Банкетное Меню

café
BIENNALE

Наши основные условия:

- Средний чек, за одного гостя, **от 3.300 руб.**
- Разрешен свой алкоголь, без пробкового сбора (алкоголь должен обладать акцизной маркой!)
- Арендная плата за зал не взымается
- Сервисный сбор за обслуживание – **15%** от общей суммы заказа
- Помощь в организации мероприятия, а также в подборе ведущего/декоратора/фотографа
- Разрешен свой торт, без кондитерского сбора (на упаковке должна быть маркировка о дате производства!)
- Организация Welcome-зоны и выездной регистрации (стоимость обсуждается индивидуально)
- Вместимость зала **до 45 гостей**
- Фотосессия в апартаментах отеля (с вашим фотографом), возможность проведения «Утро невесты», в номере категории «Люкс»*

Наши Специальные Предложения:

- При заказе свадебного мероприятия, на сумму **от 70.000 рублей** и соблюдении среднего чека **от 3.300 рублей** на человека, в подарок предоставляется номер для новобрачных, категории «Люкс». (время заселения/выезда обсуждается индивидуально)*.
- При заказе любого мероприятия, на сумму от **100.000 рублей**, организация и обслуживание Welcome-зоны в подарок.

*при наличии свободных номеров на момент бронирования банкетного зала

Варианты рассадки

*Стоимость аренды 1 круглого стола – 1500,00 руб.

Банкетное Меню

САЛАТЫ

	гр	РУБ.
САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ микс салата, свежие огурцы и болгарский перец, маринованные опята, отварной говяжий язык, заправляется пикантным горчичным соусом	200	480.-
САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ «ЧИЛИ» свежие томаты черри и болгарский перец, обжаренный кабачок, микс салата, тигровые креветки, заправляется соусом "Сладкий чили»	255/10	690.-
ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ отварной картофель, зелёный горошек, свежий огурец и отварной говяжий язык, заправленные майонезом	200	430.-
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ микс салата, томаты черри, гренки, обжаренные тигровые креветки, с соусом «Цезарь»	160	520.-
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ микс салата, томаты черри, гренки, обжаренное куриное филе, с соусом «Цезарь»	250	470.-
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ отварное куриное филе, свежие огурцы, заправленные майонезом	200	390.-
САЛАТ С РОСТБИФОМ свежие овощи: редис, болгарский перец, томаты черри, красный лук, ростбиф из говяжьей вырезки, микс салата, авторский соус	185	690.-
МИМОЗА С ЛОСОСЕМ отварной картофель и морковь, куриное яйцо, лосось собственного посола, майонез	200	530.-
ГРЕЧЕСКИЙ свежие овощи: томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, сыр Фета, микс салата, соус «Песто»	200	370.-
САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АПЕЛЬСИНОМ слабосолёный лосось, дольки апельсина, микс салата, красный репчатый лук, под цитрусовой заправкой	160	690.-
САЛАТ С РВАНОЙ ГОВЯДИНОЙ разворная говядина, микс-салата, свежие томаты и огурцы, грецкий орех, заправленные соусом «Шрирача»	150	480.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр	РУБ.
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА масляная рыба холодного копчения, лосось слабого посола и кета горячего копчения, подаётся с лимоном, зеленью и маслинами	170	980.-
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА отварной говяжий язык, ветчина, сервелат, обжаренное куриное филе, томаты подаётся с томатами черри, соусом "Хрен" и зеленью	280/30	750.-
СВЕЖИЕ ОВОЩИ томаты, огурцы, болгарский перец, редис, свежая зелень	250	440.-
ОВОЩИ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА томаты, огурцы, маринованные капуста и лук	300	450.-
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА пять видов сыра:чеддер, пармезан, камамбер, моцарелла-мини, мягкий сыр Фета, подаётся с цветочным мёдом и сладким виноградом	260/70	970.-
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА сезонные фрукты/ ягоды	300	450.-
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН обжаренные баклажаны со сливочно-ореховой начинкой	120/20	360.-
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ маринованная сельдь, отварной картофель и маринованный репчатый лук, подаётся с гренками из Бородинского хлеба	185	330.-
БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ рулетики из блинов, с мягким сыром, свежим огурцом, и лососем с/п	150	550.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ куриное филе с гибами, обжаренное в сливках и запечённое под сыром	130	350.-
ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ отборные грибы обжаренные в сливках, с репчатым луком, запечённые под сыром	135	390.-
БАКЛАЖАНЫ «ПАРМИДЖАНО» баклажаны, запеченные с сыром Моцарелла и Пармезан, с добавлением специй и соусом «Песто»	150	400.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	гр	РУБ.
КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ маринованное в пряных травах филе куриной грудки и обжаренное на гриле	135	420.-
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ сочный стейк из свиной шеи обжаренный на гриле	150	490.-
ФИЛЕ-МИНЬОН стейк из нежной говяжьей вырезки	145	1300.-
СТЕЙК ИЗ СЁМГИ филе лосося обажаренное на гриле, либо приготовленное на пару	150/50	1300.-
МЕДАЛЬОН ИЗ СИНИНЫ медальоны из вырезки свинины завёрнутые в бекон	100/20	460.-
КУРИНОЕ ФИЛЕ В БЕКОНЕ рулетик из куриного филе с начинкой из сыра, завёрнутый в бекон	140	460.-
СВИНАЯ КОРЕЙКА ПОД СЫРОМ запечённая свиная корейка под грибами и сыром	160	470.-
ТЁПЛАЯ БУЖЕНИНА свиная шея томлёная в специях и пряных травах	150	500.-
ФИЛЕ СУДАКА судак обжаренный на гриле или приготовленный на пару	150	600.-

