

Какое место выбрать, чтобы гости были приятно удивлены, а вы спокойны за праздник?



НУЖНО НАЙТИ НЕБАНАЛЬНОЕ И КРАСИВОЕ МЕСТО ДЛЯ ПРАЗДНИКА!



Поздравляем, вы нашли, что искали!



Это светлый зал на 9 этаже, с высоким потолком, видом на город и круглогодичным выходом на крышу.

ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ лето 2026

состав блюд и выход в граммах указаны в полном банкетном меню. отправим по запросу
Приглашаем на дегустацию, это бесплатно. вы оцените внешний вид и вкус блюд
ПОЛНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В ВИДЕ УДОБНОЙ ТАБЛИЦЫ ПРИШЛЕМ ПО ЗАПРОСУ. ОБРАЩАЙТЕСЬ :)

КАНАПЕ

приветственный фуршет, оптимальный выбор 3-5 позиций

ролл с ветчиной.....	130,-	с икрой.....	245,-
ролл с лососем.....	195,-	сырное.....	155,-
с саями.....	135,-	с саями.....	135,-
под «беленькую».....	125,-	тарталетка с сырным муссом.....	125,-
со сливочным лососем.....	195,-	тарталетка с крабовым муссом.....	125,-
цезарь.....	170,-	с креветкой.....	270,-
с семгой.....	215,-	фуршетный микс.....	255,-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

выберите 7-12 позиций, стол будет красивым и разнообразным

сельдь с картофелем и лучком.....	380,-	сырное ассорти.....	810,-
ассорти паштетов.....	460,-	палитра сыров «Гурман».....	1360,-
рулеты из блинов с красной рыбой.....	470,-	рулетики баклажанные.....	390,-
рулеты из лосося с сыром и нори.....	630,-	рулетики из кабачков.....	390,-
рыбное ассорти.....	890,-	грузди со сметаной и лучком.....	5500,-
мясное плато.....	850,-	помидоры с сырной начинкой.....	340,-
мясное ассорти.....	560,-	овощное ассорти.....	360,-
телячий язык.....	970,-	рулет из огурца с фетой и базиликом.....	320,-
плато под «беленькую».....	710,-	винная закуска.....	1500,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

подадим через 1-1,5 часа после начала банкета

говядина духовая с овощами.....	1600,-	рулеты из цуккини с лососем.....	500,-
утинная грудка с чатни и яблоками.....	1500,-	шашлык из лосося.....	500,-
корзинка из слоеного теста с курицей.....	310,-	штрудель с курицей.....	360,-
корзинка с говяжьим языком.....	360,-	штрудель овощной.....	310,-
шашлык из куриного филе.....	520,-	шашлык из бедра в беконе.....	570,-

САЛАТЫ

любую позицию можно подать порционно или в «стол»

оливье с семгой.....	590,-	кальмар с красной икрой.....	660,-
оливье с говядиной.....	570,-	рваная говядина с BBQ.....	690,-
теплый мясной с беконом.....	570,-	копч. курица с морковью по-корейски.....	380,-
с хрустящим баклажаном.....	600,-	куриный с картофелем пай.....	380,-
греческий.....	460,-	витаминный.....	270,-
цезарь с креветками.....	730,-	блинный.....	310,-
цезарь с курицей.....	510,-	таежный.....	370,-
сельдь под шубой.....	310,-	кальмар с копченым сыром.....	360,-

ГОРЯЧЕЕ - РЫБА

регламент подачи обсудим индивидуально либо...

треска в картофельной корочке.....	760,-	конверт из лосося с сыром.....	950,-
судак с оладьями из цуккини.....	1600,-	морская форель под сыром.....	900,-
радужная форель на пряном кус-кусе.....	960,-	форель с овощами и икорным соусом.....	1300,-

МЯСО & ПТИЦА

подадим через 2,5-3 часа после начала банкета

шашлык из томленой свинины.....	480,-	свинная вырезка с «песто».....	560,-
свинина с черносливом и орехом.....	540,-	индейка под сливочным соусом.....	550,-
горячая мясная сковорода.....	3200,-	кур. филе под соусом «белое вино».....	560,-
куриное филе под шапкой.....	460,-	куриный шницель.....	480,-
рулет из индейке в беконе.....	610,-	кордон блю.....	460,-
свинная вырезка под «терияки».....	560,-	бургеры (для выпускных).....	370-400,-

