



# Меню на 1000 р.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Блины с икрой щуки и взбитым топленым маслом..... 1/30/15
2. Язык томлёный говяжий со сливочным хреном и горчицей.....50/30
3. Сельдь с картофелем.....1/100



## САЛАТЫ НА ОБЩИЙ СТОЛ

1. Оливье с бужениной .....1/120
2. Овощной салат .....1/120



## СУПЫ НА ВЫБОР

1. Щи томленные со свиной.....1/250
2. Уха русская .....1/250
3. Пельмени .....1/250



## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Котлета пожарская с картофелем Пушкин и грибным соусом.....1/250
2. Треска по-польски с картофельным пюре ..... 1/120/100



- Кисель вишневый..... 1/100  
Кутья..... 1/100  
Хлеб .....2 шт

# ✧ Банкетное мероприятие ✧

Мероприятие \_\_\_\_\_

Скидка (%; № и Ф.И.О. владельца карты) \_\_\_\_\_

Дата проведения банкета: \_\_\_\_\_ Время: \_\_\_\_\_

Заказ принял: \_\_\_\_\_ Заказчик (Ф.И.О): \_\_\_\_\_

Количество человек: \_\_\_\_\_ Телефон заказчика: \_\_\_\_\_

Зал: \_\_\_\_\_ Номер стола: \_\_\_\_\_ Предоплата: \_\_\_\_\_

Рассадка:

## Особые условия:

1-я предоплата (5 000-10 000 р.):

2-я предоплата (50% от суммы банкета после 1 предоплаты)

Полная оплата за 1 месяц до торжества:

Дополнительные услуги: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи сторон:

От ресторана: \_\_\_\_\_ Заказчик: \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_



# *Банкетное предложение*

## **1500 р.**

### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

1. Буженина в квасной глазури с хреном .....1/50
2. Овощи и зелень с грядки с соусом из сметаны с тертым яйцом .....70/30
3. Сельдь с картофелем и маринованным луком .....1/100
4. Соленья ассорти.....1/90
5. Галантин куриный с ветчиной и фисташками.....1/50



### **САЛАТЫ НА ОБЩИЙ СТОЛ**

1. Оливье с лососем шеф-посола с грейпфрутом и авокадо.....1/120
2. Салат с языком и солеными груздями .....1/120



### **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

Жульен с курицей запеченный под сыром.. 1/100



### **ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР**

1. Котлета пожарская с картофелем Пушкин и грибным соусом .....1/250
2. Мурманская треска, запеченная с овощами .....1/250



### **ДЕСЕРТ**

Корзина сезонных фруктов ..... 1/50



### **НАПИТКИ / ХЛЕБ**

1. Хлебная корзина .....1/120
2. Фруктовая вода .....0,5 л
3. Вода в ассортименте..... 0,5 л



# ❖ Банкетное мероприятие ❖

Мероприятие \_\_\_\_\_

Скидка (%; № и Ф.И.О. владельца карты) \_\_\_\_\_

Дата проведения банкета: \_\_\_\_\_ Время: \_\_\_\_\_

Заказ принял: \_\_\_\_\_ Заказчик (Ф.И.О): \_\_\_\_\_

Количество человек: \_\_\_\_\_ Телефон заказчика: \_\_\_\_\_

Зал: \_\_\_\_\_ Номер стола: \_\_\_\_\_ Предоплата: \_\_\_\_\_

Рассадка:

## Особые условия:

1-я предоплата (5 000-10 000 р.):

2-я предоплата (50% от суммы банкета после 1 предоплаты)

Полная оплата за 1 месяц до торжества:

Дополнительные услуги: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи сторон:

От ресторана: \_\_\_\_\_ Заказчик: \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_



# Банкетное предложение

## 2000 р.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Буженина в квасной глазури с хреном .....1/50
2. Овощи и зелень с грядки с соусом из сметаны с тертым яйцом.....70/30
3. Сельдь с картофелем и маринованным луком .....1/100
4. Соленья ассорти.....1/90
5. Галантин куриный с ветчиной и фисташками.....1/50
6. Сырное плато.....1/50



### САЛАТЫ НА ОБЩИЙ СТОЛ

1. Оливье с лососем шеф-посола.....1/120
2. Салат с языком и солеными груздями.. 1/120



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен с курицей запеченный под сыром .....1/100



### ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Котлета пожарская с картофелем Пушкин и грибным соусом.....1/250
2. Мурманская треска, запеченая с овощами .....1/250
3. Свинья отбивная под трюфельным соусом и с овощами.....1/250



### ДЕСЕРТ

- Корзина сезонных фруктов .....1/50



### НАПИТКИ / ХЛЕБ

1. Вода в ассортименте..... 0,5 л
2. Фруктовая вода ..... 0,5 л
3. Хлебная корзина .....1/120



# ✧ Банкетное мероприятие ✧

Мероприятие \_\_\_\_\_

Скидка (%; № и Ф.И.О. владельца карты) \_\_\_\_\_

Дата проведения банкета: \_\_\_\_\_ Время: \_\_\_\_\_

Заказ принял: \_\_\_\_\_ Заказчик (Ф.И.О): \_\_\_\_\_

Количество человек: \_\_\_\_\_ Телефон заказчика: \_\_\_\_\_

Зал: \_\_\_\_\_ Номер стола: \_\_\_\_\_ Предоплата: \_\_\_\_\_

Рассадка:

