

**БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ ВО  
ВСЕХ ЗАВЕДЕНИЯХ КОМПЛЕКСА.**

# Банкетное меню №1

Стоимостью 5 500 руб. на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

вес (гр.)

- ✓ **Рыбное ассорти** 90/17  
(лосось с/с, клыкач х/к, угорь, лимон)
- ✓ **Мясное ассорти** 110/15  
(сальтисон из рульки поросы, куриный рулет, язык, сало, подается с хреном)
- ✓ **Овощное ассорти** 100/3  
(помидоры, огурцы, редис, зелень)
- ✓ **Домашние соленья** 60/1  
(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная)
- ✓ **Рулеты баклажановые** 60/2  
(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)
- ✓ **Мясной «Сыр» из мяса индейки** 60/2  
(ветчина с начинкой из сыра, чеснока и майонеза)
- ✓ **Хлебная корзина** 70

## САЛАТЫ (3 салата на выбор, банкетная (общая) подача в стол)

вес (гр.)

- ☐ Салат из тыквы печеной с креветками 100
- ☐ Сельдь под Шубой 100
- ☐ Салат Оливье «Царское» 100
- ☐ Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай 100

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (одно или два (50/50) блюда на выбор)

вес (гр.)

- ☐ Деруны из картофеля с лососем 120/3
- ☐ Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым 150/30
- ☐ Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и щучьей икрой 170/40

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

вес (гр.)

### Мясное ассорти в садже:

общий вес мясных блюд 200/50

- ✓ Шашлык из куриного филе
- ✓ Шашлык из свиной шеи
- ✓ Люля-кебаб из баранины и телятины

## ГАРНИРЫ (на выбор или 50/50)

вес (гр.)

- ☐ Овощи на гриле 150
- ☐ Картофель «Айдахо» 150

## НАПИТКИ

вес (мл.)

- ✓ Морс домашний 500
- ✓ Вода без газа 500
- ✓ Чай черный «Ассам» 200

## ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

(гр./мл.)

**Блюда** (итоговый вес зависит от выбранного варианта горячей закуски)  
**Напитки**

**от 1 413**  
**1 200**

# Банкетное меню №2

Стоимостью 6 000 руб. на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

вес (гр.)

|                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ✓ <b>Рыбное ассорти</b><br>(лосось с/с, клыкач х/к, угорь, лимон)                                         | 100/17 |
| ✓ <b>Мясное ассорти</b><br>(сальтисон из рульки пороса, куриный рулет, язык, сало, подается с хреном)     | 110/15 |
| ✓ <b>Овощное ассорти</b><br>(помидоры, огурцы, редис, зелень)                                             | 100/3  |
| ✓ <b>Ассорти из сыров медом подслащенные</b><br>(сыры: домашний, чеддер, пармезан, козий, мед и орехи)    | 70/15  |
| ✓ <b>Домашние соленья</b><br>(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная) | 60/1   |
| ✓ <b>Рулеты баклажановые</b><br>(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)       | 70/2   |
| ✓ <b>Мясной «Сыр» из мяса индейки</b><br>(ветчина с начинкой из сыра, чеснока и майонеза)                 | 60/2   |
| ✓ <b>Черри, фаршированные сырным муссом</b>                                                               | 70/5   |
| ✓ <b>Хлебная корзина</b>                                                                                  | 70     |

## САЛАТЫ (3 салата на выбор, общая подача в стол)

вес (гр.)

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Сельдь под-шубой                                                       | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат Оливье «Царское»                                                 | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат с авокадо и креветками                                           | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат из теплых баклажанов с помидорами, сыром «Фета» и луком красным  | 100 |
| <input type="checkbox"/> Теплый салат из печенок куриных с малиновым соусом и кедровыми орехами | 100 |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (одно или два (50/50) блюда на выбор)

вес (гр.)

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> Деруны из картофеля с лососем                                       | 150/3  |
| <input type="checkbox"/> Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым                        | 150/30 |
| <input type="checkbox"/> Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и щучьей икрой | 170/40 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

вес (гр.)

|                                     |                              |               |
|-------------------------------------|------------------------------|---------------|
| <b>Мясное ассорти в садже:</b>      | <b>общий вес мясных блюд</b> | <b>200/50</b> |
| ✓ Люля-кебаб из баранины и телятины |                              |               |
| ✓ Шашлык из куриного филе           |                              |               |
| ✓ Шашлык из телятины                |                              |               |
| ✓ Шашлык из свиной шеи              |                              |               |

## ГАРНИРЫ (на выбор или 50/50)

вес (гр.)

