

Праздничный торт от Шеф-кондитера ресторана Палкин

Только для одноярусных тортов

- Йогуртовая с персиками = 2500 руб/кг
- Ванильно фруктовая = 2750 руб/кг
- «Два шоколада» = 3750 руб/кг
- Маскарпоне с манго = 3750 руб/кг

Для Одноярусных и Многоярусных тортов

- «Цитрусово-лаймовый с фенхелем» = 2500 руб/кг
- «Кофейная с апельсиновым ганашом и маскарпоне» = 2750 руб/кг
- «Бергамот с ванильным ганашом и белым шоколадом» = 3200 руб/кг
- «Морковный» = 3200 руб/кг
- «Медовик» = 3200 руб/кг
- «Захер» = 3200 руб/кг

«Манговый с карри и кокосовым ганашом» = 3750 руб

(Окончательная стоимость десерта зависит от степени сложности оформления и начинки)

Десерт возможно подать в виде порционных пирожных

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ ФУРШЕТА

ВАРИАНТ №1

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ВЫХОД
Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом	1	35
Судак "Темпура"	1	20
Мильфей из морского гребешка	1	20
«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами	1	30
Крем из сельди со свекольным желе	1	45

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл из индейки с морскими водорослями и соусом цезарь	1	25
Мини заливной язык с консоме и хреном	1	40
Ростбиф с овощным жульеном	1	35
Грудка цыпленка Тандури	1	50
Салат из говядины со свежими огурцами в профитролях	1	35

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фаршированная ножка цыпленка с картофельным крокетом	1	100/20
--	---	--------

ДЕСЕРТ

Пирожное "Шу" с шоколадом	1	25
---------------------------	---	----

НАПИТКИ

Минеральная вода	1	500
Чай/кофе	1	125

БЮДЖЕТ ПО МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ СОСТАВЛЯЕТ 2200 РУБЛЕЙ

Сервисный сбор 10% от стоимости меню

АРЕНДА ЗАЛА (с предоставлением светового, звукового, мультимедийного оборудования и работой техника по свету и звуку) = 20000 руб

АЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОТ ЗАКАЗЧИКА – БЕЗ ПРОБКОВОГО СБОРА

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час

ВАРИАНТ №2

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ВЫХОД
Черные мидии с андалузким гаспачио	1	25
Мильфей из морского гребешка	1	20
«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами	1	30
Салат «по княжески» с копченой стерлядкой	1	75
Креветки в сливочно-соевом соусе с куркумой и рисовым бисквитом	1	30

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Чориззо с молодым французским горошком	1	35
Миндальный крем с бужениной в зерновой горчице	1	50
Ростбиф с овощным жульеном	1	35
Грудка цыпленка Тандури	1	50
Салат "Соловьвь" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом	1	75

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная соломка с соусом из голубого сыра	1	40
Томаты конкассе маринованные в зернах укропа с твороженным сыром	1	35

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Биф строганов в чашечках с пюре(айриш кофе)	1	90/100
---	---	--------

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Карамелизированные бананы в рисовом тесте	1	35
---	---	----

НАПИТКИ

Минеральная вода	1	500
Чай/кофе	1	125

БЮДЖЕТ ПО МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ СОСТАВЛЯЕТ 2750 РУБЛЕЙ

Сервисный сбор 10% от стоимости меню

АРЕНДА ЗАЛА (с предоставлением светового, звукового, мультимедийного оборудования и работой техника по свету и звуку) = 20000 руб

АЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОТ ЗАКАЗЧИКА – БЕЗ ПРОБКОВОГО СБОРА

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час

ПАЛКИНЪ

Restaurant de Luxe
ВАРИАНТ №3

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ВЫХОД
Рулетики из блинов с красной икрой	1	25
Салат «по княжески» с копченой стерлядкой	1	45
Маринованный тунец в желе из кокосового молока	1	30
Угорь в кисло-сладком соусе с салатом из моркови	1	35
Королевские креветки "Темпура"	1	40
Мильфей из морского гребешка	1	20
«Рафаэлло» из кальмаров в миндале с маслинами	1	30

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Чориззо с молодым французским горошком	1	35
Грудка цыпленка Тандури	1	50
Тыквенный крем с беконом в слоеном тесте	1	35
Мини заливной язык с консоме и хреном	1	40
Салат "Соловьвь" с филе цыпленка, обжаренным миндалем и виноградом	1	75
Пармская ветчина с зеленой спаржей и сыром «пармезан»	1	15

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Торт наполеон с голубым сыром	1	40/5
Вяленые томаты с сыром моцарелла на ложке	1	15

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Медальоны из лосося в кунжуте с рулетиками из цуккини	1	70/10
Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным гратеном и грибным соусом	1	70\60\10

ДЕСЕРТ

Мини птифуры из белого шоколада "Ивуар"	1	25
Мини птифуры из молочного шоколада "Живара"	1	25

НАПИТКИ

Минеральная вода	1	500
Чай/кофе	1	125

БЮДЖЕТ ПО МЕНЮ НА 1 ПЕРСОНУ СОСТАВЛЯЕТ 3750 РУБЛЕЙ

Сервисный сбор 10% от стоимости меню

АРЕНДА ЗАЛА (с предоставлением светового, звукового, мультимедийного оборудования и работой техника по свету и звуку) = 20000 руб

АЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОТ ЗАКАЗЧИКА – БЕЗ ПРОБКОВОГО СБОРА

Банкетный Зал работает с 12-00 до 23-00

Дополнительная плата за продление мероприятия
(более 6 часов подрядили после 23-00) =15000 руб/час