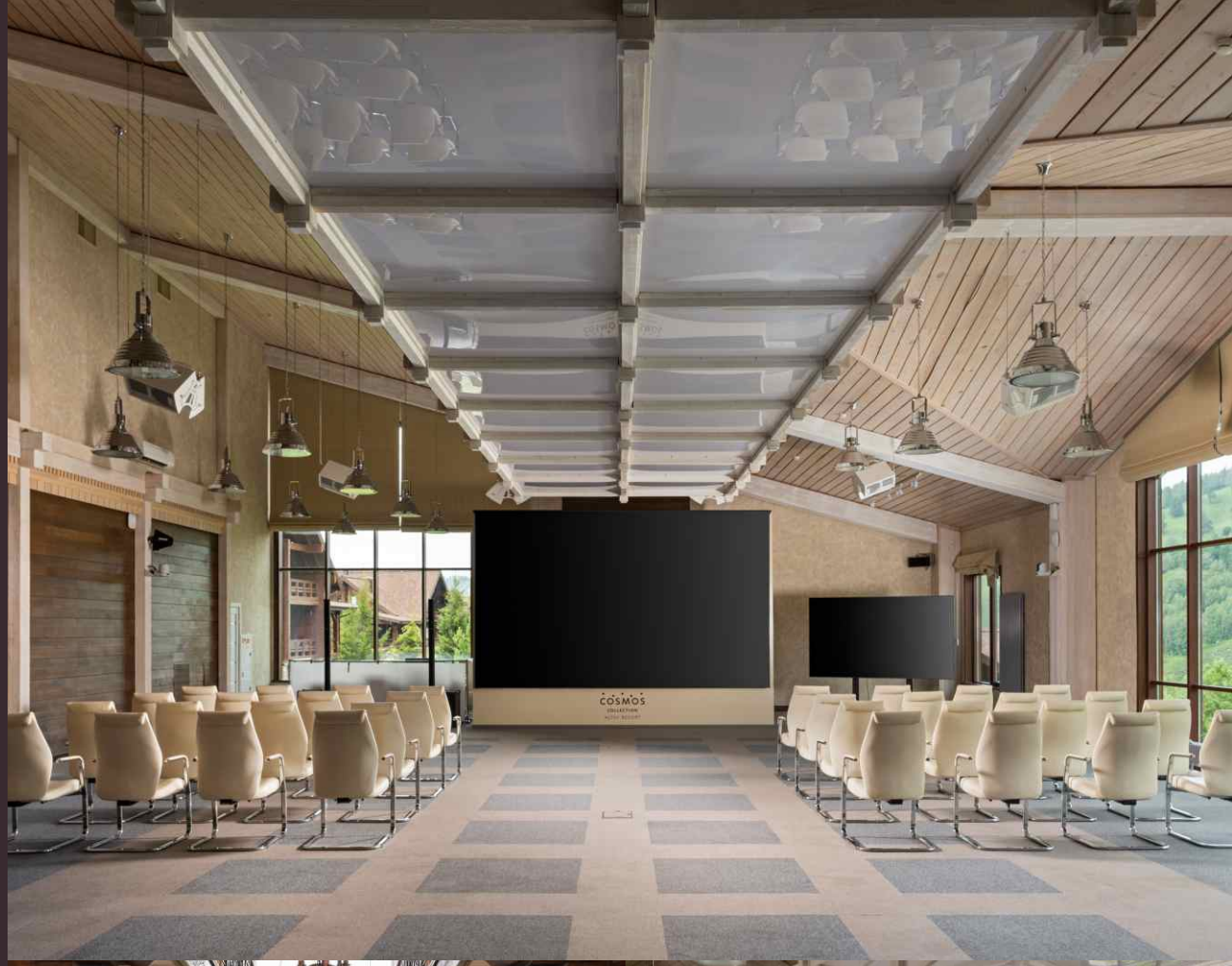
COSMOS
COLLECTION
ALTAY RESORT

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

—

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

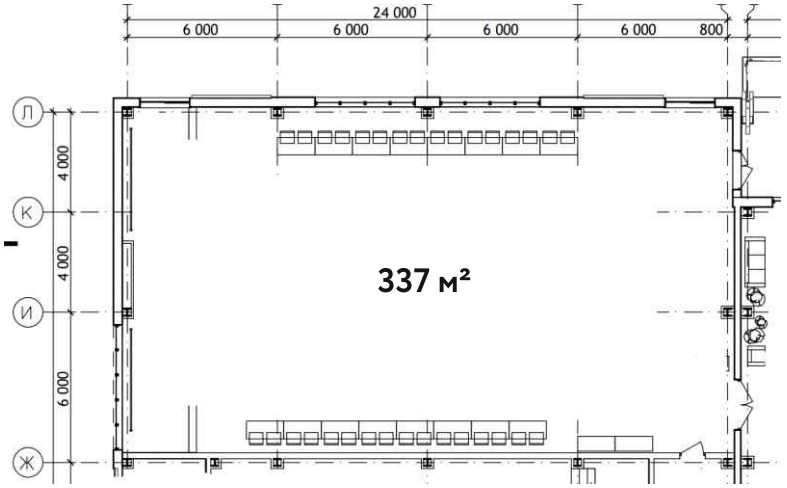






БОЛЬШОЙ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ





Большой конференц-зал площадью 337 кв. м вместительностью до 120 человек расположен в здании спортивно-делового центра. Пространство с панорамными окнами и многоуровневым освещением организовано таким образом, чтобы все присутствующие могли принимать полноценное участие в деловой программе.

Оборудование зала:

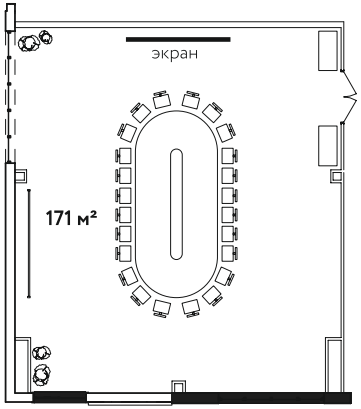
- 1 видеостена
- Камеры
- Микрофоны (обычные и петличные)
- Аудио оборудование
- Ноутбук (по запросу)
- Синхронный перевод

Театр	Класс	П-форма	По перим.	Фуршет	Банкет
150 чел.	40 чел.	40 чел.	40 чел.	120 чел.	120 чел.

ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1 час	20 000 руб.
1 день (8:00 - 22:00)	120 000 руб.

МАЛЫЙ КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ





Малый конференц-зал площадью 171 кв. м вместительностью до 25 человек расположен в здании спортивно-делового центра. Пространство с лаконичным дизайном и удобной мебелью обладает не меньшими техническими возможностями, чем большой конференц-зал, предназначен для не столь масштабных деловых мероприятий

Оборудование зала:

- видео-панель
- свето-аудиотехника
- микрофоны врезные
- радиомикрофоны
- встроенные в стол мониторы на сенсорном управлении
- система синхронного перевода
- ВКС
- аудио и видео протокол
- вода 0,5л в пластике/чел

По перим.

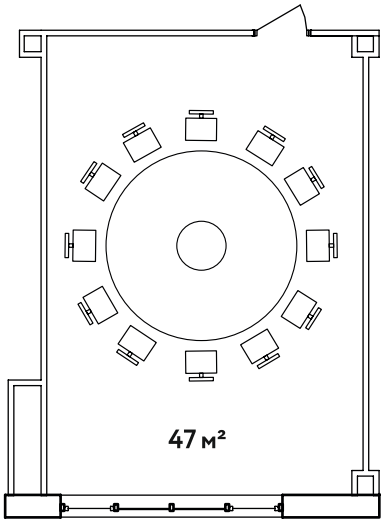


25 чел.

ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1 час	20 000 руб.
1 день (8:00 - 22:00)	120 000 руб.

