

ПАЛКИНЪ
Restaurant de Luxe
ВАРИАНТ №3

ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом
 Мельфой из куриного паштета с виноградным желе и орехами
 Фруктовые шашлычки

Выход (грамм)

35
 30
 30

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из томатов и баклажан
 Салат «Цезарь» с куриным филе
 Салат «Столичный» с говяжьим языком
 Салат из говядины, паприки и красной фасолью
 Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами
 Салат "Княжеский"
 Сельдь с отварным картофелем и тостами из бородинского хлеба
 Студень сборный с хреном
 Карельская форель горячего копчения
 Фарерский лосось слабой соли
 Домашняя буженина
 Язык телячий, разварной
 Ассорти домашних солений (огурцы, малосольные томаты, капуста)

75
 75
 75
 75
 70
 75
 50/25
 70\10
 50
 40
 40
 40
 75

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибной жульен с филе птицы с хлебными палочками

120

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Карельская форель с ризотто
 Медальоны из свинины в беконе, подаются с картофельным gratin и грибным соусом

120/100/30
 200\120\30

ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский
 Французский багет
 Масло сливочное

40
 35
 15

НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"
 Чай/Кофе

500
 125

Бюджет мероприятия по меню (без десерта) на 1 персону составляет: 3300 руб.

ДЕСЕРТ

Праздничный торт (стоимость десерта согласовывается отдельно и зависит от степени сложности декора)

Сервисный сбор 10% от стоимости меню с десертом.

Аренда зала (с предоставлением светового , звукового оборудования + работа светооператора) = 20000 руб.

Алкогольные напитки от Заказчика без пробкового сбора

Безалкогольные напитки заказываются в ресторане.

Десерт заказывается в ресторане