

Банкетное меню:

- банкет для компании из 10 человек 30000 руб
- банкет для компании из 20 человек 60000 руб.
- банкет для компании из 30 человек 90000 руб.
- банкет для компании из 40 человек 120000 руб.
- посещение банкета одним дополнительным гостем 3000 руб.

— холодные закуски на 10/20/30/40/ человек:

- фруктовая ваза (сезонные фрукты) — 2,4/4,8/7,2/9,6 кг;
- разносолы Кубанские - 250/500/750/1000 г;
- сельдь с картофелем - 400/800/1200/1600 г;
- ветчинные рулетики - 400/800/1200/1600 г;
- ассорти восточных сыров - 250/500/750/1000 г;
- грибы маринованные с луком - 300/600/900/1200 г;
- маслины, оливки - 100/200/300/400 г.

— салаты на 10/20/30/40 человек:

- столичный — 800/1600/2400/3200 г;
- салат с древесными грибами — 750/1500/2250/3000 г;
- салат деревенский с печенью — 7500/1500/2250/3000 г;

— горячие закуски на 10/20/30/40 человек:

- жульен на выбор грибной или куриный — 1200/2400/3600/4800 г;

— горячее на выбор на 10/20/30/40 человек:

- котлеты из щуки с картофельным пюре - 250г;
- котлета пожарская с картофелем дольками - 250 г;
- котлета по киевски - 200 г;
- куриное мясо на углях -200 г;
- куриное филе в апельсиновом соусе - 220 г;
- крылья куриные гриль - 200г;
- люля кебаб из курицы - 200г;



- люля кебаб из говядины - 200г;
- шашлык из свиной шейки - 200г.

- гарнир на выбор на 10/20/30/40 человек:
 - картофель в мундирах на углях - 200г;
 - картофель с курдюком либо салом на углях - 200г;
 - шампиньоны гриль - 150г;
 - картофель фри - 150г;
 - картофель по деревенски - 150;
 - овощи гриль - 230г;
 - рис отварной - 150г;
 - микс брокколи с цветной капустой - 150;
 - греча с луком и грибами - 150г.

- сладкое на 10/20/30/40 человек:
 - горячий наполеон — 1000/2000/3000/4000 г;
 - чиз кейк маракуйя — 850/1700/2550/3400 г;

- напитки на 10/20/30/40 человек:
 - морс — 4 л/8 л/12 л/16 л;
 - чайник настоящего китайского чая — 4 шт./8 шт./12 шт./16шт.;

- сок — 2 л/4 л/6 л/8 л;
- хлеб на 10/20/30/40 человек;

- соуса на выбор — 10/20/30/40.

Банкеты проводятся с 12:00 до последнего гостя ежедневно (дополнительно возможно согласовать с администрацией).

Дополнительные преимущества:



— скидка 20% на всё меню и напитки при оформлении дополнительного заказа;

— скидка 20% на заказной торт (все подробности обсуждаются в ресторане);

— алкоголь можно принести с собой, пробковый сбор — 500 руб. (при наличии чека).

Дополнительно оплачивается на месте:

чаевые в размере 10% от общей суммы заказа.