ПЕРЕГОВОРНАЯ КОМНАТА





Переговорная комната площадью 47 кв. м вместительностью 13 человек, представляет собой небольшое, уютное, но в то же время многофункциональное помещение, рассчитанное на проведение деловых встреч, собраний или совещаний. Камерная обстановка и естественный свет создают идеальную атмосферу для переговоров или бесед в узком кругу.

Оборудование зала:

- Вода 0,5 л в пластике на человека

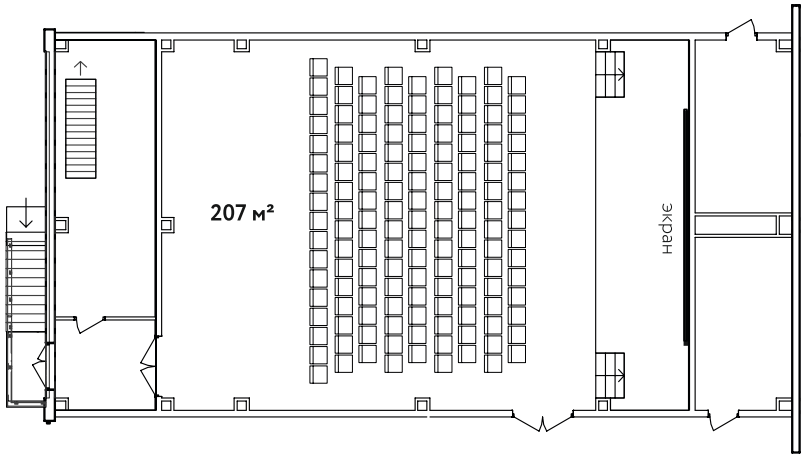
По перим.

13 чел.

ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1 час	5 000 руб.
1 день (8:00 - 22:00)	30 000 руб.

КИНОКОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ



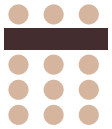


Киноконцертный зал расположен в конгресс-холле «Алтай». Вы можете устраивать кинопоказы или концерты по вашему желанию: в шумной компании или в кругу близких людей.

Оборудование зала:

- проектор
- свето-аудиотехника
- микрофоны
- аудио- и видео-протокол
- вода 0,5л в пластике на человека.

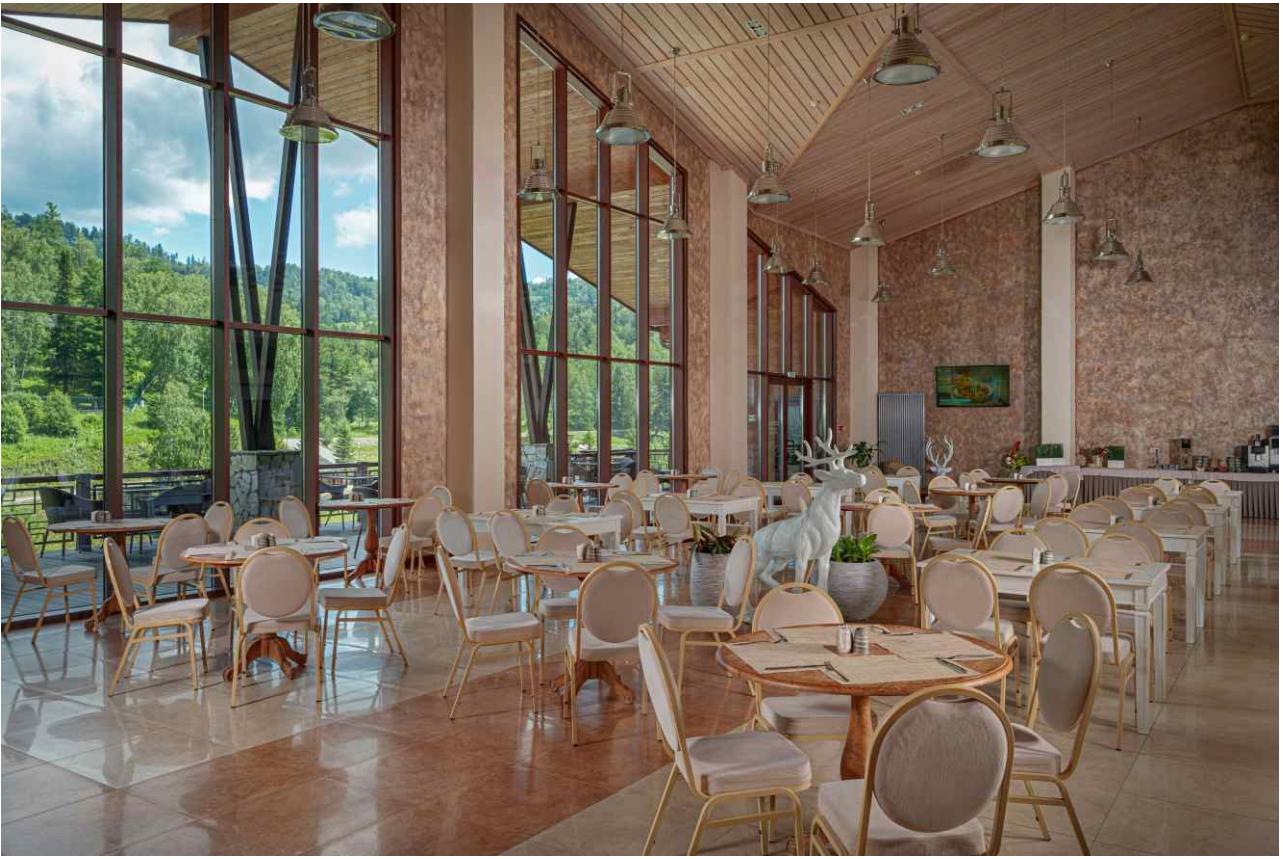
Театр

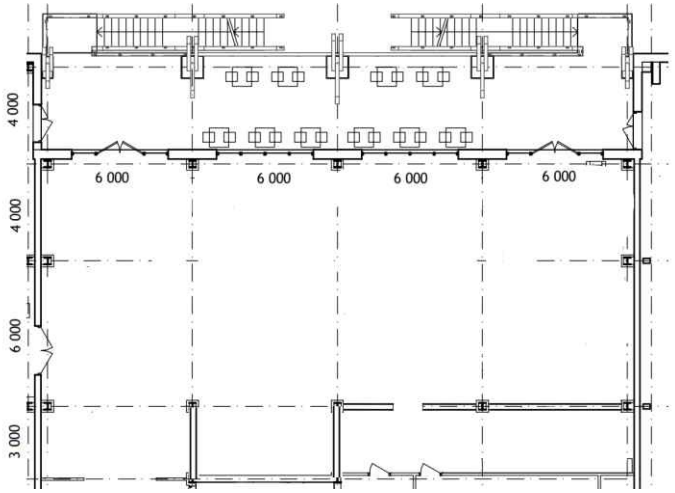


150 чел.

ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1 час	10 000 руб.
1 день (8:00 - 22:00)	80 000 руб.

ЛОББИ-БАР





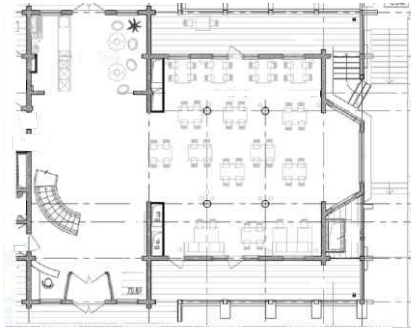
Лобби-бар Конгресс-холла станет местом притяжения в формате кофе-брейков, обедов и ужинов на мероприятиях различного уровня. Интерьер просторного светлого зала выполнен из экологически чистых материалов светлых тонов и дополнен яркими акцентами. Удобные мягкие кресла и диваны, панорамные окна с видом на горы и озеро, большой аквариум с рыбками создают комфорт и оставляют незабываемые воспоминания.

Театр	Класс	П-форма	По перим.	Фуршет	Банкет
120 чел.	40 чел.	40 чел.	40 чел.	120 чел.	120 чел.

