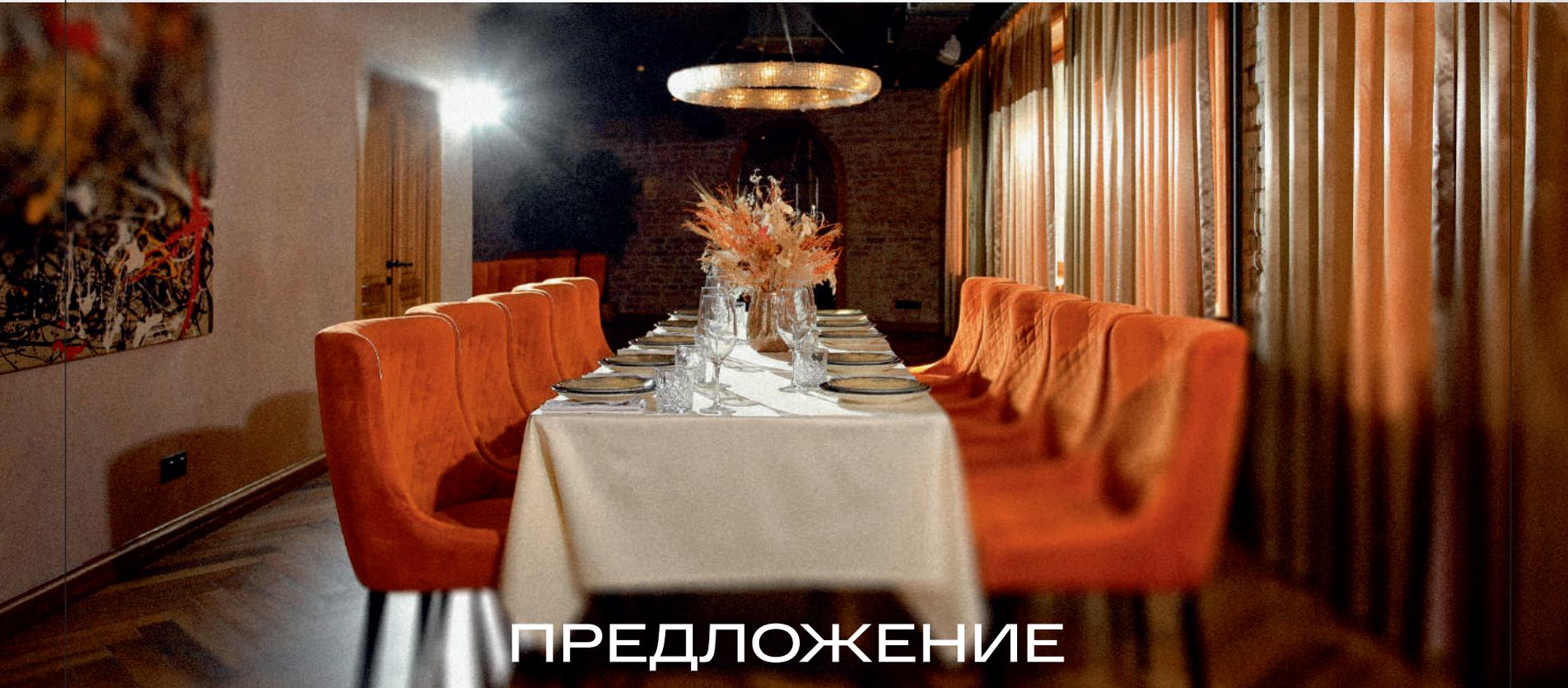




БАНКЕТНОЕ



ПРЕДЛОЖЕНИЕ

СЕМЕЙНЫЕ ТОРЖЕСТВА, КОРПОРАТИВЫ И КОНФЕРЕНЦИИ

проведение конференций

стоимость аренды 2000 р/час

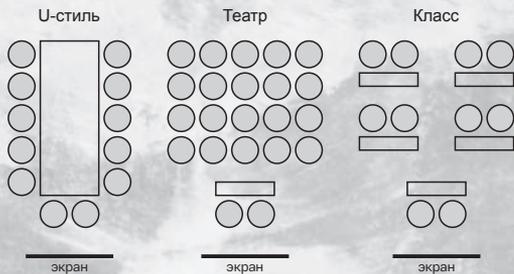
вместимость до 35 человек

время аренды 10:00–18:00
минимальное время аренды – 2 часа

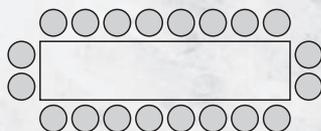
специальное меню
для бизнес-обеда и кофе-брейка