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Овощи на гриле     | 150 |
| <input type="checkbox"/> Картофель «Айдахо» | 150 |

## НАПИТКИ

вес (мл.)

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ✓ Морс домашний      | 500 |
| ✓ Вода без газа      | 500 |
| ✓ Чай черный «Ассам» | 200 |

## ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

(гр./мл.)

|                                                               |                 |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Блюда</b> (итоговый вес зависит от выбора горячей закуски) | <b>от 1 623</b> |
| <b>Напитки</b>                                                | <b>1 200</b>    |

# Банкетное меню №3

Стоимостью 6 500 руб. на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

вес (гр.)

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ✓ Рыбное ассорти<br>(лосось с/с, клыкач х/к, угорь, лимон)                                          | 100/17 |
| ✓ Рулет из судака Ладожского                                                                        | 70/12  |
| ✓ Сельдь «по-русски» (сельдь с картофелем)                                                          | 60/15  |
| ✓ Мясное ассорти<br>(сальтисон из рульки поросся, куриный рулет, язык разварной, подается с хреном) | 100/15 |
| ✓ Ассорти из сыров медом подслащенные<br>(сыры: домашний, чеддер, пармезан, козий, мед и орехи)     | 70/15  |
| ✓ Грибы маринованные                                                                                | 70/15  |
| ✓ Овощное ассорти<br>(помидоры, огурцы, редис, зелень)                                              | 100/3  |
| ✓ Домашние соленья<br>(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная)  | 60/1   |
| ✓ Рулеты баклажановые<br>(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)        | 70/2   |
| ✓ Маслины/оливки                                                                                    | 20     |
| ✓ Фруктовая корзина                                                                                 | 100/2  |
| ✓ Хлебная корзина                                                                                   | 100    |

## САЛАТЫ (3 салата на выбор, общая подача в стол)

вес (гр.)

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Сельдь под-шубой                                                       | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай                      | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат Оливье «Царское»                                                 | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат из тыквы печеной с креветками                                    | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат из теплых баклажанов с помидорами, сыром «Фета» и луком красным  | 100 |
| <input type="checkbox"/> Теплый салат из печенок куриных с малиновым соусом и кедровыми орехами | 100 |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (одно или два (50/50) блюда на выбор)

вес (гр.)

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> Деруны из картофеля с лососем                                       | 120/3  |
| <input type="checkbox"/> Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым                        | 150/30 |
| <input type="checkbox"/> Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и щучьей икрой | 170/40 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

вес (гр.)

### Мясное ассорти в садже:

общий вес мясных блюд 200/50

- ✓ Шашлык кусковой из барашка
- ✓ Шашлык из лосося
- ✓ Шашлык из куриного филе
- ✓ Люля-кебаб из баранины и телятины
- ✓ Шашлык из свиной шеи

## ГАРНИРЫ (на выбор или 50/50)

вес (гр.)

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Овощи на гриле     | 150 |
| <input type="checkbox"/> Картофель «Айдахо» | 150 |

## НАПИТКИ

вес (мл.)

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ✓ Морс домашний      | 500 |
| ✓ Вода без газа      | 500 |
| ✓ Чай черный «Ассам» | 200 |

## ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

(гр./мл.)

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| Блюда (итоговый вес зависит от выбора горячей закуски) | от 1 840 |
| Напитки                                                | 1 200    |

# Банкетное меню №4

Стоимостью 6 500 руб. на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

вес (гр.)

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ✓ <b>Рыбное ассорти</b><br>(лосось с/с, клыкач х/к, угорь, лимон)                                               | 100/17 |
| ✓ <b>Мясное ассорти</b><br>(сальтисон из рульки поросы, куриный рулет, язык разварной, сало, подается с хреном) | 120/15 |
| ✓ <b>Ассорти из сыров медом подслащенные</b><br>(сыры: домашний, чеддер, пармезан, козий, мед и орехи)          | 60/15  |
| ✓ <b>Грибы маринованные</b>                                                                                     | 70/15  |
| ✓ <b>Овощное ассорти</b><br>(помидоры, огурцы, редис, зелень)                                                   | 100/3  |
| ✓ <b>Домашние соленья</b><br>(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная)       | 60/1   |
| ✓ <b>Рулеты баклажановые</b><br>(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)             | 60/2   |
| ✓ <b>Хлебная корзина</b>                                                                                        | 100    |

## САЛАТЫ (3 салата на выбор, общая подача в стол)

вес (гр.)