## Особые условия:

1-я предоплата (5 000-10 000 р.):

2-я предоплата (50% от суммы банкета после 1 предоплаты)

Полная оплата за 1 месяц до торжества:

Дополнительные услуги: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи сторон:

От ресторана: \_\_\_\_\_ Заказчик: \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_



# Банкетное предложение

## 2500 р.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Язык говяжий томленный  
с горчицей и хреном ..... 50/30
2. Буженина в квасной  
глазури с хреном ..... 1/50
3. Галантин куриный  
с ветчиной и фисташками ..... 1/50
4. Овощи с грядки с зеленью  
с соусом из сметаны  
с тертым яйцом ..... 70/30
5. Сельдь с картофелем  
и маринованным луком ..... 1/100
6. Соленья ассорти..... 1/90
7. Рулетики из семги  
с творожным сыром и зеленью ..... 1/50
8. Сырное плато..... 1/50



### САЛАТЫ НА ОБЩИЙ СТОЛ

1. Оливье с томленной телятиной  
и креветками с желе  
из шампанского..... 1/120
2. Салат с языком  
солеными грибами..... 1/120
3. Овощной салат с муссом из феты  
и оливковым тапенадом..... 1/120



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жульен из кальмаров  
с икрой щуки ..... 1/100



### ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Судак со свекольным ризотто  
и лимонным кремом ..... 1/250
2. Куриная грудка сувид с полентой  
и трюфельным соусом..... 230/50
3. Телятина «Орлофф»  
с картофельным кремом ..... 1/250



### ДЕСЕРТ

- Корзина сезонных фруктов ..... 1/50

### НАПИТКИ/ХЛЕБ

1. Вода в ассортименте..... 0,5 л
2. Морс..... 0,5 л
3. Хлебная корзина ..... 1/120



# ❖ Банкетное мероприятие ❖

Мероприятие \_\_\_\_\_

Скидка (%; № и Ф.И.О. владельца карты) \_\_\_\_\_

Дата проведения банкета: \_\_\_\_\_ Время: \_\_\_\_\_

Заказ принял: \_\_\_\_\_ Заказчик (Ф.И.О): \_\_\_\_\_

Количество человек: \_\_\_\_\_ Телефон заказчика: \_\_\_\_\_

Зал: \_\_\_\_\_ Номер стола: \_\_\_\_\_ Предоплата: \_\_\_\_\_

Рассадка:

## Особые условия:

1-я предоплата (5 000-10 000 р.):

2-я предоплата (50% от суммы банкета после 1 предоплаты)

Полная оплата за 1 месяц до торжества:

Дополнительные услуги: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи сторон:

От ресторана: \_\_\_\_\_ Заказчик: \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_





# Банкетное предложение 3500 р.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Язык говяжий томленный  
с горчицей и хреном .....50/30
2. Ростбиф в перечной панировке  
из вырезки с медовой горчицей..... 1/40/20
3. Буженина в квасной глазури  
с хреном .....1/50
4. Галантин куриный  
с ветчиной и фисташками.....1/50
5. Овощи с грядки с зеленью  
с соусом из сметаны  
с тертым яйцом .....70/30
6. Сельдь с картофелем  
и маринованным луком .....1/100
7. Капрезе с соусом песто .....1/80
8. Грузди соленые со сметаной  
и луком .....1/50
9. Рулетики из семги с творожным  
сыром и зеленью .....1/50
10. Сырное плато .....1/50



## САЛАТЫ НА ОБЩИЙ СТОЛ

1. Оливье с томленной телятиной  
и креветками с желе  
из шампанского.....1/120
2. Салат с лососем.....1/120
3. Салат с томленной рулькой  
с маринованными огурчиками  
в горчичной заправке.....1/120



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

1. «Мозайка» из русских рыб в соусе «биск»  
и креветочным чипсом .....1/100
2. Говядина «Веллингтон»  
с соусом «красное вино» .....1/100



## ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

1. Лосось с кремом из тыквы  
в соусе «том ям» .....1/250
2. Медальоны из телятины с овощами  
гриль и ягодным взваром .....1/250
3. Куриная грудка сувид с полентой  
и трюфельным соусом.....230/50



## ДЕСЕРТ

1. Корзина сезонных фруктов.....1/50
2. Торт бисквитный ромовой, фруктовой,  
цитрусовой на выбор.....1/100



## НАПИТКИ / ХЛЕБ

1. Кофейная и чайная станция без ограничений
2. Вода в ассортименте ..... 0,5 л
3. Морс ..... 0,5 л
4. Хлебная корзина.....1/120



# ✧ Банкетное мероприятие ✧

Мероприятие \_\_\_\_\_

Скидка (%; № и Ф.И.О. владельца карты) \_\_\_\_\_

Дата проведения банкета: \_\_\_\_\_ Время: \_\_\_\_\_

Заказ принял: \_\_\_\_\_ Заказчик (Ф.И.О): \_\_\_\_\_

Количество человек: \_\_\_\_\_ Телефон заказчика: \_\_\_\_\_

Зал: \_\_\_\_\_ Номер стола: \_\_\_\_\_ Предоплата: \_\_\_\_\_

Рассадка:

## Особые условия:

1-я предоплата (5 000-10 000 р.):

2-я предоплата (50% от суммы банкета после 1 предоплаты)

Полная оплата за 1 месяц до торжества:

Дополнительные услуги: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи сторон:

От ресторана: \_\_\_\_\_ Заказчик: \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_