тел: 8 (812) 407-53-43

РЕСТОРАН

Банкетное меню на 10 персон Вариант II
без алкоголя* и шоу-программы**

Возможно внесение изменений в меню согласно Вашим предпочтениям

	кол-во	ст-ть за единицу. Руб.	цена
Морс Клюквенный 1,0	3	520	1560
Мин. Вода «Абрау Дюрсо. 4 воды» б/г	3	630	1890
"Хлебная корзина" Ореховый с медом, Ржаной с изюмом, Багет, 250 гр.	2	300	600
Пирожок слоёный с ягнёнком, 40 гр.	10	90	900
Индивидуальная холодная закуска			
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом "сливочный хрен», 200 гр.	10	500	5000
Холодные закуски в стол			
Студень порционный. Домашнего приготовления. Из бычьих хвостов, 60 гр.	10	200	2000
Калач с соленьями и маринадами Традиционная русская закуска: соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, огурцы бочковые, квашеная капуста, маринованная цветная капуста, 940 гр.	1	1630	1630
"Рыбная трапеза". Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, 270 гр.	2	2230	4460
“Мясная трапеза” Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки, язык говяжий, утиная грудка, эклеры с паштетом, 340 гр.	2	1550	3100
Фирменный салат "Тройка" с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом. Банкетное на 3 персоны, 380 гр.	3	1980	5940
Горячая закуска			
Жюльен из сморчков и шампиньонов, томлёных в сметане, 270 гр.	10	430	4300
Основное горячее на выбор			
Запеченное филе судака с лисичками, в сливочном соусе с картофельным кремом и релишем из маринованных огурцов, 380 гр.	10	1225	12250
Запеченная буженина на тыквенном дранике с соусом из сморчков и шампиньонов, 330 гр.			
Десерт			
Торт «Три муравья» 1,5 кг	1	3360	3360
ИТОГО:			**46 990**

* Алкоголь можно приобрести только в ресторане. При предварительном заказе мы предлагаем алкоголь с минимальной наценкой (с 15 по 30 декабря минимальная наценка на алкоголь не действует).

** Стоимость вечерне-развлекательной программы 1500 рублей на персону. Включает в себя: шоу-варьете в двух отделениях (1 час 15 мин с антрактом), танцпол.