ГАРНИР

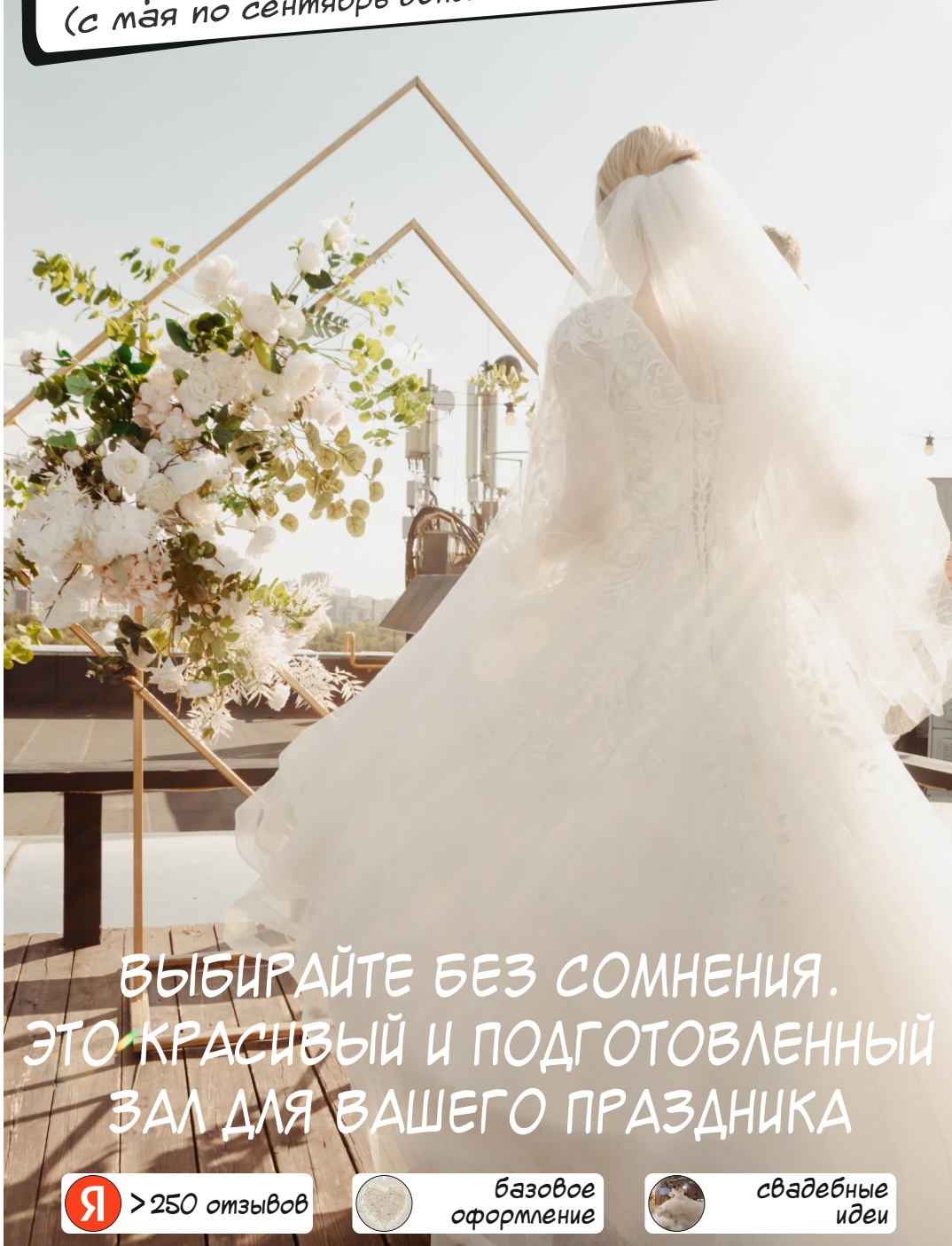
подробный состав и выход в граммах - в полном банкетном меню!

овощной рататуй.....	300,-	гриль салат с «фетой».....	400,-
микс салат.....	330,-	гратен картофельный.....	340,-
рис с овощами и пармезаном.....	210,-	гратен картофель & грибы.....	330,-
пюре со сливками и пармезаном.....	270,-	картофельные драники.....	300,-
запеченные овощи.....	400,-	печеный картофель с грибами.....	300,-
картофельные слайсы с соусом.....	285,-	картофель по-гречески.....	350,-
картофель «айдахо».....	300,-	кукуруза под чесночным маслом.....	350,-

Безалкогольные напитки и опциональные выплаты - в основном банкетном меню :)

Напоминаем, что у нас нет:

- сервисного сбора
 - пробкового сбора
 - непонятных % от стоимости меню
 - аренды зала*
- (с мая по сентябрь дополнительно оплачивается аренда крыши)



ВЫБИРАЙТЕ БЕЗ СОМНЕНИЯ. ЭТО КРАСИВЫЙ И ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ЗАЛ ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА