

Специальное банкетное предложение на праздничную программу 6 марта 2026г 3500 руб. на 1 гостя *

**Образец меню на столик 10чел:*

Блюдо	Вес блюда, гр/мл	Кол-во порций	Фото	
Холодные закуска				
Ассорти мясное с хреном <i>Буженина, язык говяжий, рулет куриный</i>	220	2		
Ассорти рыбное с маслинами и лимоном	200	2		
Икра лососевая на тостах (4 канапе)	72	3		
Сырная тарелочка «Три сыра» Сыры Пармезан, Дор-блю и Камамбер подаются с грецким орехом, медом и сухофруктами	280	2		
Оливки и маслины	100	1		
Ассорти из свежих овощей и зелени <i>Сезонные овощи</i>	200	1		
Салаты				
Салат Княжья охота <i>Отварной говяжий язык, яйцо, маринованные огурчики, грибы, лук фри</i>	150	5		
Салат «Цезарь» с жареной куриной грудкой	180	5		
Горячие закуска				
Штрудель с курицей и сливочным соусом	130	10		
Горячее блюдо (на выбор - по предзаказу)*				
Свинина по-купечески	200	5		
Картофель по -деревенски	150	5		
Филе трески с запеченным перцем	250	5		
Выпечка				
Багет пшеничный <i>Минибагет собственного производства</i>	30	6		
Хлеб «Бородино» <i>собственного производства</i>	40	5		
Фрукты				
Фруктовая ваза <i>(яблоки, апельсины, виноград, груши, киви, мята)</i>	800	1		
Напитки**				
Морс клюквенно-брусничный <i>собственного производства</i>	1000	2		
Сок в ассортименте <i>(яблоко, апельсин, вишня, мультифрукт)</i>	1000	1		
Вода питьевая б/г	600	3		
Итого напитков на гостя:		480 мл		

Итого: 34 660 руб. на 10 чел.

Расходные материалы: 340 руб.

***К оплате: 35 000 руб. на 10 чел.

**Гость может заблаговременно выбрать одно из представленных горячих блюд.*

***Гостям предоставляется право принести свой алкоголь с заводской маркировкой.*

****Вознаграждение персонала (10% от суммы заказа) не входит в указанную стоимость и оплачивается отдельно.*