

НОВЫЙ ГОД 2026 – 2027 КОРПОРАТИВЫ



Предоплата 30%

МЕНЮ 3 800 (цена действительна до 30 сентября!)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная вариация

- Пряный свиной окорок по-будапештски (25 гр.)
- Рийет из печени дичи с брусникой, подаётся в профитроли (30 гр.)
- Пикантный ржаной грен с подкопчённым салом из дикого кабана и маринованным корнишоном (35 гр.)
- Заливное из 2-х сортов мяса (свинина, говядина) (80 гр.) с хреном (20 гр.)

Рыбное плато

- Антре из нежного Атлантического лосося Шеф-посола с кремом чиз (15 гр.)
- Мурманская сельдь слабой соли с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком (75 гр.)

САЛАТЫ

- «Мясной» (классический салат «Оливье» с бужениной собственного приготовления) (100 гр.)
- «Столичный» с подкопчённым филе пулярки (100 гр.)
- «Греческий» (100 гр.)

ДОМАШНИЕ МАРИНАДЫ

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

ПИРОЖКИ ФУРШЕТНЫЕ

- Капуста (30 гр.)
- Картофель/грибы (30 гр.)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

- Филе цыплёнка Корнишон в брусничном конфитюре с овощным соте (120/150/35 гр.)
- Шницель «Австрийский» из мяса кабанчика с запечённым картофелем и соусом Сальса (120/150/35 гр.)
- Рыбный дуэт на картофельном чизкейке (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) 1 120 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.