

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН



Когда ЧАСЫ БЬЮТ

❄ Ведущий:
Валентин Тузов

❄ Вокал:
Анна Мур

❄ Шоу-программа



ПОДРОБНОСТИ / БРОНИРОВАНИЕ

☎ 48-78-18

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясная гастрономия (буженина, язык телячий, куриное филе) / 100 гр
- Рыбная гастрономия (муксун с/с, эсколар с/с, сельдь с/с) / 90 гр
- Рулетики из цукини с сырным муссом / 70 гр
- Мусс из фета с печеным болгарским перцем / 70 гр
- Мандарины и виноград / 300 гр

САЛАТЫ

- Оливье с краковской колбасой производства РК Мираж / 110 гр
- Цезарь с куриным филе / 110 гр
- Муксун и картофель с сочными листьями / 110 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Ассорти из кальмара темпура и сыра фри с соусами томатный и песто / 150 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Ассорти на гриле (свиная шея, куриная грудка, митболлы в соусе барбекю, картофель отварной, цукини на гриле, соус ДемиГлясс) 300 гр / 200 гр

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Хлеб белый, черный / 160 гр
- Морс / 0,5 л
- Вода / 0,5 л



Итого на персону
1340 гр / фрукты 300 гр

6200 ₹

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Мясная гастрономия (язык телячий, ростбиф, буженина) / 100 гр
- Рыбная гастрономия (муксун с/с, эсколар х/к, кета х/к) / 90 гр
- Ассорти сыров (моцарелла, качота, пармезан, мед) 65 гр / 30 гр
- Профитроли с муссом из угря и копченой курицы / 100 гр
- Мандарины и виноград / 300 гр

САЛАТЫ

- Ростбиф с овощами (ростбиф, морковь, огурец, опята, майонез) / 110 гр
- Мимоза с кетой / 110 гр
- Куриное филе и шампиньоны (куриное филе, шампиньоны, помидоры черри, салатные листья, гранатовый соус) / 110 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Жюльен с курицей и грибами / 150 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

- Ассорти мясное (свиная шея, куриный рулет фаршированный сыром и грибами, фрикадельки в соусе ДемиГлясс, запеченный картофель, запеченные помидоры, соус томатный терияки) 300 гр / 200 гр

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Хлеб белый, черный / 160 гр
- Морс / 0,5 л
- Вода / 0,5 л



Итого на персону
1340 гр / фрукты 300 гр

6900 ₹

СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ КУХНЮ, УКАЗАННЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, А ТАКЖЕ НОВОГОДнюю ШОУ-ПРОГРАММУ. СПЕЦ УСЛОВИЯ ПО ОСТАЛЬНЫМ НАПИТКАМ.