

Приветственный фуршет

Входит в стоимость пакета

Соленые и сладкие канапе - 20 г *Пожалуйста, выберите 3 вида канапе:*

- Сыр Бри с мятой и апельсиновым соусом
- Брускетта с утиной грудкой и персиком
- Рулет из тонкого блинчика с лососем и крем сыром
- Клубника в черном шоколаде с кокосом
- Клубника в белом шоколаде с фисташками
- Шоколадные конфеты ручной работы
- Фруктовые шпажки
- Мини тарталетки с фруктами и ягодами

В стоимость меню входит один вид основного блюда, при выборе двух блюд, стоимость меню увеличивается.

Пакет действует на мероприятия от 30 гостей.

Цены включают НДС 20% и включают сбор за обслуживание.

Свадебный пакет #1 | 6 800 рублей

МЕНЮ

Закуски в стол

Мясное ассорти (карбонат, копченая говядина, куриный рулет, язык) - 70 г

Патэ из утки с тимьяном и коньяком с крутонами

на листьях салата - 70 г

Рыбная тарелка (рыба холодного копчения, лосось слабосоленый, угорь копченый) - 70 г

Сельдь по-шведски - 60 г

Садовые овощи и свежая зелень с заправками - 60 г

Баклажаны-гриль с ореховой начинкой - 50 г

Ассорти из маринованных грибов - 50 г

Пряные маринованные овощи с прованскими травами (цуккини, спаржа, перец, капуста, морковь) - 60 г

Нарезка сезонных фруктов - 70 г

Салаты в стол

Классический Оливье - 80 г

Салат из печеной тыквы с прошутто из утиной грудки
и сливочным сыром - 70 г

Салат Греческий с маслинами и сыром фета - 70 г

Горячая закуска

Киш лорен с лососем и шпинатом - 100 г/30 г

Основное блюдо

*(*Пожалуйста, выберите одно из блюд)*

Салтимбока из говяжьей вырезки в парме с пюре из сельдерея и соте из вешенок, с запеченными томатами черри и соусом красное вино - 170 г/90 г/40 г/20 г/50 г

Припущенное филе лосося с пряными травами на подушке из порея с соусом блю чиз и салатом из зелени - 170 г/90 г/50 г/30 г

Десерт

Праздничный торт из каталога отеля
или ассорти десертов от Шеф-кондитера - 100 г

Хлебная корзина

Свежеиспеченные булочки и сливочное масло

Напитки

Свежесваренный кофе / ассортимент чая

Свадебный пакет #2 | 7 900 рублей

МЕНЮ

Закуски в стол

Норвежский гравлак с медово-горчичной заправкой
и угорь горячего копчения с лимоном - 70 г

Мясное антипасти (пармская ветчина, копченая говядина, салями, артишоки,
испанские оливки, каперсы) - 70 г

Тонко нарезанная холодная телятина Вителло Тонато под соусом из тунца - 60 г

Моцарелла с томатами и соусом песто - 60 г

Рулеты из цуккини с сырно-чесночным муссом - 40 г Прованские овощи гриль с бальзамиком - 60 г

Заливное из птицы - 60 г

Сырная тарелка с сухофруктами и орехами - 45 г Нарезка сезонных фруктов - 80 г

Салаты в стол

Салат из маринованной говядины по-Тайски - 80 г Салат Панзанелла из свежих овощей, гренками из чабатты и базиликом - 70 г

Салат Цезарь с курицей - 60 г

Салат Нисуаз с тунцом - 70 г

Горячая закуска

Мильфей из цуккини с креветками гриль и розмарином - 120 г

Жульен из лесных грибов

на галете из слоеного теста - 140 г

Основное блюдо

*(*Пожалуйста, выберите одно из блюд)*

Каре ягненка с мягкой пряной полентой, гриль овощами и карамельным луком - 190 г/40 г/90 г/30 г
Филе сибаса с базиликом на соте из вешенок, фенхелем, картофелем с пармезаном

и песто - 170г/40 г/20 г/90 г/30 г

Десерт

Праздничный торт из каталога отеля

или ассорти десертов от Шеф-кондитера - 100 г

Хлебная корзина

Свежеиспеченные булочки и сливочное масло

Напитки

Свежесваренный кофе / ассортимент чая

Свадебный пакет #3 | 8 500 рублей

МЕНЮ

Закуски в стол

Лосось домашнего посола с рулетиками из тонких блинов с укропным сыром и красной икрой - 70 г/30 г

Мясная тарелка (ростбиф, куриный рулет, карбонат) - 70 г

Закуска из спаржи и артишоков

с Пармской ветчиной - 40 г

Салат из различных видов томатов с брынзой и шалфеем - 60 г

Язык заливной с хреном и красной смородиной - 60 г

Патэ из птицы с коньяком и клюквенным желе на листьях салата - 50г

Сырная тарелка с сухофруктами и орехами - 45 г

Оливки, маслины и вяленые томаты в прованских травах - 40 г

Ассорти пирожков с грибами, мясом, капустой - 40 г

Нарезка сезонных фруктов - 80 г

Салаты в стол

Салат из морепродуктов с кунжутной заправкой в азиатском стиле (кальмары, креветки, мидии) - 70 г

Салат Столичный с куриным филе - 80 г

Салат с рукколой, креветками, черри и пармезаном - 60 г

Немецкий салат с говядиной, корнишонами и сыром - 70 г

Горячая закуска

*(*Пожалуйста, выберите одно из блюд)*

Омоньеры с лесными грибами

и томатно-ореховой сальсой - 100 г/20 г

Ньокки в соусе из сыра с карамельным орехом

и рукколой - 140 г

Основное блюдо

*(*Пожалуйста, выберите одно из блюд)*

Говяжье филе с баклажанами гриль, картофельным гратеном и соусом из дикой сливы 170 г/40 г/90 г/50 г

Цыпленок с картофелем фондан, грибным соте и соусом из фуа-гра - 180 г/80 г/40 г/50 г

Филе лосося гриль с картофелем Дофинуа

на перечном стью с фисташками - 170 г/100 г/50 г

Десерт

Праздничный торт из каталога отеля

или ассорти десертов от Шеф-кондитера - 100 г

Хлебная корзина

Свежеиспеченные булочки и сливочное масло

Напитки

Свежесваренный кофе / ассортимент чая