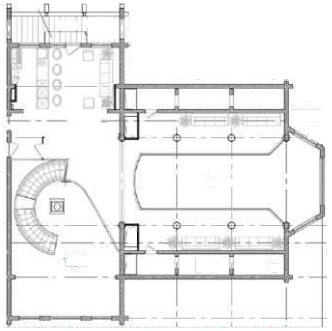
ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1 час	10 000
1 день	100 000
07.00 - 24.00	

РЕСТОРАН «АДАМАНТ»





1 этаж



VIP-зал

Ресторан с авторским подходом и разнообразием мясных блюд. Место, где локальные продукты в сочетании с эффектными подачами и аутентичной атмосферой станут вашими проводниками в мир гастрономических открытий, а впечатления от ярких вкусов порадуют самых искушенных гостей.

Для особых событий и важных встреч идеально подойдет VIP-зал второго этажа ресторана вместимостью до 15 гостей.

АДАМАНТ - 1 ЭТАЖ

Елочка



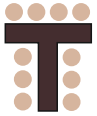
40 чел.

П-форма



45 чел.

Т-форма



30 чел.

АДАМАНТ - VIP-ЗАЛ

Стол

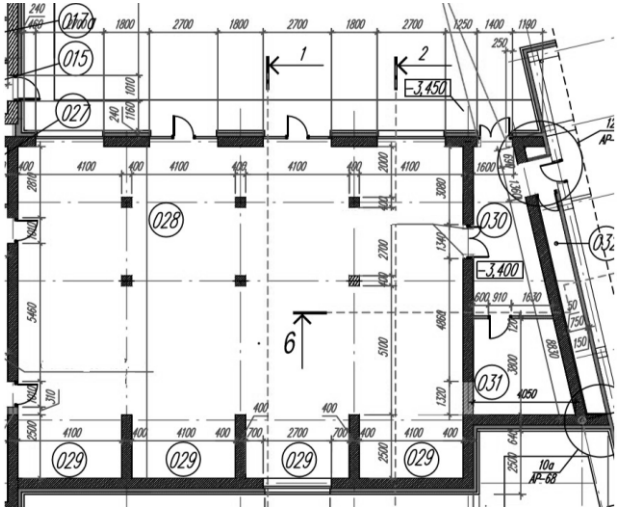


15 чел.

	ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1-й этаж	1 час	20 000
VIP зал	1 час	3 000
Ресторан полностью	1 час	40 000

РЕСТОРАН «ЭДЕЛЬВЕЙС»





Аренда ресторана в основном здании гостиницы позволит Вам провести конференцию, бизнес-завтраки и другие мероприятия с особым удобством. Для этого достаточно спуститься из номера, наслаждаясь видом и изысканностью интерьеров, и оказаться в ресторане «Эдельвейс» до неузнаваемости.
Вам достаточно определиться с событием!

ЭДЕЛЬВЕЙС

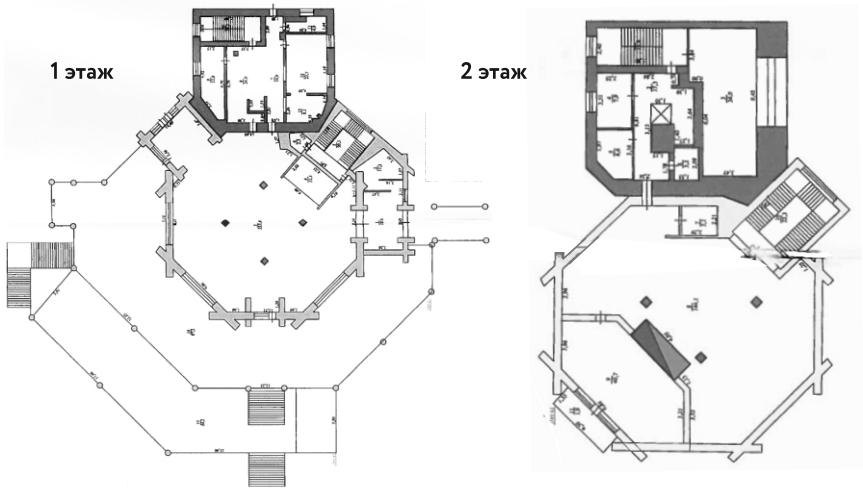
Класс

80 чел.

	ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1-й этаж	1 час	15 000

РЕСТОРАН «ПИЛИГРИМ»



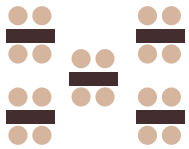


Флагманский ресторан комплекса с изысканной атмосферой уюта и завораживающим видом на горы. Разнообразие блюд, в том числе вегетарианских, порадует тех, кто знает слово healthy не понаслышке, а многообразие рыбных блюд покорит сердца с первого взгляда. Второй этаж ресторана станет местом уединения для камерного мероприятия, а летняя площадка – точкой притяжения в теплое время года.

У гостей есть уникальная возможность арендовать 2 этаж ресторана вместимостью до 50 гостей под свое особенное событие, будь то свадьба, корпоратив или камерное торжество.

ПИЛИГРИМ
1 этаж

Свободная



80 чел.

ПИЛИГРИМ
2 этаж

Общий стол



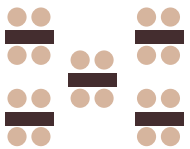
20 чел.

Елочка



30 чел.

Свободная



50 чел.

	ВРЕМЯ:	ЦЕНА:
1-й этаж	1 час	30 000
2-й этаж	1 час	20 000
Ресторан полностью	1 час	50 000







БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Брускетта с артишоками и томатами	250	**1420**
Карпаччо из гребешка с облепиховым соусом	80/60/60	**1 700**
Овощи свежие с ароматным маслом Адамант	270	**680**
Паштет из утки с соусом из белого изюма и колотым фундуком	130/40	**1050**
Сало домашнего посола с салатом из огурца и красного лука с горчицей и хреном	140/60	**680**
Севиче из муксуна с кунжутным понзу	130	**1250**
Тартар из говядины с красной икрой и картофельной лепешкой	130/80	**1100**
Тартар из трех рыб с соусом гуакамоле	190	**2 450**
Татаки из мраморной говядины с кунжутным соусом	230	**1 950**
Домашние соленья	275	**550**
Брускетта с баклажаном и страчателлой	270	**1050**
Брускетта с телятиной под соусом вителло тоннато	210	**1250**
Брускетта с крабом и авокадо	180	**1 200**
Мясные деликатесы с собственной фермы	110	**1 450**



	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Строганина из марала с бруснично-можжевеловым соусом	90/30/20	**1 350**
Рыбное ассорти местных озер	120/40	**2 150**
Радужная форель маринованная в дикой ягоде	160	**1 150**
Тартар из копченого угря с огурцом и страчателлой	180	**1 150**
Татаки из лосося с дайконом и соусом из крапивы	80/40	**1 050**
Фермерские сыры собственного производства	160/40/20	**1 380**
Паштет из фуа-гра на хлебе из цукатов	110	**950**
Бурата с печенными овощами и лепешкой из печи	310	**1100**
Авторский тартар из говядины	140	**1 250**
Строганина из Алтайской рыбы	70/30	**1 850**
Строганина из муксуна	70/30	**950**
Тартар из гребешка с манго	180	**2 230**
Строганина из марала с черной смородиной	90/30	**1350**
Ролл с лососем	160	**1 150**



