



РЕСТОРАН ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

Банкетное меню №1

2400Р НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар
(сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50

Ассорти закусок a la russe

(тамбовский окорок, ростбиф, паштет из цыпленка,
малосольные огурчики и жареные пирожки Гриссини), 1/100

САЛАТЫ

Сельдь под шубой с кремом из черной смородины, 1/100

Салат с домашней бужениной, айсбергом и молодым картофелем, 1/100

Салат с цыпленком, жареными шампиньонами и сыром, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Томленая индейка с картофельным пюре, грибами и соусом демиглас, 1/270

Говядина с мятым картофелем и сметанным муссом, 1/250

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАН ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

Банкетное меню №2

2900₽ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар
(сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50

Ассорти закусок a la russe

(тамбовский окорок, ростбиф, паштет из цыпленка,
малосольные огурчики и жареные пирожки Гриссини), 1/100

САЛАТЫ

Сельдь под шубой с кремом из черной смородины, 1/100

Салат с цыпленком, жареными шампиньонами и сыром, 1/100

Салат с домашней бужениной, айсбергом и молодым картофелем, 1/100

Салат с индейкой и овощами в сметанной заправке, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Рулет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250

Судак с картофельным пюре и соусом берблан, 1/250

Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАН ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

Банкетное меню №3

3500Р НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар
(сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50

Ассорти закусок a la russe

(тамбовский окорок, ростбиф, паштет из цыпленка,
малосольные огурчики и жареные пирожки Гриссини), 1/100

Ассорти фермерских сыров

(Пармезан, Монтеблун, Грюйер, молодой козий сыр, Гриссини,
виноград, инжирный джем), 1/60

САЛАТЫ

Сельдь под шубой с кремом из черной смородины, 1/100

Оливье с телячьим языком и икрой летучей рыбы, 1/100

Салат с цыпленком, жареными шампиньонами и сыром, 1/100

Баклажаны с авокадо, сладкими томатами и страчателлой, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Рулет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250

Судак с картофельным пюре и соусом берблан, 1/250

Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАН ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

Банкетное меню №4

3900₽ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар
(сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50

Мясное ассорти

(ростбиф, хамон, пастроми из подкопченной куриной грудки,
каперсы, Гриссини, крем из тунца), 1/50

Ассорти фермерских сыров

(Пармезан, Монтеблун, Грюйер, молодой козий сыр, Гриссини,
виноград, инжирный джем), 1/60

Рыбное ассорти

(ладожская форель холодного копчения, масляная рыба,
форель слабой соли, хрустящий микс салатов), 1/60

САЛАТЫ

Оливье с телячьим языком и икрой летучей рыбы, 1/100

Салат с подкопченным судаком и цветной капустой, 1/100

Салат с цыпленком, жареными шампиньонами и сыром, 1/100

Баклажаны с авокадо, сладкими томатами и страчателлой, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Рулет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250

Судак с картофельным пюре и соусом берблан, 1/250

Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200

СИМПОЗИУМ

РЕСТОРАН ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

Банкетное меню №5 4500Р НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий микс овощей со свежей зеленью и соусом тартар
(сладкие томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис красный), 1/50

Мясное ассорти

(ростбиф, хамон, пастроми из подкопченной куриной грудки,
каперсы, Гриссини, крем из тунца), 1/50

Ассорти фермерских сыров

(Пармезан, Монтеблун, Грюйер, молодой козий сыр, Гриссини,
виноград, инжирный джем), 1/60

Рыбное ассорти

(ладожская форель холодного копчения, масляная рыба,
форель слабой соли, хрустящий микс салатов), 1/60

САЛАТЫ

Оливье с телячьим языком и икрой летучей рыбы, 1/100

Салат с подкопченным судаком и цветной капустой, 1/100

Салат с цыпленком, жареными шампиньонами и сыром, 1/100

Баклажаны с авокадо, сладкими томатами и страчателлой, 1/100

Хрустящий салат с креветками в апельсиновой заправке, 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с грибами и сливочным соусом в пшеничном блине, 1/100

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Рулет из цыпленка с птитимом и грибным соусом, 1/250

Стейк из форели с икорным соусом и хрустящим салатом, 1/200

Говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными огурчиками, 1/230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ, 80/20

ДЕСЕРТ

Наполеон с заварным кремом, 1/125

НАПИТКИ

Домашний ягодный морс, 1/200

Вода с мятой и лимоном, 1/200