



ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

1 МЕНЮ – 850 РУБ.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Греческий салат с фетой	50 г
Салат «Оливье» с курицей	50 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Консервированные овощи (кукуруза, фасоль)	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

СУП (1 НА ВЫБОР)

Классическая уха с рыбой	250 г
Минестроне, соус песто	250 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пожарские котлеты из курицы, сливочный соус с белым вином	100 г
Бефстроганов с шампиньонами и сливочным соусом	100 г
Брокколи на пару	100 г
Картофель запеченный с розмарином	100 г

ДЕСЕРТЫ

Медовик	50 г
Суфле с ягодным желе	50 г
Профитроли с заварным кремом	40 г

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар



ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

2 МЕНЮ – 1050 РУБ.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат Цезарь с курицей	50 г
Рулетки из баклажана с крем-сыром и грецким орехом	40 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

СУП (1 НА ВЫБОР)

Куриный суп-лапша с зеленью	250 г
Овощной крем-суп с крутонами	250 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Бифштекс из говядины, соус сацебели	100 г
Филе дорадо на гриле, сливочный соус с белым вином	100 г
Картофель запечённый с розмарином	100 г
Овощной рататуй	100 г

ДЕСЕРТЫ

Медовик	50 г
Десерт «Мусс с ягодным желе»	50 г
Фруктовая нарезка по сезону	80 г

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар



ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

3 МЕНЮ – 1250 РУБ.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат Нисуаз	50 г
Салат Русская тройка	50 г
Салат из капусты с клюквой, огурцами и морковью	50 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Индейка на гриле	100 г
Лосось на пару и сальса	80 г
Рис басмати с овощами	80 г
Овощи на пару (брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль)	60 г

ДЕСЕРТЫ

Штрудель (яблоко, груша, вишня)	40 г
Шоколадный мусс с ягодным кули	40 г
Фруктовая нарезка	80 г

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар



ШВЕДСКИЙ СТОЛ. ОБЕДЫ. УЖИНЫ

4 МЕНЮ – 1400 РУБ.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат с креветками и авокадо	50 г
Сельдь под шубой	50 г
Салат Вальдорф с яблоком, сельдереем, грецким орехом и виноградом	50 г
Ассорти местных сыров	60 г
Ассорти мясной нарезки	50 г
Овощное крудите, соус айоли с лимоном	40 г
Оливковое масло, соусы, сухофрукты, чатни, горчица	50 г
Хлебная корзина	60 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Митболы в томатном соусе с базиликом	100 г
Филе дорадо, сливочный соус с белым вином	80 г
Медальоны из телятины	80 г
Пенне арабията	100 г
Картофельное пюре	80 г
Овощи на гриле	80 г

ДЕСЕРТЫ

Цитрусовый мусс с малиной	40 г
Эклер с заварным и шоколадным кремом	40 г
Фруктовая нарезка	80 г

Сервируется минимум на 20 гостей

Все меню включают свежесваренный кофе, чай, морс, узвар



КОНФЕРЕНЦ ПАКЕТ 4 ЧАСА

1600 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

В стоимость входит:

- Аренда конференц-зала
- Wi-Fi
- Минеральная вода
- Ручки и блокноты
- Экран
- Проектор
- Флип-чарт
- Кликер указка
- Приветственный кофе-брейк
- Обед или ужин «Шведский стол»

1900 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

В стоимость входит:

- Аренда конференц-зала
- Wi-Fi
- Минеральная вода
- Ручки и блокноты
- Экран
- Проектор
- Флип-чарт
- Кликер указка
- Приветственный кофе-брейк
- Обед или ужин «Шведский стол»
- Вечерний кофе-брейк

АКЦИЯ

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ КОНФЕРЕНЦИИ БОЛЕЕ 50 ЧЕЛОВЕК
5 И 6 ЧАС В ПОДАРОК!

Количество участников: минимум 30 человек