САЛАТЫ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Томаты с красным луком и огородной зеленью	260	**700**
Винегрет со страчетеллой, белым изюмом и трюфельным маслом	180	**650**
Вителло тонато	200	**1250**
Зеленый салат с авокадо, сыром пекорино и раковыми шейками	220	**1 600**
Салат зеленый с соусом Цезарь и куриной грудкой гриль	220	**950**
Салат Оливье 5 вкусов	260	**1050**
Салат на манер "Оливье "с языком и копченым ростбифом	200	**850**
Салат с копченой уткой, вяленными томатами и страчателлой	190	**1 320**
Салат с хрустящим киноа, авокадо и форелью слобой соли	220	**1 350**
Салат с тунцом и соусом из анчоусов	300	**1550**
Теплый салат с хрустящим тофу и хумусом	240	**950**
Салат из камчатского краба с авокадо и томатами	250	**1 950**
Салат из папоротника с мясом марала ,красным луком и маринованными лисичками	190	**1 250**
Салат с алтайской рыбой горячего копчения и запеченными овощами	200	**1 350**



	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Салат цыпленок гриль с кус-кусом, томатами и шпинатом	260	**1100**
Салат с артишоками и кальмарами	230	**1 650**
Теплый салат с пастрами и печенными овощами	240	**1150**
Салат с печенью зайца, клубникой и домашним сыром	220	**1290**
Большой зеленый салат	340	**1350**
Салат с креветкой и малиновым дрессингом	230	**1650**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Запеченый баклажан с крабом и йогуртовым соусом	240	**2 100**
Картофельные драники с белыми грибами, зеленью и деревенской сметаной	220	**900**
Картофельные драники с форелью слабой соли, под голландским соусом	220	**950**
Ньоки со стратчателой и вешенками	300	**1400**
Оладьи из цукини с щучьей икрой и соусом шантильи	230	**1 180**
Баклажаны пармеджано	160	**1 250**
Камамбер в хрустящей панировке с дикой ягодой	120/40	**1 650**
Сулугуни в хрустящей панировке с брусничным соусом	150/30	**950**
Тыквенный рийет из краба, с соусом из черной смородины	80/50/30	**1 750**
Лазанья болоньез	180	**1 100**
Соте из вонголе, в винном или томатном соусе с хрустящей чиабаттой	500	**1 800**
Соте из мидий в винном или томатном соусе с хрустящей чиабаттой	500	**1 800**
Хрустящий баклажан с фундуком	130	**850**
Авокадо на огне с томатами и соусом чимичюри	270	**1 480**
Пастрами с муссом из пармезана	260	**1 250**
Паярд со сморчками и картофелем	200	**1 650**
Каннеллони с губой лося и сыром Грана падано Адамант	150/50	**1 800**



ПАСТЫ РИЗОТТО

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Казареччe с ягненком	260	**1 550**
Пельмени с маралом	200/50	**890**
Пене арабьята с пастрами	300	**1150**
Равиолли качо-э-пеппе со сладкими томатами	200/50	**1350**
Лингвини с морепродуктами с соусом на Ваш выбор: сливочный	270	**1 450**
Лингвини с морепродуктами с соусом на Ваш выбор: томатный	270	**1 450**
Равиолли со шпинатом и цукини	180	**950**
Ризотто с белыми грибами, страчателлой и трюфелем	300	**1 400**
Ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы	260	**1 650**
Спагетти с вонголе и баттаргой	350	**1 350**
Тальолини с крабом	240	**2 190**



СУПЫ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Авторский суп-гуляш из дикой утки	250/40	**700**
Гаспачо с крабом	300	**1250**
Зеленый гаспачо с креветками и миндалем	250	**1250**
Окрошка на квасе/на кефире	300	**700**
Свекольник	300	**600**
Крем суп из белых грибов	250	**750**
Харчо	300	**850**
Лагман	300	**1000**
Шурпа	300	**850**
Суп тыквенный из печеных овощей с тыквенным гратеном	200/70	**750**
Борщ из мяса марала с чесночными пампушками	450	**950**
Рыбацкая похлебка из трех рыб с расстегаем	300/50	**1 350**
Суп из спаржи с миндальной пеной и солеными фисташками	250	**1150**
Суп крем из фермерского сыра со шпинатом и томленой индейкой	310	**790**
Тосканский суп с морепродуктами	550/50	**1 750**
Суп Рамэн	450	**1250**
Суп Том-ям с креветками	430/50	**1 450**
Фермерский суп из петуха	300	**650**



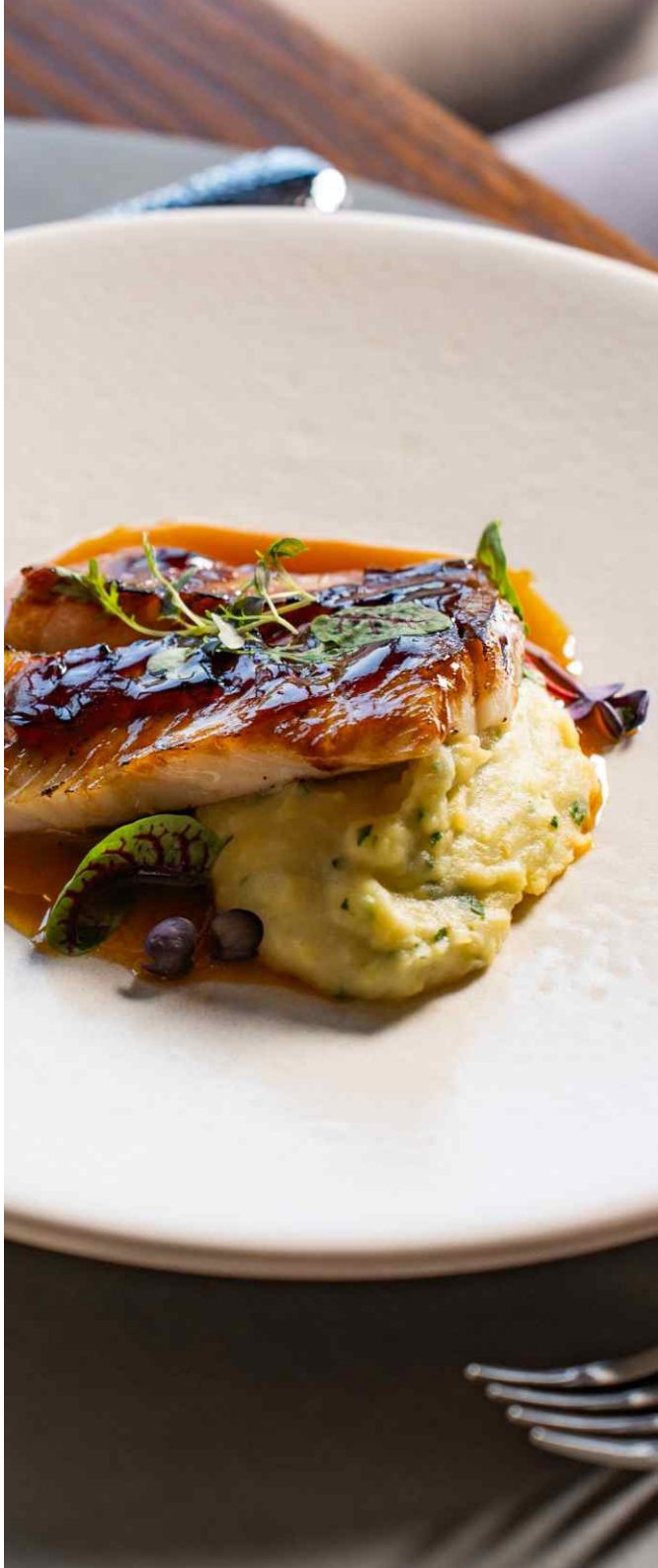
ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Говяжьи щеки с соте из овощей	140/150	**1 680**
Котлета из марала с папоротником и древесным грибами с брусничным соусом	170/100/30	**1 450**
Сендвич на огне с брискетом	230	**850**
Утиная грудка с толченым картофелем и соусом марсала	100/100	**1 350**
Голень ягненка с ризотто из сельдерея	250/100	**1 950**
Котлета Адамант	220/60	**1 350**
Печень марала по Алтайски	100/150	**1150**
Свиные ребра в соево-медовом соусе	350	**1150**
Сендвич на огне с пастрами	230	**1050**
Утиная грудка со спаржей и сезонной ягодой	100/100	**1 450**
Вырезка марала фасоль лобио и соусом марсала	100/100	**2 200**
Котлета из марала с жареным луком и брусникой	170/80/50	**1 300**
Пельмени с маралом	200/50	**850**
Телятина на кости по-алтайски	200/50	**2 300**
Хрустящий цыпленок со сморчками и молодым картофелем	300/50/40	**1 750**
Шато бриан с фуагра и черным трюфелем	140/150	**3 750**



