

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

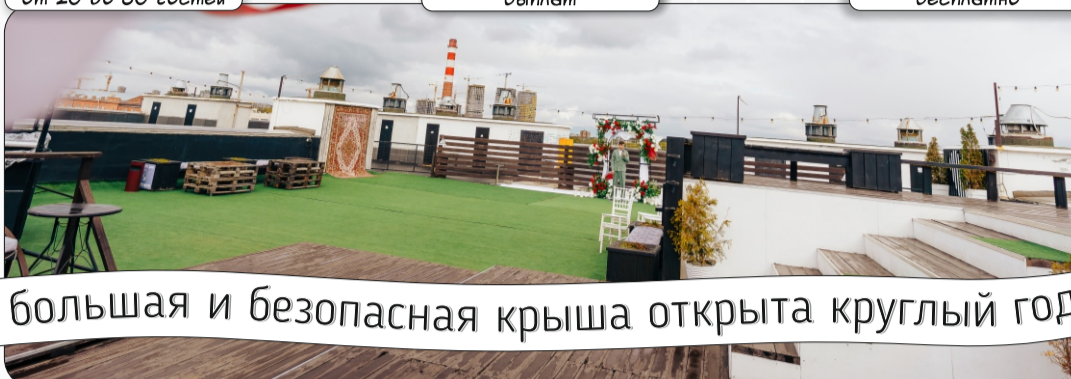


НУЖНО НАЙТИ НЕБАНАЛЬНОЕ И КРАСИВОЕ МЕСТО ДЛЯ ПРАЗДНИКА!



CAFE SI НЕОБЫЧНЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ. ВИД НА ГОРОД. ВЫХОД НА КРЫШУ. БАЗОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ. МОЩНАЯ АППАРАТУРА. ОТЛИЧНЫЕ ОТЗЫВЫ. ВСЕ НАПИТКИ ВАШИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВЫПЛАТ.

ПОЗДРАВЛЯЕМ, ВЫ НАШЛИ, ЧТО ИСКАЛИ!



ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ зима 2025

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.....	105,-	с икрой.....	105,-
ролл с лососем.....	160,-	сырное.....	160,-
с салями.....	105,-	с салями.....	105,-
под «беленькую».....	105,-	тарталетка с сырным муссом.....	105,-
со сливочным лососем.....	170,-	тарталетка с крабовым муссом.....	170,-
цезарь.....	140,-	с креветкой.....	140,-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		выберите 7-12 позиций, стол будет красивым и разнообразным	
сельдь с картофелем и луком.....	340,-	сырное ассорти.....	730,-
ассорти паштетов.....	440,-	палитра сыров «Гурман».....	1100,-
рулеты из блинов с красной рыбой.....	420,-	рулетики баклажанные.....	350,-
рулеты из лосося с сыром и нори.....	570,-	рулетики из кабачков.....	350,-
рыбное ассорти.....	750,-	грузди со сметаной и луком.....	4000,-
мясное плато.....	800,-	помидоры с сырной начинкой.....	280,-
мясное ассорти.....	520,-	овощное ассорти.....	320,-
телячий язык.....	750,-	рулет из огурца с фетой и базиликом.....	270,-
плато под «беленькую».....	600,-	заливное из языка.....	420,-
печеночная закуска.....	260,-	винная закуска.....	1100,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		подадим через 1~1,5 часа после начала банкета	
говядина духовая с овощами.....	1000,-	рулеты из цуккини с лососем.....	410,-
утинная грудка с чатни и яблоками.....	1200,-	крокеты из морской рыбы.....	380,-
тушеная баранина с пюре.....	3000,-	шашлычок из лосося.....	370,-
корзинка из слоеного теста с курицей.....	260,-	штрудель с курицей.....	310,-
корзинка с говяжьим языком.....	310,-	штрудель овощной.....	230,-
хрустящий блин с курицей.....	280,-	шашлычок из бедра в беконе.....	510,-
рулеты из цуккини с курицей.....	390,-	шашлычок из куриного филе.....	420,-

САЛАТЫ		любую позицию можно подать порционно или в «стол»	
оливье с семгой.....	520,-	кальмар с красной икрой.....	500,-
оливье с говядиной.....	520,-	стейк салат с дор блю и специями.....	650,-
теплый мясной с беконом.....	520,-	рваная говядина с BBQ.....	500,-
с хрустящим баклажаном.....	570,-	копч. курица с морковью по-корейски.....	310,-
греческий.....	410,-	легкий овощной с говядиной.....	360,-
цезарь с креветками.....	660,-	куриный с картофелем пай.....	340,-
цезарь с курицей.....	460,-	витаминный.....	230,-
сельдь под шубой.....	275,-	блинный.....	270,-
кальмар с копченым сыром.....	310,-	таежный.....	320,-

ГОРЯЧЕЕ - РЫБА		регламент подачи обсудим индивидуально либо...	
треска под сыром и грибами.....	630,-	конверт из лосося с сыром.....	750,-
судак с оладьями из цуккини.....	650,-	морская форель под сыром.....	700,-
радужная форель на пряном кус-кусе.....	730,-	морская рыба с перепелиным яйцом.....	710,-
форель с овощами и икорным соусом.....	850,-		

МЯСО & ПТИЦА		подадим через 2,5~3 часа после начала банкета	
свинина с грибами и луком.....	455,-	свинная вырезка с «песто».....	565,-
свинина с черносливом и орехом.....	505,-	индейка под сливочным соусом.....	550,-
горячая мясная сковорода.....	2800,-	кур. филе под соусом «белое вино».....	470,-
куриное филе под шапкой.....	400,-	куриный шницель.....	420,-
рулет из индейке в беконе.....	520,-	кордон блю.....	420,-
индейка с «фетой» и шпинатом.....	520,-	мешочек из кур. филе с сыром.....	450,-
свинная вырезка с «терияки».....	465,-		

ГАРНИР		фото блюд, состав, выход в граммах - в полном банкетном меню!	
овощной рататуй.....	275,-	гриль салат с «фетой».....	380,-
микс салат.....	300,-	гратен картофельный.....	290,-
рис с овощами и пармезаном.....	200,-	гратен картофель & грибы.....	310,-
пюре со сливками и пармезаном.....	250,-	картофельные драники.....	260,-
запеченные овощи.....	360,-	печеный картофель с грибами.....	270,-
картофельные слайсы с соусом.....	260,-	картофель по-гречески.....	290,-
		паровые овощи в болгарском перце.....	320,-

приглашаем на дегустацию - это бесплатно!

Детское, вегетарианское и диетическое меню - обсудим индивидуально.
Безалкогольные напитки и опциональные дополнительные выплаты указаны в полном банкетном меню.

Напоминаем, что у нас нет:
- сервисного сбора
- пробкового сбора
- непонятных % от стоимости меню
- аренды зала*
(с мая по сентябрь дополнительно оплачивается аренда крыши)



ВЫБИРАЙТЕ БЕЗ СОМНЕНИЯ. ЭТО КРАСИВЫЙ И ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ЗАЛ ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА