

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



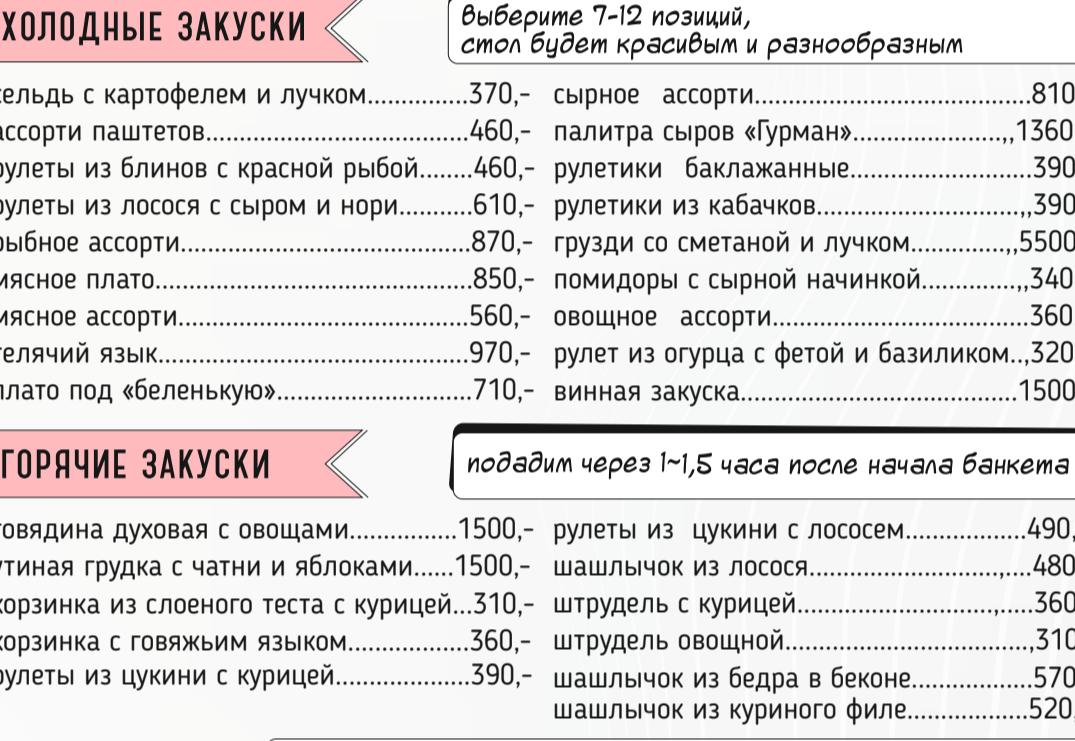
нужно найти небанальное и красивое место для праздника!



CAFE SI НЕОБЫЧНЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ. ВИД НА ГОРОД.

ВХОД НА КРЫШУ. БАЗОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ. МОЩНАЯ АППАРАТУРА. ОТЛИЧНЫЕ ОТЗЫВЫ. ВСЕ НАПИТКИ ВАШИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВЫПЛАТ.

ПОЗДРАВЛЯЕМ, ВЫ НАШЛИ, ЧТО ИСКАЛИ!



ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

зима
2026

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.....130,- с икрой.....245,-

ролл с лососем.....195,- сырное.....155,-

с салями.....135,- с салями.....135,-

под «беленью».....125,- тарталетка с сырным муссом.....125,-

со сливочным лососем.....195,- тарталетка с крабовым муссом.....125,-

цезарь.....170,- с креветкой.....270,-

с семгой.....215,- фуршетный микс.....255,-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

выберите 7-12 позиций,
стол будет красивым и разнообразным

сельдь с картофелем и лучком.....370,- сырное ассорти.....810,-

ассорти паштетов.....460,- палитра сыров «Гурман».....1360,-

рулеты из блинов с красной рыбой.....460,- рулетики баклажанные.....390,-

рулеты из лосося с сыром и нори.....610,- рулетики из кабачков.....390,-

рыбное ассорти.....870,- груди со сметаной и лучком.....5500,-

мясное плато.....850,- помидоры с сырной начинкой.....340,-

мясное ассорти.....560,- овощное ассорти.....360,-

телячий язык.....970,- рулет из огурца с фетой и базиликом.....320,-

плато под «беленью».....710,- винная закуска.....1500,-

говядина духовая с овощами.....1500,- рулеты из цукини с лососем.....490,-

утиная грудка с чатни и яблоками.....1500,- шашлычок из лосося.....480,-

корзинка из слоеного теста с курицей.....310,- штрудель с курицей.....360,-

корзинка с говяжьим языком.....360,- штрудель овощной.....310,-

рулеты из цукини с курицей.....390,- шашлычок из бедра в беконе.....570,-

сельдь под шубой.....310,- шашлычок из куриного филе.....520,-

САЛАТЫ

любую позицию можно подать порционно или в «стол»

оливье с семгой.....590,- кальмар с красной икрой.....660,-

оливье с говядиной.....570,- рваная говядина с BBQ.....680,-

теплый мясной с беконом.....570,- копч. курица с морковью по-корейски.....380,-

с хрустящим баклажаном.....600,- куриный с картофелем пай.....380,-

греческий.....460,- витаминный.....270,-

цезарь с креветками.....710,- блинный.....310,-

цезарь с курицей.....510,- таежный.....370,-

сельдь под шубой.....310,- кальмар с копченым сыром.....360,-

горячее - РЫБА

рекламент подачи обсудим индивидуально либо...

треска под сыром и грибами.....760,- конверт из лосося с сыром.....950,-

судак с оладьями из цукини.....1500,- морская форель под сыром.....860,-

радужная форель на пряном кус-кусе.....910,- форель с овощами и икорным соусом.....1200,-

мясо & птица

подадим через 2,5~3 часа после начала банкета

шашлычок из томленой свинины.....480,- свиная вырезка с «песто».....560,-

свинина с черносливом и орехом.....540,- индейка под сливочным соусом.....550,-

горячая мясная сковорода.....3200,- кур. филе под соусом «белое вино».....560,-

куриное филе под шапкой.....460,- куриный шницель.....480,-

рулет из индейки в беконе.....610,- кордон блю.....460,-

свинья вырезка под «терияки».....560,- бургеры (для выпускных).....360-390,-

гарнир

подробный состав и выход в граммах - в полном банкетном меню!

овощной рататуй.....300,- гриль салат с «фетой».....400,-

микс салат.....330,- гратен картофельный.....340,-

рис с овощами и пармезаном.....210,- гратен картофель & грибы.....330,-

пюре со сливками и пармезаном.....270,- картофельные драники.....300,-

запеченные овощи.....400,- печенный картофель с грибами.....300,-

картофельные слайсы с соусом.....285,- картофель по-гречески.....350,-

картофель «айдахо».....300,- кукуруза под чесночным маслом.....350,-

Безалкогольные напитки и опциональные выплаты - в основном банкетном меню :)

Напоминаем, что у нас нет:

- сервисного сбора

- пробкового сбора

- неожиданных % от стоимости меню

- аренды зала*

(с мая по сентябрь дополнительно оплачивается аренда крыши)

КАНАПЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

ГОРЯЧЕЕ - РЫБА

МЯСО & ПТИЦА

ГАРНИР

ВЫБИРАЙТЕ БЕЗ СОМНЕНИЯ.

ЭТО КРАСИВЫЙ И ПОДГОТОВЛЕННЫЙ

ЗАЛ ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА

сезонные
исходы

>230 отзывов

базовое
оформление

свадебные
изделия