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Филе алтайской рыбы с соусом черная смородина	100/150	**3 100**
Хвост муксуна с таки из манго	240/50	**1 950**
Палтус с лесными грибами и молодым горошком	120/100	**1 950**
Бефстроганов из рапанов	100/150	**1250**
Котлета из щуки с картофельным пюре и красной икрой	120/100/40	**1250**
Угольная треска с апельсиновым соусом и фундуком	120/50	**1 650**
Филе муксуна с луком порей и белыми грибами	100/80	**1 700**
Черный палтус в дровяной печи с соусом юдзу	120/100	**1 750**
Лосось пак-чой и зеленым горошком	100/50/40	**1 950**



БЛЮДА НА ОГНЕ

цена за 100 гр.

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Томагавк	100	**1150**
Стейк Рибай	100	**1350**
Стейк Стриплойн	100	**1050**

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

цена за 100 гр.

Баранья нога томлёная в красном вине с овощами	100	**850**
Запеченная алтайская рыба	100	**1 390**
Алтайская рыба горячего копчения	100	**1 390**
Свиная рулька в пиве с картофельным салатом и квашенной капустой	100	**550**
Стерлядь в икорном соусе	100	**1 230**
Утка запечёная целиком с картофелем, тушёной капустой и белыми грибами	100	**550**
Ягненок на вертеле	100	**600**
Поросенок запеченный с гречневой кашей	100	**600**
Петух в дровяной печи	100	**690**
Краб с перечным соусом	100	**1 900**
Омар-лобстер	100	**2 800**
Устрицы	1шт	**700**



ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

цена за 100 гр.

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Плов по-узбекски	300/50	**1000**
Люля-кебаб баранина	165/50/50	**1150**
Шашлык из цыпленка	200/50/50	**950**
Шашлык из баранины	200/50/50	**1750**
Шашлык из свинины	200/50/50	**950**
Каре ягненка	250/100	**4500**

ВЫПЕЧКА

Самса с бараниной	130	**550**
Самса с говядиной	130	**550**
Лепешка	200	**200**



ГАРНИРЫ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Брюсельская капуста с орехом пекан и дикой ягодой	200	**620**
Гречневая каша с грибами и луком	180	**480**
Картофель фри с трюфельным маслом и сыром пармезан	160	**600**
Брокколи запеченная с кунжутом ким чи	180	**720**
Картофель жареный с грибами и луком, и деревенской сметаной	180	**590**
Овощи гриль с соусом чимиччюри	180	**750**
Папоротник жареный с луком, морковью и древесными грибами	180	**550**
Стейк из цветной капусты с фундуком и черным трюфелем	200	**850**
Шпинат с пармезаном	110	**1050**
Картофельное пюре с трюфелем	160	**600**



ДЕСЕРТЫ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Баскский чизкейк	150/50	**620**
Шоколадный фондан с ванильным мороженым под карамельным соусом и жареным миндалем	160	**730**
Арахисовая конфета	120	**650**
Конфеты Бон-бон Облепиха	90	**350**
Конфеты Бон-бон Смородина	90	**350**
Мильфей с пломбирным кремом	270	**950**
Морковный торт с голубикой и чипсами из молока	130	**550**
Сливовый пирог	300/80	**1 750**
Сметанник с кофейным брауни	240	**850**
Медовик с кремом из топленого молока и сорбетом из алтайской ягоды	210	**690**
Пончики с малиновым вареньем	90/50	**840**
Семифредо с медовыми сотами	130	**700**
Фисташковый рулет	150	**880**
Эклеры с кремом из сгущеного молока и ароматным маком	150	**550**
Десерт таежный	120	**580**
Лимонный тарт с красной смородиной	100/50	**750**
Татин с грушей и пломбиром	120/50	**690**



	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Тирамису	150	**850**
Карамельное мороженое	50	**190**
Пломбир домашний	50	**190**
Шоколадное мороженное	50	**190**
Сорбет брусника-малина	50	**190**
Сорбет груша	50	**190**
Сорбет манго-маракуйя	50	**190**
Ягодная тарелка	200	**3500**
Фруктовая тарелка	1000	**1750**



ТОРТЫ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Баскский чизкейк Сан Себастьян	1000	**4000**
Медовик классический или черемуховый	1000	**4000**
Мильфей	1000	**4000**
Йогуртовый	1000	**4000**
Павлова	1000	**4000**
Наполеон	1000	**4000**
Роше	1000	**4000**
Ириска/сникерс	1000	**4000**
Птичка	1000	**4000**
Прага	1000	**4000**
Эстерхази	1000	**4000**
Блинный	1000	**4000**
Сметанник	1000	**4000**
Карамельный	1000	**4000**
Шпинатно-смородиновый	1000	**4000**
Брауни с пеканом	1000	**4000**
Тирамису	1000	**4000**
Манго-кокос (муссовый)	1000	**4000**
Морковный	1000	**4000**



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



КАНАПЕ МЯСНЫЕ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Парма с грушей и горгонзолой	30	**400**
Тар тар из мраморной говядины на картофельном гратене с фуагра и черной икрой	50	**650**
Эклер с паштетом из утки, вареньем из шишек и лепестками миндаля	30	**300**
Канапе со свеклой и индейкой	30	**300**
Круассан с ветчиной	50	**300**

КАНАПЕ РЫБНЫЕ

Канапе с копченым угрем	30	**300**
Канапе с ананасом и креветкой	30	**300**
Тарталетка с икрой и сливочным маслом	30	**300**
Тарталетка с осетровой икрой	30	**650**
Тарталетка манго-тунец	30	**300**
Сельдь на бородинском мильфее	30	**300**
Тунец в нори с ореховым соусом	30	**300**
Профитроли с лососем	30	**300**
Спрингролл с лососем	50	**400**
Спрингролл с крабом	50	**450**

КАНАПЕ ОВОЩНЫЕ

Рулетики из цукини с сливочным сыром и кедровым орехом	30	**220**
Брускетта с салатом из печеных овощей с горными травами	30	**220**
Крудите овощное в шоте	30	**220**
Бочонки из лосося с красной икрой, сливочным сыром и огурцом	40	**350**
Брускетта с томатами и базиликом	30	**220**
Тарталетка с томатами	30	**220**
Тарталетка свекла-груша	30	**220**
Гаспачо в шоте (красный)Гаспачо в шоте (зеленый)	30	**220**



КАНАПЕ СЫРНЫЕ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Кесо фреско с укропом и вялеными томатами	30	**220**
Сырный крекер с муксуном и жемчужным луком	30	**220**
Мини моцарелла с томатами и песто	40	**250**
Сыр камамбер с клубникой и томатным вареньем	40	**320**
Сырные шевры с укропом и вялеными томатами	30	**220**

СЭНДВИЧИ

Мини сэндвич с сырным кремом и копченым маралом	70	**350**
Мини сэндвич с буженино̆й, свежими овощами и соусом тар тар	70	**350**
Мини сэндвич с цыпленком и соусом цезарь	70	**350**
Мини сэндвич с ростбифом и зернистой горчицей	70	**350**
Мини сэндвич с моцареллой и томатами	70	**350**



