

НОВЫЙ ГОД 2026 – 2027 КОРПОРАТИВЫ



Предоплата 30%

МЕНЮ 5 900 (цена действительна до 30 сентября!)

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ - В ПОДАРОК!

- Шампанское – 125 мл.
- Амюз-буш с тартаром из Мурманского лосося шеф-посола (30 гр.)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мини эклеры с форшмаком (2/25 гр.)

Мясная вариация:

- Буженина, собственного приготовления/сырокопчёная колбаса/язык говяжий, отварной (15/15/15 гр.)
- Ржаной крутон с подкопчённым салом из дикого кабана и маринованным корншоном (35 гр.)
- Заливное из 2-х сортов мяса (свинина, говядина) (80 гр.) подаётся с хрен (20 гр.)

Рыбное плато:

- Антре из нежного Атлантического лосося Шеф-посола с кремом чиз (15 гр.)
- Террин из 2-х сортов рыбы (40 гр.)
- Сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком (75 гр.)

САЛАТЫ

- «Оливье» с бужениной (классический салат с бужениной собственного приготовления) (100 гр.)
- Салат из печени цыплёнка Корншон с томатами черри и соусом песто (100 гр.)
- «Грузинский» (баклажаны, томаты, паприка сладкая, красный лук, зелень, бальзамический соус) (100 гр.)

ДОМАШНИЕ МАРИНАДЫ

- Корншоны маринованные (20 гр.) - Томаты Черри маринованные (20 гр.) - Капуста по-грузински (30 гр.)

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

- (Томаты, огурцы, перец болгарский, зелень) (20/20/20/5 гр.)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА «Русская миниатюра»

- Расстегай с горбушой (30 гр.)
- Расстегай с лесными грибами (30 гр.)
- Расстегаи с мясом из домашней говядины (30 гр.)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

- Филе белой рыбы в сопровождении овощного сите (120/150/35 гр.)
- Сочная мякоть цыплёнка гриль со сливочным булгуром и соусом «Сальса» (120/150/35 гр.)
- Филе – миньон из фермерского кабачка, подаётся с картофелем по-деревенски и грибным соусом (120/150/35 гр.)

ХЛЕБ

- Хлеб из собственной пекарни, подаётся с маслом и специями (90/15 гр.)

НАПИТКИ

- Кофе/Чай, морс (сахар, молоко, лимон) 200/200 мл.

Вес меню на 1 персону (без напитков) 1 375 гр.

Сервис 10% от суммы меню. Можно принести свои алкогольные и безалкогольные напитки.

Пробковый сбор за алкогольные напитки, 200 руб./чел.

Длительность мероприятия до 5 часов, аренда не взимается. Далее рассчитывается за каждый зал индивидуально.