

### БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

**Приветственный коктейль\***  
**Закуски холодные в центре стола**

Салаты  
Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальской  
Сельдь бочечная шубой укрытая

**Ассорти мясное**

Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея  
Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом

**Ассорти рыбное**

Террин из копченого лосося с раковыми шейками  
Сельди балтийские малопросольные с маринованным лучком  
и теплым молодым картофелем

**Соления домашние**

Соления собственного приготовления: огурцы свежепросольные,  
капуста, квашенная с брусникой,  
грибки маринованные, сдобренные постным маслом

**Блюда горячие на выбор**

Филе лосося на пару с тигровыми креветками подается на овощном  
жульене и соусом «Самбука»

Медальоны из телятины с картофельным gratin  
и соусом «Демигласс»

**Десерт**

Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя\*\*  
Хлебная корзина с домашним маслом

**Напитки**

Минеральная вода негазированная 500 мл  
Кофе/Чай 150 мл



**Выход на одного гостя 1 000 гр**  
**Стоимость меню для 1-го Гостя — 2 700 рублей**  
(Алкогольные напитки не включены)

### БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2

**Приветственный коктейль\***  
**Закуски холодные в центре стола**

Салаты  
Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальской  
Сельдь бочечная шубой укрытая

Салат с ростбифом, жареными грибами и ореховым соусом

**Ассорти рыбное**

Семга слабосоленая с оливками и каперсами  
подается с дижонским соусом

Сельди а-ля рюсь с маринованным лучком  
и теплым молодым картофелем

**Ассорти мясное**

Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея  
Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом

**Ассорти овощное**

Натюрморт из огородных овощей: огурцы, томаты, редис,  
ассорти зелени, подается на листьях салата

**Соления домашние**

Соления собственного приготовления: огурцы свежепросольные,  
капуста, квашенная с брусникой,  
грибки маринованные, сдобренные постным маслом

**Блюда горячие на выбор**

Котлета, рубленая телячья а-ля Пожарская подается  
с жареным картофелем и брусничным соусом

Медальоны из телятины с картофельным gratin  
и соусом «Демигласс»

Кулебяка на старинный манер со сливочным соусом и лососевой икрой

**Десерт**

Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя\*\*  
Хлебная корзина с домашним маслом

**Напитки**

Минеральная вода негазированная 500 мл  
Кофе/Чай 150 мл



**Выход на одного гостя 1 125 гр**  
**Стоимость меню для 1-го Гостя — 2 950 рублей**  
(Алкогольные напитки не включены)

### БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3

**Приветственный коктейль\***  
**Закуски холодные в центре стола**

Салат из тунца под нежной шубой с каперсами  
Маседуан а-ля Оливье с поливою провансальской  
Салат из сезонных овощей с домашней брынзой  
и оливковой заправкой

**Ассорти рыбное**

Террин из копченого лосося с раковыми шейками  
Сельди балтийские малопросольные с маринованным лучком  
и теплым молодым картофелем

**Ассорти мясное**

Буженина с домашней горчицей на листьях салата  
Куриный галантин с черносливом и курагой, а-ля русс

Студень из домашних птиц  
подается с солеными огурчиками и свекольным хреном

**Соления домашние**

Соления собственного приготовления: огурцы свежепросольные,  
капуста, квашенная с брусникой, помидоры соленые с различными  
кореньями, грибки маринованные, сдобренные постным маслом

**Закуска горячая для каждого гостя**

Мешочек из блинчиков с грибным жульеном

**Блюда горячие на выбор**

Филе лосося на пару с тигровыми креветками  
подается на овощном жульене и соусом «Самбука»

Медальоны из телятины с французским картофелем  
с розмарином и соусом из зеленого перца

Котлета по-киевски с жареным картофелем,  
стручками зеленого горошка и брусничным соусом

**Десерт**

Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя\*\*  
Хлебная корзина с домашним маслом

**Напитки**

Минеральная вода негазированная 500 мл



**Выход на одного гостя 1 325 гр**  
**Стоимость меню для 1-го Гостя — 3 350 рублей**  
(Алкогольные напитки не включены)

### БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 4

**Приветственный коктейль\***  
**Закуски холодные в центре стола**

Салат «Царский» с копченым лососем и перепелиным яйцом  
Салат из мяса цесарки с грибами, сыром,  
заправленный голландским соусом

**Ассорти рыбное**

Семга слабосоленая с каперсами и оливками с дижонским соусом  
Палтус дальневосточный холодного копчения с лаймом и маслинами

**Ассорти мясное**

Буженина, запеченная с чесночком и стеблями сельдерея  
Галантин из домашней птицы с курагой и черносливом

Язык телячий томленый с травами

**Ассорти овощное**

Натюрморт из огородных овощей: огурцы, томаты, редис, паприка  
ассорти зелени подается на листьях салата

**Ассорти мини-закуска**

Корнишоны маринованные, маслины, оливки, патиссоны  
**Птипате а ля рюсь**

Пирожки из растворчатого теста с телятиной

Пирожки из растворчатого теста с капустой

**Закуска горячая на выбор**

Домашние блинцы с красной икрой и холодным гарниром

**Блюда горячие на выбор**

Тельное из судака с соусом из белых грибов и картофелем,  
жаренным по-домашнему

Бефстроганов а-ля русс с картофелем «Пушкин»  
и солеными огурчиками

Ролада из дикого зайца с овощами,  
зажаренными на кунжутном масле со сливочным соусом

**Хлебная корзина с домашним маслом**

**Десерт**

Праздничный торт 100 гр. на каждого гостя\*\*  
Фрукты Сезонные

**Напитки**

Минеральная вода негазированная 500 мл  
Кофе/Чай 150 мл



**Выход на одного гостя 1 450 гр**  
**Стоимость меню для 1-го Гостя — 3 850 рублей**  
(Алкогольные напитки не включены)

\* Меню приветственного коктейля варьируется от выбранного новогоднего пакета | \*\* Торт включён во все новогодние пакеты

Узнайте сколько будет стоить корпоративный вечер для Вашей компании.  
Позвоните сейчас т. 929-99-35, 334-22-33, Екатерина, менеджер банкетного и корпоративного обслуживания.