ВЫПЕЧКА/ДЕСЕРТ

	ВЫХОД, ГР.	ЦЕНА, РУБ.
Пирожное карамельное	50	**250**
Пирожное кокосовое	50	**250**
Пирожное ириска	50	**250**
Шоколадный мини брауни с фундуком	50	**270**
Мини эклер в шоколадной глазури	50	**250**
Мини шу с ванильным кремом	50	**250**
Мини Павлова	50	**250**
Мусс из манго в шоте	50	**250**
Панна котта	50	**250**
Тирамису в шоте	50	**250**
Домашнее печенье (курабье/овсяное/кокосовое)	60	**250**
Конфеты трюфель ручной работы	50	**320**
Тарталетка с ягодой	50	**350**
Ягодное канапе	50	**500**
Фруктовое канапе	50	**250**



ШВЕДСКАЯ ЛИНИЯ



ПАКЕТ №1

ОБЕД

СУПЫ

	ВЫХОД, ГР.
Борщ с мясом марала	200
Крем суп из тыквы	200
Уха	200

СЫРЫ

Алтайский	20
Сулугуни	20
С паприкой (своя сыроварня)	20
Кофейный Драй Джек (своя сыроварня)	20

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Сервелат из марала с кедровым орехом с фермерского хозяйства	30
Индейка	30
Буженина	30

ОВОЩИ

Томаты	30
Перец сладкий	30
Огурцы	30
Редис	20
Микс зелени (романо/айсберг)	30

РЫБНАЯ НАРЕЗКА

	ВЫХОД, ГР.
Форель слабосоленая	30
Семга слабосоленая	30

САЛАТЫ

Салат со свежей редькой и грушей заправленный медово-лимонной заправкой с кедровым орехом	150
Салат с баклажанами, сырным кремом, томатами и соленым орехом кешью	150

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ/МЯСНОЕ

Грудка цыпленка запеченная	120
Рагу из марала с овощами	200
Треска со сливочным соусом	120
Папоротник с древесными грибами	100
Картофельные дольки с паприкой	150

СОУС

Соус Сальса	30
Соус Тар-тар	30
Соус Алтайский	30
Хрен сливочный	30
Горчица	30
Бальзамический уксус	30
Оливковое масло	30
Сметана	30

ФРУКТЫ

	ВЫХОД, ГР.
Мандарин	100
Груша	100
Яблоко	100
Виноград	100
Киви	100

ДЕСЕРТЫ

Сметанник с кофейным брауни	50
Пирожное карамельное	50
Пирожное шпинатно-смородиновое	50
Мед	30
Варенье в ассортименте	50
Хлебная корзина	60

НАПИТКИ

Морс брусничный	250
Кофе ассортимент	150
Чай ассортимент	200
Вода родниковая	250

ПАКЕТ №2

ОБЕД

СУПЫ

	ВЫХОД, ГР.
Щи из утки с белыми грибами	200
Крем суп морковный на кокосовом молоке	200
Алтайский луковый суп	200

СЫРЫ

Сыр тильзитер	20
Адыгейский	20
Сыр качотта в меду с аджикой (своя сыроварня)	20
Сыр чеддер	20

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Филе куриное копченое	30
Индейка	30
Язык говяжий копченый	30

ОВОЩИ

Томаты	30
Перец сладкий	30
Огурцы	30
Редис	20
Микс зелени (романо/айсберг)	30

РЫБНАЯ НАРЕЗКА

	ВЫХОД, ГР.
Нерка слабосоленая	30
Рыба маслянная копченая	30

САЛАТЫ

Салат из папоротника с мясом марала, красным луком и маринованными лисичками	150
Винегрет со страчателлой, белым изюмом и трюфельным маслом	150

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ/МЯСНОЕ

Ребра свинные BBQ	200
Шашлычки из цыпленка	120
Котлетки из щуки	120
Картофель жареный с грибами и луком	150
Булгур с брокколи и томатами	100

СОУС

Соус Сальса	30
Соус Тар-тар	30
Соус Алтайский	30
Хрен сливочный	30
Горчица	30
Бальзамический уксус	30
Оливковое масло	30
Сметана	30

ФРУКТЫ

Мандарин	100
Груша	100
Яблоко	100
Виноград	100
Банан	100

ДЕСЕРТЫ

Пирожное кокосовое	50
Пирожное Роше	50
Шу с ванильным кремом и ягодой	50
Мед	30
Варенье в ассортименте	50
Хлебная корзина	60

НАПИТКИ

Морс облепиховый	500
Кофе ассортимент	150
Чай ассортимент	200
Вода родниковая	250

ПАКЕТ №3

ОБЕД

СУПЫ

	ВЫХОД, ГР.
Рыбацкая похлебка	200
Грибная похлебка	200
Фермерский суп из петуха	200

СЫРЫ

Алтайский	20
Горный	20
Кесо Фреско (своя сыроварня)	20
Сыр с перцем (своя сыроварня)	20

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Рулет из цыпленка с грибами	30
Сервелат из марала с вишней с фермерского хозяйства	30
Говядина варено-копченая	30

ОВОЩИ

Томаты	30
Перец сладкий	30
Огурцы	30
Редис	20
Микс зелени (романо/айсберг)	30

РЫБНАЯ НАРЕЗКА

	ВЫХОД, ГР.
Кижуч слабосоленый	30
Муксун слабосоленый	30

САЛАТЫ

Салат с ростбифом из алтайской говядины, битыми огурцами и адыгейским сыром под горчичной заправкой	150
Овощной микс салат	150

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ/МЯСНОЕ

Котлета из марала	150
Цыпленок табака	200
Шашлычки из форели	120
Рис с овощами	100
Овощи гриль	150

СОУС

Соус Сальса	30
Соус Тар-тар	30
Соус Алтайский	30
Хрен сливочный	30
Горчица	30
Бальзамический уксус	30
Оливковое масло	30
Сметана	30

ФРУКТЫ

	ВЫХОД, ГР.
Мандарин	100
Груша	100
Яблоко	100
Виноград	100
Киви	100

ДЕСЕРТЫ

Пирог брусничный	50
Пирожное манго-кокос	50
Мини эклеры с ароматным маком	50
Мед	30
Варенье в ассортименте	50
Хлебная корзина	60

НАПИТКИ

Узвар из шиповника	500
Кофе ассортимент	150
Чай ассортимент	200
Вода родниковая	250

ПАКЕТ №1

УЖИН

	ВЫХОД, ГР.
Соления	
Капуста маринованная со свеклой, ароматным маслом и брусникой	50
Грузди с домашней сметаной и красным луком	50
Битые огурцы в азиатском соусе	50
СЫРЫ	
Камамбер	20
Горгонзола (своя сыроварня)	30
Сыр с перцем (своя сыроварня)	20
Алтайский	20
МЯСНАЯ НАРЕЗКА	
Говядина варено-копченая (фермерское хозяйство)	30
Буженина	30
Рулет из цыпленка с кунжутом	30
ОВОЩИ	
Томаты	30
Перец сладкий	30
Огурцы	30
Редис	20
Микс зелени (романо/айсберг)	30

	ВЫХОД, ГР.
РЫБНАЯ НАРЕЗКА	
Форель слабосоленая	30
Рыба маслянная копченая	30
САЛАТЫ	
Салат с индейкой в соусе вителло тоннато с артишоками и томатами	150
Салат из красной капусты с миксом из зелени в цитрусовой заправке	150
ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ/МЯСНОЕ	
Томленая баранина	120
Индейка с соусом марсала	120
Муксун на гриле	120
Фасоль стручковая с луком и шампиньонами	100
Картофель запеченый с чесноком и зеленью	150
СОУС	
Соус Сальса	30
Соус Тар-тар	30
Соус Алтайский	30
Хрен сливочный	30
Горчица	30
Бальзамический уксус	30

	ВЫХОД, ГР.
Оливковое масло	30
Сметана	30
ФРУКТЫ	
Мандарин	100
Груша	100
Яблоко	100
Виноград	100
Банан	100
ДЕСЕРТЫ	
Пирог датский с черникой	50
Пирожное ириска	50
Баскский чизкейк	50
Мед	30
Варенье в ассортименте	50
Хлебная корзина	60
НАПИТКИ	
Морс клюквенный	500
Кофе ассортимент	150
Чай ассортимент	200
Вода родниковая	250

