

## **Банкет под ключ «УЛЬТРА»**

20 персон – 65 900 рублей

30 персон – 91 350 рублей

40 персон - 116 800 рублей

50 персон - 142 250 рублей

### **В стоимость входит:**

Банкетное меню, чай или кофе

Фуршетный стол

Ведущий и диджей торжества

Профессиональный свет, звук, проектор

Текстильное оформление любого цвета

Обслуживание

### **Меню праздничного стола**

#### **Парадное блюдо - щука фаршированная**

#### **Холодные закуски:**

Креветочный коктейль в валоване, подается порционно

Завитки из форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом,  
оформляются перепелиным яйцом и красной икрой

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения  
подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами

Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей

Говяжий язык, сервируется томатами «Черри»

Буженина запеченная в пряных специях, сервируется пикулями, подается с хреном

Витки из баклажан маринованные в пряных специях

Салат «Застольный» куриное филе, говядина, марин. огур., отв.овощ. и соусом «Провансаль»

Салат «Нептун» горбуша, картофель, яблоко, лук порей, марин. огурцы и соусом «Провансаль»

Салат «Гвардейский» мясной микс со свежими овощами и салатной заправкой

**Горячая закуска:** Классический жульен с грибами

#### **Горячее блюдо по выбору:**

Говядина «Монплеzir под голландским соусом

Свиная вырезка по-звенигородски с пикантной начинкой

Филе форели а-ля Морней, запеченное с беконом в соусе «Бешамель»

#### **Гарнир:**

Овощи гриль

Картофельный «Гратен»

#### **Хлебная корзина**

#### **Напитки:**

Кофе или чай по выбору

**Общий вес по меню: 1190гр**