

## 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

Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом

КОЛ-ВО Выход

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 цукини	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