ПАКЕТ №2

УЖИН

СОЛЕНИЯ

	ВЫХОД, ГР.
Капуста маринованная со свеклой, ароматным маслом и брусникой	50
Грузди с домашней сметаной и красным луком	50
Битые огурцы в азиатском соусе	50

СЫРЫ

Сулугуни	30
Сыр с пажитником (своя сыроварня)	30
Кофейный Драй Джек (своя сыроварня)	20
Камамбер	30

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Сервелат алтайский из марала (фермерское хозяйство)	30
Сервелат вишневый варено-копченый (фермерское хозяйство)	30
Конина степная варено-копченая (фермерское хозяйство)	30

ОВОЩИ

Томаты	30
Перец сладкий	30
Огурцы	30
Редис	20
Микс зелени (романо/айсберг)	30

РЫБНАЯ НАРЕЗКА

	ВЫХОД, ГР.
Кижуч слабосоленый	30
Муксун слабосоленый	30

САЛАТЫ

Авторский салат с гриссини	150
Лионский салат с вешенками	150

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ/МЯСНОЕ

Говяжьи щечки с соте из овощей	100
Куриная грудка на гриле	100
Форель местных озер запеченная	150
Овощи гриль	80
Цветная капуста в ореховом соусе	80

СОУС

Соус Сальса	30
Соус Тар-тар	30
Соус Алтайский	30
Хрен сливочный	30
Горчица	30
Бальзамический уксус	30
Оливковое масло	30
Сметана	30

ФРУКТЫ

Мандарин	100
Груша	100
Яблоко	100
Виноград	100
Киви	100

ДЕСЕРТЫ

Медовик	50
Сметанник с кофейным брауни	50
Мильфей с пломбирным кремом	
Мед	30
Варенье в ассортименте	50
Хлебная корзина	60

НАПИТКИ

Узвар из шиповника	500
Кофе ассортимент	150
Чай ассортимент	200
Вода родниковая	250

ПАКЕТ №3

УЖИН

СОЛЕНИЯ

	ВЫХОД, ГР.
Капуста маринованная со свеклой, ароматным маслом и брусникой	50
Грузди с домашней сметаной и красным луком	50
Битые огурцы в азиатском соусе	50

СЫРЫ

Сыр с кедровым орехом (своя сыроварня)	30
Качотта в меду с аджикой (своя сыроварня)	30
Алтайский	20
Гауда	30

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Сервелат алтайский из марала с кедровым орехом (фермерское хозяйство)	30
Индейка	30
Язык говяжий копченый	30

ОВОЩИ

Томаты	30
Перец сладкий	30
Огурцы	30
Редис	20
Микс зелени (романо/айсберг)	30

РЫБНАЯ НАРЕЗКА

	ВЫХОД, ГР.
Форель слабосоленая	30
Семга слабосоленая	30

САЛАТЫ

Салат с кус-кусом и курицей тандури	150
Римский салат с артишоками	150

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ/МЯСНОЕ

Брискет из грудинки	100
Куриная грудка	100
Филе палтуса с соусом винный порей	100
Картофель запечённый с травами	80
Брокколи на гриле	80

СОУС

Соус Сальса	30
Соус Тар-тар	30
Соус Алтайский	30
Хрен сливочный	30
Горчица	30
Бальзамический уксус	30
Оливковое масло	30
Сметана	30

ФРУКТЫ

Мандарин	100
Груша	100
Яблоко	100
Виноград	100
Банан	100

ДЕСЕРТЫ

Брауни с карамельным соусом	50
Пирожное кокосовое	50
Морковный торт	30
Мед	30
Варенье в ассортименте	50
Хлебная корзина	60

НАПИТКИ

Морс облепиховый	500
Кофе ассортимент	150
Чай ассортимент	200
Вода родниковая	250

НА 1 ГОСТЯ
ЦЕНА, РУБ.

ПАКЕТ №1

ОБЕД

от 30-50 человек	7 700
от 50 человек	6 600

ПАКЕТ №2

ОБЕД

от 30-50 человек	7 700
от 50 человек	6 600

ПАКЕТ №3

ОБЕД

от 30-50 человек	7 700
от 50 человек	6 600

ПАКЕТ №1

УЖИН

от 30-50 человек	7 700
от 50 человек	6 600

ПАКЕТ №2

УЖИН

от 30-50 человек	7 700
от 50 человек	6 600

ПАКЕТ №3

УЖИН

от 30-50 человек	7 700
от 50 человек	6 600









КОФЕ БРЕЙКИ

КОФЕ-БРЕЙК «WELCOME» 1

	ВЫХОД, ГР.
Ассорти домашнего печенья	40
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Лимон	10
Сливки порционные	10

550 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

КОФЕ-БРЕЙК «WELCOME» 2

Эклер с паштетом из утки, вареньем из шишек и лепестками миндаля	30
Брускетта с томатами и базиликом	30
Тарталетка манго-тунец	30
Мини сэндвич с сырным кремом и копченым маралом	70
Тунец в нори с ореховым соусом	30
Тарталетка с икрой и сливочным маслом	30
Спрингролл с лососем	50
Тарталетка с ягодой	50
Пирожное ириска	50
Морс брусничный	200
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Лимон	10
Сливки порционные	10

2900 РУБ. НА 1 ГОСТЯ



КОФЕ-БРЕЙК «WELCOME» 3

	ВЫХОД, ГР.
Парма с грушей и горгонзолой	30
Канапе с копченым угрем	30
Брускетта с салатом из печеных овощей с горными травами	30
Сыр камамбер с клубникой и томатным вареньем	40
Бочонки из лосося с красной икрой, сливочным сыром и огурцом	40
Тар тар из мраморной говядины на картофельном гратене с фуагра и черной икрой	50
Спрингролл с крабом	50
Ягодное канапе	50
Фруктовая тарелка	100
Морс брусничный	200
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Лимон	10
Сливки порционные	10

4100 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СЕТ СТАНДАРТ № 1

Круассан с ветчиной и сыром	70
Пирожок картофелем и грибами	50
Фруктовый салат с йогуртом	65
Пирог брусничный	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Лимон	10
Сливки порционные	10

1150 РУБ. НА 1 ГОСТЯ



СЕТ СТАНДАРТ № 2

	ВЫХОД, ГР.
Круассан с бужениной и миксом салатов	70
Мини сосиска в тесте	50
Фруктовое канапе	65
Шарлотка с яблоками	60
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Лимон	10
Сливки порционные	10

1150 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СЕТ СТАНДАРТ № 3

Сендвич с ростбифом и печеными овощами	100
Пирожок с капустой и зеленью	50
Мусс из манго в шоте	65
Профитроли с ванильным кремом	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Лимон	10
Сливки порционные	10

1150 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СЕТ БИЗНЕС № 1

	ВЫХОД, ГР.
Мини бургер	70
Сендвич с форелью, творожным кремом и свежими овощами	70
Пирожное карамельное	50
Пирожок с картофелем и грибами	50
Датский пирог	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Морс брусничный	200
Лимон	10
Сливки порционные	10

1450 РУБ. НА 1 ГОСТЯ



СЕТ БИЗНЕС № 2

	ВЫХОД, ГР.
Сендвич с бужениной, томатами и соусом тар-тар	70
Киш с ветчиной и сыром	70
Пирожок с яйцом и луком	50
Мини медовик со сметанным кремом	50
Пирог торфяной	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Морс брусничный	200
Лимон	10
Сливки порционные	10

1450 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СЕТ БИЗНЕС № 3

Сендвич с мясом фермерского цыпленка, салатом ромейн и соусом цезарь	70
Мини эклер с форелью	70
Пирожок с капустой и зеленью	50
Мини чизкейк	50
Круассан с ванильным кремом и миндалем	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Морс брусничный	200
Лимон	10
Сливки порционные	10