способы оплаты:
на р/с, наличный, безналичный

ВАРИАНТЫ РАССАДКИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНФЕРЕНЦИИ



Банкет



банкеты

от 1500 р/чел

залы на 10, 20 и 35 человек

музыкальная и видео аппаратура
бесплатно

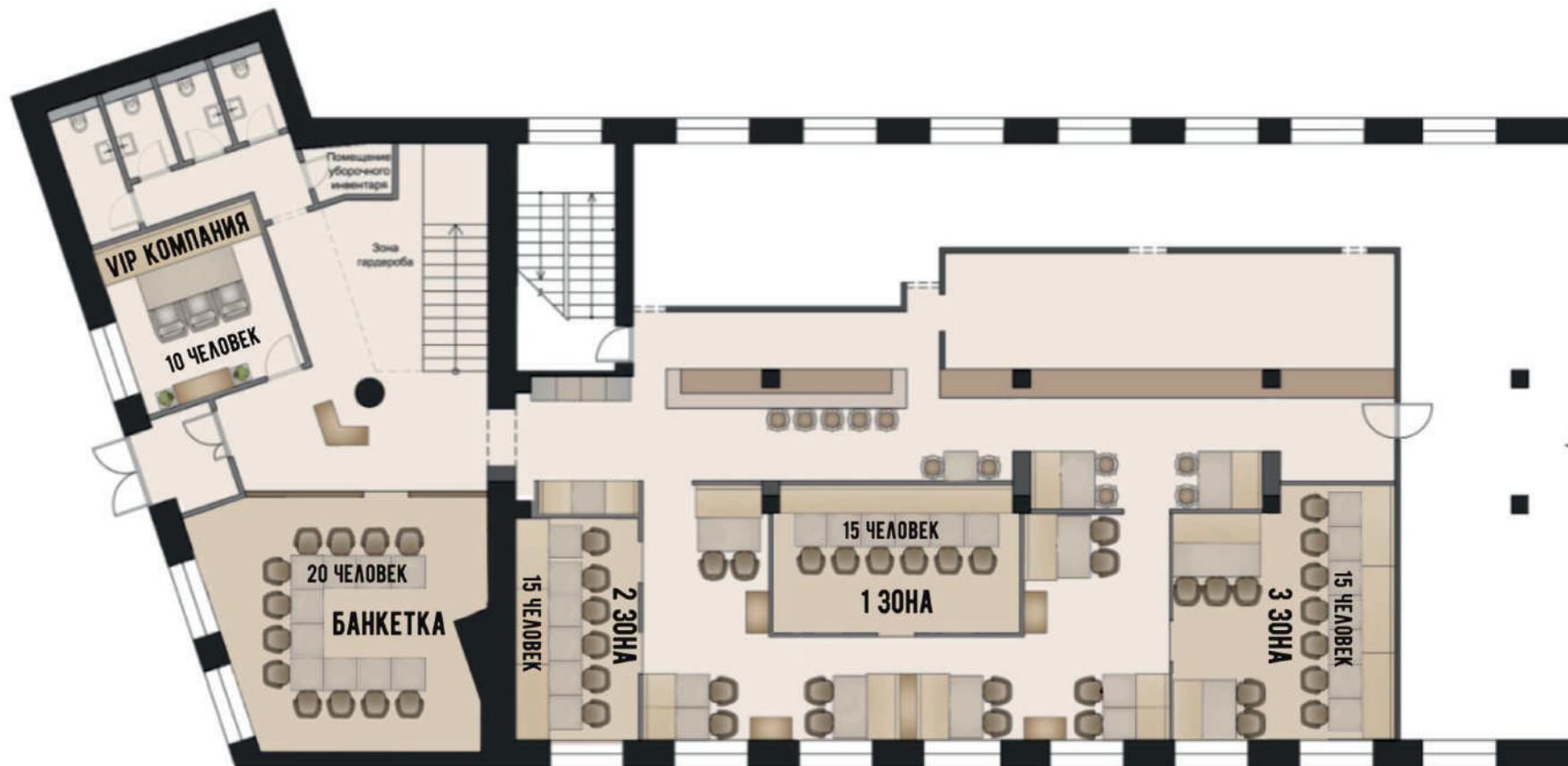
специальные цены на алкоголь*

* предложение действительно для второго этажа,
если компания занимает весь зал



1 этаж ОСНОВНОЙ зал

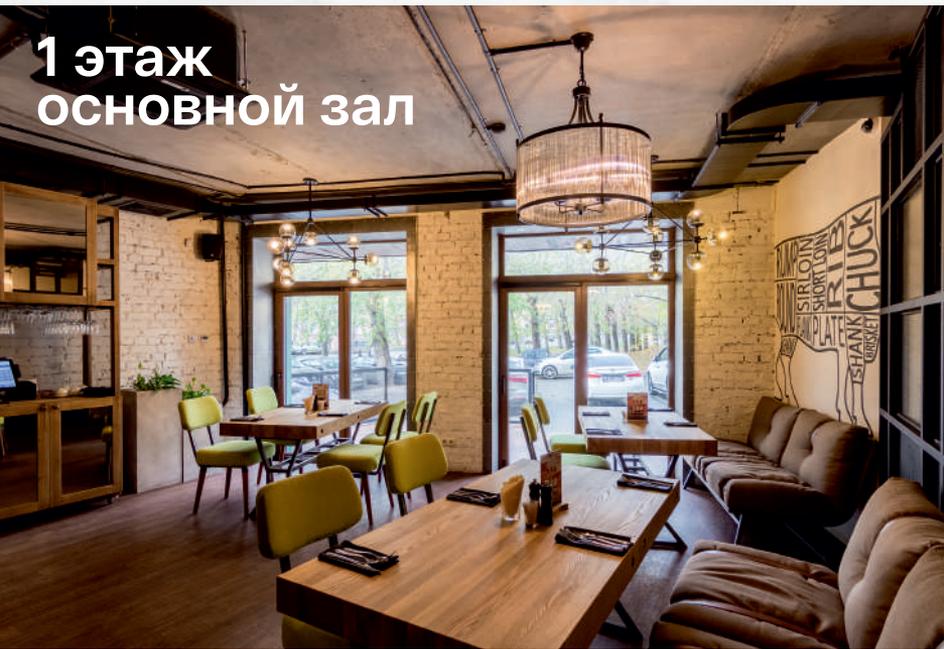
КОМПАНИЙ В ОСНОВНОМ ЗАЛЕ
ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ





1 этаж
ОСНОВНОЙ зал

1 этаж ОСНОВНОЙ зал



**2 этаж
банкетный зал**



**2 этаж
банкетный зал**





МЕНЮ банкетное

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ

Ростбиф с бординскими гренками и маринованным луком	160 р. • 850.-
Паштет утиный с тостами из чиабатты	230 гр. • 465.-
Риет из цыпленка с тостами из чиабатты	200 гр. • 425.-
Карпаччо из говядины на рисовой чипсе	270 гр. • 725.-
Мясное ассорти (ростбиф, окорок, солонина)	280 гр. • 1150.-