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Сельдь «под-шубой»                                                     | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай                      | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат Оливье «Царское»                                                 | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат из тыквы печеной с креветками                                    | 100 |
| <input type="checkbox"/> Салат из теплых баклажанов с помидорами, сыром «Фета» и луком красным  | 100 |
| <input type="checkbox"/> Теплый салат из печенок куриных с малиновым соусом и кедровыми орехами | 100 |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (одно или два (50/50) блюда на выбор)

вес (гр.)

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> Деруны из картофеля с лососем                                       | 150/3  |
| <input type="checkbox"/> Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым                        | 150/30 |
| <input type="checkbox"/> Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и щучьей икрой | 170/40 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

вес (гр.)

|                                                                                                                              |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> Форель радужная чиненная овощами и запеченная в фольге<br>(грибы, лук, морковь, картофель, майонез) | 1шт        |
| <input type="checkbox"/> Стейк из птицы с грибным соусом и овощами гриль                                                     | 150/120/30 |
| <input type="checkbox"/> Свинина, запеченная с грибочками и сыром с отварным картофелем                                      | 150/120    |

## НАПИТКИ

вес (мл.)

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ✓ Морс домашний      | 500 |
| ✓ Вода без газа      | 500 |
| ✓ Чай черный «Ассам» | 200 |

## ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

(гр./мл.)

|                                                                                |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Блюда</b> (итоговый вес зависит от выбора горячей закуски и горячего блюда) | <b>от 1 623</b> |
| <b>Напитки</b>                                                                 | <b>1 200</b>    |

# СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

## Гастрономические премьеры от шефа

стоимость за 1 кг (руб.)

- 1. Стерлядка молодая,  
чиненая фруктом южным с соусом заморским** 4 500  
(Стерлядь фаршированная айвой с «Дижонским» соусом, от 1 кг)
- 2. Судак «Ладожский»,  
чиненый овощами разными** 2 500  
(Судак фаршированный овощами)
- 3. Щука фаршированная по-местечковому,  
маслом и цитрусом сдобренная** 2 500  
(Щука фаршированная овощами, украшенная маслицем и лимончиком)
- 4. Крюки из ягненка верченые,  
с овощным приготовлением, да взваром травяным** 5 000  
(Ножка барашка томленая в печи с овощами и травами)
- 5. Молочный поросенок долгого мления,  
чиненный гречей и луком накрошенным** 4 000  
(Поросенок фаршированный гречей, от 5 кг)
- 6. Кура целая, грибами чиненная,  
диговинно поданная** 2 200  
(Кура фаршированная грибочками и овощами)
- 7. Кура целая,  
чиненная сливами черными и фруктом южным** 2 200  
(Кура фаршированная черносливом и курагой)
- 8. Каша рисовая с тукмачами да мясом,  
в казане томленая** 2 200  
(Плов «Узбекский» с барашком или говядиной на выбор)

## ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА К ВАШЕМУ СТОЛУ

### ПИРОГИ – 1 кг (8 кусочков)

СТОИМОСТЬ руб.

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Курник                                        | 1 600 |
| С грибочками, томленными в сливках            | 1 300 |
| С рыбкой лососевых пород                      | 2 000 |
| С мясом фермерским                            | 1 600 |
| С картошечкой и грибочками                    | 1 200 |
| С капусткой жареной                           | 1 000 |
| С картошечкой протертой, да лучком золотистым | 1 000 |
| С яблочком наливным                           | 1 200 |
| С яблочком и брусничкой                       | 1 300 |
| С черной смородиной                           | 1 200 |
| С грушей сочной                               | 1 000 |
| С вишней спелой                               | 1 200 |
| С брусникой                                   | 1 200 |

### ПИРОЖКИ – 60 г (1шт)

СТОИМОСТЬ: 100 руб.

- С рыбой лососевых пород
- С мясом фермерским
- С картошкой и луком золотистым
- С капустой жареной
- С грибами, томленными в сливках
- С ягодами спелыми
- С брусникой и яблоком