



ПИР ТРОЙКА

Для гостей подают на стол горячие домашние пельмешки в бульоне.

На закусочку: Соленья (маринованные томаты и перец, солёные огурчики с медом и сметаной, маринованные грибы , квашеная капуста и свежая зелень с солью).

Но закуска на этом не заканчивается.

Так же на столе :

Рыбное ассорти (икра селёдки, молосольный лосось, икра форели и селёдка)

Мясное ассорти (говяжий язык, утинное филе, свиное сало, паштет из дикого кабана, перепелиные ножки с брусничным вареньем)

Салат «ОЛИВЬЕ» с курицей и соусом «ПРОВАНСАЛЬ».

Горячие блюда :

Печёная при низкой температуре озерная форель, фаршированная овощным рагу

Нежное мясо молодого барашка, томленое 12 часов в утином жиру.

А на гарнир мы подадим душистую запеченную картошку и гречневую кашу с обжаренным беконом и луком.

На десерт у нас домашний штрудель с яблоком и вишней и с ванильным соусом.

Стоимость пира на одного гостя 27 евро .

Из напитков в цене: вода со льдом, клюквенный морс, на выбор чай или кофе.

Праздничное застолье предлагается для групп, начиная с десяти гостей

Заказ принимается минимум за пять дней до даты проведения (с 50% предоплатой), последний срок для аннулирования или изменения заказа за два рабочих дня до даты мероприятия.



ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН

По вашему прибытию мы предлагаем Вам ассортимент наших закусок.

Без сельди под шубой не обойтись, именно с нее обычно и начинается застолье!

Также на закусочку мы предлагаем Вам:

Соленья (маринованные томаты и перец, соленые огурчики с медом и сметаной, маринованные грибочки, квашенная капуста и свежая зелень).

Домашние блины с грибами и пирожки с капустой, с картофелем и грибами .

Говяжий язык.

Свиное сало.

Яйца фаршированные икрой форели .

Тарелка с сырной нарезкой.

Позже мы предложим Вам насладиться нашим главным праздничным блюдом:

Куриное филе на косточке с запеченными овощами. К этому блюду на гарнир мы предложим Вам запеченный до золотистой корочки картофель .

С соблюдением лучших русских традиций мы предложим Вам чай из самовара с различными фруктами.

Стоимость праздничного ужина на одного гостя 23 евро.

Из напитков: вода со льдом, клюквенный морс, на выбор чай или кофе.

Праздничный ужин предлагается для групп, начиная с десяти гостей. Заказ принимается минимум за пять дней до даты проведения (с 50 % предоплатой), последний срок для аннулирования или изменения заказа за два рабочих дня до даты мероприятия.



ОФИЦЕРСКИЙ ПИР В КАФЕ

В цену входит вино , которое подается без ограничения в течении двух часов с начала праздника, а так же вода со льдом и клюквенный морс, на выбор чай или кофе.

Первыми на стол подаются холодные и горячие закуски:

Соленые огурчики с медом и сметаной.

Селедка маринованная с репчатым луком , сметаной и хлебными тостами.

Приготовленные вручную пельмени с бульоном в горшочке.

Мясное ассорти (говяжий язык, вяленое филе говядины, говяжий паштет).

Салат «ОЛИВЬЕ» с курицей и соусом «ПРОВАНСАЛЬ».

Тарелка с сырной нарезкой и различными овощами .

И конечно же традиционные русские приправы – острая русская горчица и сметана с хреном.

После закусок предлагаем Вам основные блюда:

«Жаркое» из двух видов рыб под сыром.

Свинной шейный карбонад маринованный медом и горчицей, запеченный при низкой температуре

Бланшированную цветную капусту запеченную с лесными грибами под сыром.

А на гарнир мы предлагаем Вам запеченный до золотистой корочки картофель и жареную гречку с луком и беконом.

На сладкое: баранки, сушки, пряники и различные конфеты, варенье и мёд. Чай в русском самоваре .

Стоимость пира на одного гостя 30 евро.

Праздничный ужин предлагается для групп, начиная с десяти гостей. Заказ принимается минимум за пять дней до даты проведения банкета (с 50 % предоплатой), последний срок для аннулирования или изменения заказа - за два рабочих дня до оплаты мероприятия.