РЫБНЫЕ

Рулетки из форели с сыром и клубничкой	150 гр. • 695.-
Сельдь с картофелем	220 гр. • 395.-
Севиче из тунца	150 гр. • 495.-
Рыбное ассорти (сельдь, форель, масляная рыба)	320 гр. • 1250.-

ОВОШНЫЕ

Рулетки из баклажан с грецким орехом	190 гр. • 450.-
Разносолы (малосольные огурцы, маринованные черри, маринованный чеснок, малосольная капуста и зелень)	230 гр. • 325.-
Ассорти сыров (чедд, дор блю, пармезан, скаморца с медом и физалисом)	200 гр. • 650.-
Грузди со сметаной и луком	160 гр. • 750.-
Свежие овощи (томаты, огурцы, перец болгарский, морковь, зелень, зеленый лук, редис)	400 гр. • 495.-
Горы помидоры (томаты с красным луком и маслом)	240 гр. • 425.-

САЛАТЫ

Цезарь с цыпленком в соусе терияки, с гренками из чиабатты и с классическим соусом из анчоусов	1 кг. • 2250.-
Цезарь с креветками обжаренными в чесночном вине	1 кг. • 2950.-
Угли фирменный с обжаренной телятиной и печеню цыпленка, с хрустящими корнчионами и шампиньонами, жареными в соусе терияки	1 кг. • 2750.-
С маринованной индейкой в мантии из вишневого сока с беби-картофелем, фасолью и сливочным сыром	1 кг. • 1850.-
Оливье с говядиной по классическому рецепту	1 кг. • 1750.-
Сельдь под шубой	1 кг. • 1650.-
Греческий	1 кг. • 2350.-

ВЫПЕЧКА

Хачапури по-мегрельски	350 гр. • 550.-
Хачапури королевский	500 гр. • 625.-
Хачапури с томбовским окороком	500 гр. • 650.-
Горячий багет	190 гр. • 165.-
Пирожки с капустой	40 гр. • 85.-
Пирожки с луком и яйцом	40 гр. • 85.-
Пирожки с мясом	40 гр. • 95.-
Пирожки с рыбой	40 гр. • 155.-

НАПИТКИ 1 л.

Морс клюквенный	395.-
Морс облепиховый	320.-
Чай (ассам, сенча, эрл грей)	450.-
Лимонады в ассортименте	695.-

ГОРЯЧЕЕ

ГРИЛЬ

Стейк стриплойн	350 гр. • 2500.-
Стейк Миньон травяного откорма	250 гр. • 1700.-
Стейк Мачете	250 гр. • 1450.-
Стейк Фланк	300 гр. • 1785.-

Мясные блюда с гарниром

Котлета из индейки с трюфельным пюре	350 гр. • 595.-
Стейк мачете с картофелем	310 гр. • 950.-
Томлёные щёки с муссом из цветной капусты	290 гр. • 675.-
Вегас стейк с ригатоми в сливочном соусе	350 гр. • 950.-

рыбные блюда с гарниром

Судак с печёным картофелем	270 гр. • 695.-
Стейк из сёмги на гриле	200 гр. • 1700.-
Дорадо на гриле	1 шт. • 995.-
Тунец с пастой из кабачка	170 гр. • 750.-
Палтус с чёрным рисом	250 гр. • 1250.-
Крабовые котлеты с картофельным пюре	360 гр. • 750.-

гарниры

Молодой картофель в мундире	150 гр. • 185.-
Молодой картофель с грибами	150 гр. • 195.-
Горы помидоры (томаты с красным луком и маслом)	240 гр. • 425.-
Овощи гриль	150 гр. • 265.-
Картофельное пюре	200 гр. • 265.-
Картофель фри	150 гр. • 195.-
Жареная спаржа	140 гр. • 365.-