

# ПАЛКИНЪ

Restaurant de Luxe

## ВАРИАНТ №4

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Фруктовые шашлычки  
Лосось на тостиках из чёрного хлеба со сливочным кремом  
Грудка цыпленка Тандури

Выход (грамм)

30

35

50

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат с греческим сыром Халуми, рукколой, сочными томатами и с красным луком  
Салат из лосося, креветок с красной икрой  
Салат из говядины, паприки и красной фасолью  
Рулеты из баклажан с сыром фета, буко и грецкими орехами  
Брускетта с куриным паштетом  
Салат «Столичный» с говяжьим языком  
Салат «Цезарь» с куриным филе  
Студень сборный с хреном  
Фарерский лосось слабой соли  
Карельская форель горячего копчения  
Масляная рыба эсколар холодного копчения  
Домашняя буженина  
Домашняя сырокопченая колбаса  
Язык телячий, разварной

75

75

75

70

60

75

75

70\10

40

40

40

40

40

40

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Рулеты из сладкого перца в беконе со сливочным сыром

120\15

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

Фаршированная свиная котлета на косточке с гречотто  
Филе судака на подушке из картофельного суфле под белым соусом с беконом.

170\150\40

140\100\50

### ВЫПЕЧКА И МАСЛО

Хлеб Пражский  
Булочка с кунжутом  
Масло сливочное

40

35

15

### НАПИТКИ

Питьевая вода "Бон Аква"  
Чай/Кофе

500

125

**Бюджет мероприятия по меню ( без десерта) на 1 персону составляет: 3600 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**