

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

Скоро свадьба, так... с чего начать?

Дорогая, пора планировать свадьбу! С чего начать?

Елена, необходимо организовать наш корпоративный праздник, вы знаете с чего начать?

Надо бы собрать друзей на тусовку, где будет праздновать?

нужно найти НЕБАНАЛЬНОЕ И КРАСИВОЕ МЕСТО ДЛЯ ПРАЗДНИКА!

необычный банкетный зал для свадьбы

красивое место для юбилея с высоким рейтингом.

площадка для корпоратива на 60 гостей, со своими напитками без доп. выплат

loft с собственной аппаратурой, без ограничений по времени работы

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!

светлый зал с высоким потолком. от 20 до 80 гостей

все напитки Ваши без дополнительных выплат

базовое оформление предоставляется бесплатно

большая и безопасная крыша открыта круглый год

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 «беленькую».....	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,-	грузди 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 «беленькую».....	710,-	винная закуска.....1500,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	подадим через 1-1,5 часа после начала банкета	
говядина духовая с овощами.....	1500,-	рулеты из цуккини с лососем.....490,-
утинная 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 цуккини с курицей.....390,-		шашлычок из бедра в беконе.....570,-
		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	регламент подачи обсудим индивидуально либо...	
треска под сыром и грибами.....	760,-	конверт из лосося с сыром.....950,-
судак с оладьями из цуккини.....	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,-	свинная 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 индейке в беконе.....	610,-	кордон блю.....460,-
свинная 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,-	печеный 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
- непонятных % от стоимости меню
- аренды зала*

(с мая по сентябрь дополнительно оплачивается аренда крыши)

ПЮБЫ МЕНЮ ПЮБЫ

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

сезонные условия

> 230 отзывов

базовое оформление

свадебные идеи