

Банкет «под ключ» - «Премиум»

20 персон – 81 600 рублей

30 персон – 112 400 рублей

40 персон – 143 200 рублей

50 персон – 174 000 рублей

60 персон – 204 800 рублей

В стоимость входит:

Банкетное меню, чай или кофе

Ведущий и диджей торжества (4+1)

Профессиональный свет, звук, проектор

Текстильное оформление зала чехлами, юбками и бантами

Меню праздничного стола

Холодные закуски:

Креветочный коктейль в валоване, подается порционно

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, с деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепил.яйцом

Завитки из норвежской форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»

Рулет из грудки индейки, фаршированный овощами и сыром и с дижонской горчицей

Говяжий язык сервируется пикулями, подается с хреном

Буженина, маринованная в пряных специях по-домашнему

Рулетики «Лермонтовские»

(роллы из ветчины с жареными грибами и сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Закуска «Грибное лукошко»

(маринованные грибочки в корзиночке из жареного картофеля)

Салат «Цезарь»

(кура гриль со свежими овощами и соусом «Цезарь»)

Салат «Нептун»

(филе горбуши, картоф., яблоком, лук порей, марин. огурцы и соусом «Провансаль»)

Салат «Рождественский»

(кура гриль, свежие овощи, грибы, салатная заправка)

Горячая закуска:

Классический жульен с курицей и грибами

Горячее блюдо по выбору:

Говядина по-русски (говяжий филей, запеченный в томатно-сметанном соусе с грибами)

Свиная вырезка по-звенигородски (кармашек из свинины с пикантной начинкой)

Филе форели а-ля Морней (запеченное с беконом в сливочном соусе)

Гарнир по выбору:

Картофельный «Гратен»

(дольки, запеченные с лучком под сырно-сметанной шапочкой)

Овощи гриль

Хлебная корзина

Напитки

Чай или кофе по выбору

Общий вес по меню: 1230 гр