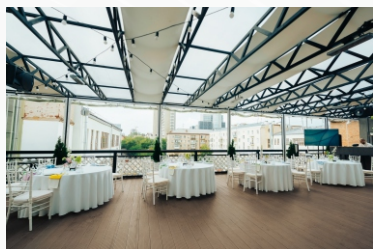


Какое место выбрать, чтобы гости были приятно удивлены, а вы спокойны за праздник?

**CAFE 49** ЛЕТНЯЯ БАНКЕТНАЯ ТЕРРАСА НА КРЫШЕ.  
 БАЗОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ. СТАЦИОНАРНАЯ АППАРАТУРА.  
 ВСЕ НАПИТКИ ВАШИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВЫПЛАТ.

ПОЗДРАВЛЯЕМ, ВЫ НАШЛИ, ЧТО ИСКАЛИ!



светлый зал  
от 20 до 50 гостей



все напитки Ваши  
без дополнительных  
выплат



базовое оформление  
предоставляется  
бесплатно

## ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

ЛЕТО  
2024

состав блюд и выход в граммах указаны в полном банкетном меню. отправим по запросу

Приглашаем на дегустацию, это бесплатно. вы оцените внешний вид и вкус блюд

ПОЛНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В ВИДЕ УДОБНОЙ ТАБЛИЦЫ ПРИШЛЕМ ПО ЗАПРОСУ. ОБРАЩАЙТЕСЬ :)

### КАНАПЕ

приветственный фуршет, оптимальный выбор 3-5 позиций

ролл с ветчиной.....	100,-	ролл с лососем.....	150,-
с салями.....	100,-	с семгой.....	160,-
под «беленькую».....	100,-	со сливочным лососем.....	160,-
цезарь.....	130,-	с икрой.....	165,-
сырное.....	115,-	с креветкой.....	180,-

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

выберите 7-12 позиций,  
стол будет красивым и разнообразным

сельдь с картофелем и луком.....	330,-	ассорти паштетов.....	150,-
рулеты из блинов с красной рыбой.....	405,-	рулеты из лосося со сыром.....	550,-
рыбное ассорти.....	700,-	мясное плато.....	790,-
мясное ассорти.....	500,-	телячий язык с соусом и.....	700,-
плато под беленькую.....	300,-	печеночная закуска.....	250,-
сырное ассорти.....	700,-	палитра сыров «гурман».....	1000,-
рулеты баклажанные.....	330,-	рулеты из кабачков.....	330,-
деревенские соленья.....	270,-	грузди соленые со сметаной.....	3900,-
помидоры с сырной начинкой.....	270,-	овощное ассорти.....	300,-
рулет из огурца с творожным сыром.....	250,-	холодец.....	290,-
заливное из языка.....	410,-	винная закуска.....	1100,-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

подадим через 1~1,5 часа после начала банкета

говядина духовая, с овощами.....	950,-	тушеная баранина с пюре.....	3000,-
жюльен из курицы с грибами.....	250,-	жюльен из говяжьего языка.....	300,-
хрустящий блин с курицей и грибами.....	270,-	рулеты из цукини с лососем.....	400,-
крокеты из морской рыбы с соусом.....	380,-	шашлычок из лосося.....	350,-
штрудель с курицей.....	300,-	Штрудель овощной.....	220,-
Куриный шашлычок из бедра в беконе.....	500,-	Куриный шашлычок из филе.....	400,-

## САЛАТЫ

любую позицию можно подать порционно или в «стол»

оливье с семгой.....	500,-	оливье с говядиной.....	500,-
теплый мясной салат с беконом.....	500,-	салат с хрустящим баклажаном.....	500,-
салат «Греческий».....	400,-	печеный перец, тыква и курица.....	570,-
хумус с жареным сыром.....	450,-	цезарь с креветками.....	650,-
цезарь с курицей.....	450,-	сельдь под шубой по-домашнему.....	275,-
кальмар с копченым сыром.....	300,-	стейк салат в острых специях.....	650,-
копченая курица и морковь по-корейски.....	300,-	легкий овощной салат с говядиной.....	350,-
салат куриный с картофелем пай.....	330,-	салат «Витаминный».....	220,-
салат «Блинный».....	260,-	салат «Таежный».....	300,-

## ГОРЯЧЕЕ - РЫБА

регламент подачи обсудим индивидуально либо...

треска под сырно-грибной шапкой.....	500,-	радужная форель на кус-кусе.....	700,-
морская форель с овощами и соусом.....	800,-	конверт из лосося с сыром.....	700,-
семга со специями и сыром.....	670,-	рулет из морской рыбы.....	680,-

## МЯСО & ПТИЦА

подадим через 2,5~3 часа после начала банкета

рулет из свинины с грибами и луком.....	450,-	свинина с черносливом и орехом.....	500,-
горячая мясная сковорода.....	2700,-	куриное филе под сыром и грибами.....	390,-
рулет из индейки в беконе.....	500,-	террин в беконе.....	430,-
рулет из свиной вырезки с овощами и песто.....	550,-	свиная вырезка с овощами и терияки.....	450,-
индейка под сливочным соусом.....	540,-	куриное филе в соусе «белое вино».....	450,-
куриный шницель.....	400,-	кордон блю.....	400,-
мешочек из куриного филе с сыром.....	450,-		

## ГАРНИР

овощной рататуй.....	275,-	микс салат.....	300,-
рис с овощами и пармезаном.....	200,-	пюре картофельное с пармезаном.....	250,-
запеченные овощи.....	350,-	картофельные слайсы с айולי.....	250,-
гриль салат с фетой.....	370,-	гратен картофельный.....	285,-
картофельные драники.....	250,-	печеный картофель с грибами.....	250,-
мусака овощная.....	280,-	картофель по-гречески.....	280,-
паровые овощи в болгарском перце.....	310,-		

ЭТО ОЗНАКОМИТЕЛЬНО МЕНЮ. ПОЛНОЕ МЕНЮ, ГДЕ УКАЗАН СОСТАВ И ВЫХОД БЛЮД В ГРАММАХ - ОТПРАВИМ ПО ЗАПРОСУ