1450 РУБ. НА 1 ГОСТЯ



СЕТ ДЕЛЮКС № 1

	ВЫХОД, ГР.
Парма с грушей и горгонзолой	30
Канапе с копченым угрем	30
Тарталетка с икрой и сливочным маслом	30
Мини моцарелла с томатами и песто	40
Шоколадный мини брауни с фундуком	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Морс брусничный	200
Лимон	10
Сливки порционные	10

2100 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СЕТ ДЕЛЮКС № 2

	ВЫХОД, ГР.
Эклер с паштетом из утки, вареньем из шишек и лепестками миндаля	30
Канапе с ананасом и креветкой	30
Спрингролл с крабом	50
Сыр камамбер с клубникой и томатным вареньем	40
Мини Павлова	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Морс брусничный	200
Лимон	10
Сливки порционные	10

2100 РУБ. НА 1 ГОСТЯ



СЕТ ДЕЛЮКС № 3

	ВЫХОД, ГР.
Тарталетка манго-тунец	30
Сырный крекер с муксуном и жемчужным луком	30
Круассан с ветчиной	50
Спрингролл с лососем	50
Тарталетка с ягодой	50
Кофе Американо	150
Чай черный/зеленый в индивидуальной упаковке	2
Морс брусничный	200
Лимон	10
Сливки порционные	10

2100 РУБ. НА 1 ГОСТЯ



СЕТ ОБЕД



СТАНДАРТ ОБЕД

СТАНДАРТ ОБЕД № 1

	ВЫХОД, ГР.
Авторский салат с гриссини (огурец/перец/томат/соус цитронет/фета/романо/маслины)	200
Борщ с мясом алтайской говядины, подается со сметаной и зеленью	300
Куринная грудка на гриле под сливочным соусом	140/30
Стручковая фасоль с луком и шампиньонами	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СТАНДАРТ ОБЕД № 2

Салат большой зеленый (романо/микс салат/авокадо/сельдерей /огурец/цукини/эдамаме/редис/каперс/нисуаз)	200
Суп гуляш из утки	250
Рагу из кролика	200
Птитим с овощами	100
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СТАНДАРТ ОБЕД № 3

	ВЫХОД, ГР.
Салат с цыпленком гриль, кус-кусом шпинатом и томатами	200
Суп минестроне	300
Котлета из форели и судака с соусом тар тар	120/30
Рис с овощами	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СТАНДАРТ ОБЕД № 4

Винегрет с ароматным маслом и патиссонами	150
Солянка мясная , подается со сметаной и зеленью	300
Котлета из индейки	140/30
Полба с белыми грибами	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС ОБЕД

БИЗНЕС ОБЕД № 1

	ВЫХОД, ГР.
Салат из алтайской рыбы горячего копчения и запеченными овощами	200
Щи из квашеной капусты с уткой	300
Запеченная свиная шея с томатным соусом	140/30
Овощное рагу	120
Шу с ванильным кремом и ягодой	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС ОБЕД № 2

Салат из папоротника с мясом марала, красным луком и маринованными лисичками	190
Похлебка грибная , подается со сметаной и зеленью	300
Филе форели на гриле со сливочно-сырным соусом	140/30
Брокколи и цветная капуста	150
Брусничный пирог с ванильным мороженом	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС ОБЕД № 3

	ВЫХОД, ГР.
Салат с томатами и красным луком	200
Суп- лапша по домашнему с фермерской курочкой	300
Язык говяжий запеченный	140
Капуста тушеная по-баварски	150
Баскский чизкейк	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС ОБЕД № 4

Салат с бужениной, запеченным картофелем и яйцом пашот	200
Суп с фрикадельками	300
Котлетки из фермерской курочки под сливочно-грибным соусом	140/30
Булгур	120
Морковный торт	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС ОБЕД

ДЕЛЮКС ОБЕД № 1

	ВЫХОД, ГР.
Теплый салат с пастрами и печеными овощами	200
Суп рамен	300
Цыпленок табака с картофелем айдахо	300
Яблоко печеное	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС ОБЕД № 2

Салат на манер оливье со слабосоленым лососем	200
Суп-крем грибной с хрустящими гриссини	300
Филе муксуна на гриле с перловой кашей и песто из ароматной зелени	140/100
Десерт Павлова	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС ОБЕД № 3

	ВЫХОД, ГР.
Салат с ростбифом из алтайской говядины битыми огурцами в азиатской заправке	200
Рыбацкая похлебка	300
Куриная грудка с брокколи	120/100
Фисташковый рулет	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС ОБЕД № 4

Салат корейская морковь	170
Суп крем из чечевицы	250
Печень марала по алтайски с картофельным пюре	250
Тарталетка с ягодами	100
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СЕТ УЖИН



СТАНДАРТ УЖИН

СТАНДАРТ УЖИН № 1

	ВЫХОД, ГР.
Салат с мясом цыпленка , сочными листьями салата в ароматной заправке	150
Котлета из марала	150
Гречневая каша с жареным луком и грибами	150
Твороженое кольцо	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СТАНДАРТ УЖИН № 2

Салат с фунчозой и говядиной в азиатской заправке	150
Чахохбили	200
Картофельное пюре	150
Медовик	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СТАНДАРТ УЖИН № 3

	ВЫХОД, ГР.
Салат с говяжьим языком и гранатом	200
Филе муксуна	120
Цукини на гриле	120
Наполеон с ванильным кремом	150
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

СТАНДАРТ УЖИН № 4

Салат с хрустящим киноа, авокадо и форелью слабой соли	200
Котлетки из фермерской курочки под сливочно-грибным соусом	140/30
Картофельное пюре	150
Тирамису	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

3500 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС УЖИН

БИЗНЕС УЖИН № 1

	ВЫХОД, ГР.
Салат с печенью зайца, клубникой и домашним сыром	200
Бефстроганов из говядины с грибами и луком	140/30
Картофельное пюре	150
Панна-котта с ягодным соусом	100
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС УЖИН № 2

Салат из запеченной свеклы с творожным сыром и кедровым орехом под бальзамической заправкой	150
Говяжьи щеки с овощами и картофельным гратеном	270
Профитроли с ванильным кремом	100
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС УЖИН № 3

	ВЫХОД, ГР.
Салат сельдь под шубой	150
Шашлык из курицы с томатным соусом и маринованым луком	140/30
Овощи на гриле	150
Чизкейк с ягодно-апельсиновым соусом	140
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

БИЗНЕС УЖИН № 4

Салат оливье с ветчиной	150
Котлета из щуки с соусом дзадзики	120/30
Картофельное пюре	150
Сливовый пирог с мороженым	150
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4000 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС УЖИН

ДЕЛЮКС УЖИН № 1

	ВЫХОД, ГР.
Моцарелла с томатами и соусом песто	150
Медальоны из говядины	140
Соба в азиатском стиле	150
Мусс манго	100
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС УЖИН № 2

Зеленый салат с тигровыми креветками и соусом цезарь	200
Куринная грудка на гриле со сливочным соусом	140/30
Овощное рагу	150
Сметанник с кофейным брауни	150
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС УЖИН № 3

	ВЫХОД, ГР.
Салат из свежих овощей с сыром и соусом песто	200
Судак с соусом том-ям и жасминовым рисом	120/100
Шоколадный фондан с ванильным мороженым и фисташкой	140
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДЕЛЮКС УЖИН № 4

Салат витаминный	150
Шашлык из свинины с маринованым луком и томатным соусом	200/50/30
Овощи на гриле	150
Тирамису	120
Хлеб собственного производства	40
Морс брусничный	200
Чай в ассортименте	200
Кофе Американо	150

4200 РУБ. НА 1 ГОСТЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

УСЛУГИ	ЦЕНА, РУБ.
Декорирование зала	ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ РАСЧЕТУ
Дополнительное оборудование	
Организация культурной программы	