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ-БЭБИ С РОЗМАРИНОМ молодой картофель запечённый с розмарином и чесноком	150	180.-
СПАРЖА на пару или обжаренная на гриле	150	430.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ картофель запеченный в специях	150	230.-
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ	150	170.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ томаты, кабачки, баклажаны, шампиньоны, репчатый лук, болгарский перец	150	320.-
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ	150	210.-

СОУС

СЛИВОЧНЫЙ С ШАМПИНЬОНАМИ	50	110.-
СЛИВОЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ	50	90.-
ТОМАТНО-БАЗИЛИКОВЫЙ	50	80.-
СЛАДКИЙ ЧИЛИ	50	80.-

НАПИТКИ

МОРС облепиховый/ черная смородина/ клюквенный/ брусничный	1000	260.-
СОК в ассортименте	1000	260.-
ВОДА «БОНАКВА» *с газом/без газа*	500	120.-

ВЫПЕЧКА

БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ/РЖАНАЯ	40	40.-
СВАДЕБНЫЙ КАРАВАЙ	1000	800.-

Фуршетное Меню

КАНАПЕ

	гр	РУБ.
ВИНОГРАД И СЫР	17	60.-
ГРУША И СЫР	17	60.-
СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ С МАСЛИНАМИ	30	180.-
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ	30	50.-
СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ	30	50.-
БЕКОН С СЫРОМ	17	50.-
СВЕЖИЕ ОВОЩИ С СЫРОМ "ФЕТА"	18	50.-
ВЕТЧИНА С СЫРОМ НА ТОСТЕ	17	60.-

ВОЛОВАНЫ И ПРОФИТРОЛИ

С САЛАТОМ ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ	43	90.-
С САЛАТОМ ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ	43	160.-
С КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСОМ	43	110.-
С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ	43	110.-
С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ	43	120.-
ПРОФИТРОЛИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	43	90.-
ПРОФИТРОЛИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ	43	120.-

ТАРТАЛЕТКИ

С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ	43	180.-
С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	35	110.-
С ЛОСОСЕМ, ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И СЫРОМ	55	180.-
С ВЕТЧИНОЙ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ	50	160.-

МИНИ-СЕНДВИЧИ

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	65	110.-
С СЕРВЕЛАТОМ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ	65	110.-
С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ	65	140.-
С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ	65	110.-