

БАНКЕТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Вес (гр.)	
Ассорти овощное	220	300 руб.
Домашний разносол	200/10	220 руб.
Селедка под водку (с картофелем и красным луком)	240	320 руб.
Форель шеф-посола	100/25	1000 руб.
Ассорти рыбное	200/30	1600 руб.
Сырное ассорти	200/50	700 руб.
Язык говяжий	100/40	700 руб.
Мясное ассорти (буженина, рулет куриный, ветчина домашняя, колбаса с/к) Канапе с тартаром из лосося	150	500 руб.
Тарелка домашних колбасок три вида домашней колбасы с горчицей и овощами	600/120	1800 руб.
Рулет куриный (Галантин)	100	250 руб.
Форель фаршированная	1300/240	7500 руб.
Судак фаршированный	1300/240	5500 руб.
Рулетики баклажаны с сыром	110/20	280 руб.
Рулетики баклажаны с орехом и аджикой	110/20	280 руб.
Блинный ролл с лососем	125/20	400 руб.
Блинный ролл с ветчиной	125/20	250 руб.

САЛАТЫ

Салат с языком и хреном	150	350 руб.
Салат Тбилиси (говядина, фасоль, орехи, брынза)	150	350 руб.
Салат Цезарь с курицей	150	350 руб.
Салат Норвежский (с копчёной треской и отварными овощами)	150/10	350 руб.
Салат мясной Московский (с говядиной)	125/20	350 руб.
Салат Греческий	150	350 руб.
Овощной салат по-грузински	150	300 руб.
Салат Зелёный с лососем	150	300 руб.
Томаты с сыром Моцарелла	150	300 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вес (гр.)

Хачапури по-имеретински	300	400 руб.
Кубдари	360	450 руб.
Жюльен грибной в тарталетке	100	250 руб.
Узелок с курой и шампиньонами	110	250 руб.
Пармеджано	150	280 руб.

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Драники картофельные	150	200 руб.
Лапша по-китайски	150	200 руб.
Овощная лазанья	400	400 руб.
Фалафель	150	200 руб.
Котлеты морковные	150	200 руб.
Овощи фри	150	200 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Буженина по-домашнему (с картофельным пюре, солёным огурчиком и острым соусом Сацебели)	160/150/20/5	700 руб.
Стейк из говяжьей вырезки (с овощами гриль, соусом и хреном)	145/150/30	1500 руб.
Стейк из свинины (с овощным рататуем, печёным картофелем и грибным соусом)	150/150/50	800 руб.
Куриная грудка в кунжуте (с овощами на пару и клюквенным соусом)	120/150/30	500 руб.
Стейк из лосося на гриле (с овощами гриль)	110/150/30	1300 руб.
Рыба запечённая с жюльеном (с отварным картофелем и зеленью)	120/150	500 руб.
Котлеты рубленые из рыбы	150/150/30	700 руб.
Красное и Белое (с отварным картофелем, зеленью, соусом тар-тар)		
Говяжья вырезка по-Строгановски (с картофельным пюре и солёным огурчиком)	150/150/30	900 руб.

ГАРНИРЫ

Картофель Айдахо	150	200 руб.
Картофельное пюре	150	200 руб.
Овощи гриль	150	250 руб.
Овощи на пару	150	250 руб.
Рис по-восточному	150	200 руб.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощные палочки с сырным соусом	80	200 руб.
Перепелиное яйцо, фаршированное сырным соусом на шпажке с помидоркой черри	50	200 руб.
Пицца с индейкой	420	700 руб.
Пицца с колбасой	420	700 руб.
Наггетсы куриные	100	250 руб.
Мини-бургер	120	250 руб.
Мини колбаски из птицы	60	200 руб.
Мини-боллы «Чупа Чупс»	60	200 руб.

ФУРШЕТ

Вес (гр.)

Канapé с креветкой и авокадо	40	250 руб.
Канapé с сыром и виноградом	20	100 руб.
Канapé с сыром и маслинами	15	100 руб.
Канapé с сыром и томатом	25	100 руб.
Канapé с селёдкой	46	100 руб.
Канapé с ветчиной свиной	37	100 руб.
Канapé с колбасой с/к	46	100 руб.
Канapé с индейкой	42	100 руб.
Канapé с тартаром из лосося	30	180 руб.
Блинный ролл с лососем	25	120 руб.
Блинный ролл с ветчиной	25	80 руб.
Рулетики из ростбифа и вяленых томатов	50	280 руб.
Рулетики из огурца с лососем	50	250 руб.
Ассорти овощное (банкет)	220	300 руб.
Ассорти мясное	120/30	500 руб.
Ассорти рыбное	200/30	1600 руб.
Фруктовая тарелка	1000	1300 руб.
Салат Московский в тарталетке	50	150 руб.
Салат Норвежский в тарталетке	50	150 руб.
Салат Крабовый в тарталетке	50	150 руб.
Жюльен грибной в тарталетке	50	125 руб.
Жюльен из шампиньонов и курицы	50	125 руб.
Узелок с курицей и шампиньонами	1*110	250 руб.
Хачапури по-имеретински	300	400 руб.
Кубдари	360	450 руб.
Шашлык из лосося	100	900 руб.
Шашлык куриный	100	300 руб.
Шашлык из индейки	100	350 руб.
Шашлык из свинины	100	350 руб.
Картофель Айдахо	100	150 руб.
Овощи гриль	100	200 руб.

ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЙ: УСЛОВИЯ И УСЛУГИ

МЕНЮ

- Чайно-кофейная станция — 300₽/чел (по желанию, добавляется в меню)
- Индивидуальное меню под любой формат мероприятия: Вы выбираете — мы поможем рассчитать количество.
- Учитываем предпочтения гостей:
 - Вегетарианские блюда
 - Детское меню
 - При наличии аллергий — просьба сообщить заранее.
- Рекомендация: перед началом мероприятия накрыть небольшой фуршет: канапе, закуски, фрукты и напитки.
- Все оставшиеся закуски упакуем с собой (контейнеры предоставляем).
- Холодные закуски и салаты подаются на общих блюдах (по несколько порций на количество гостей).
- Вынос вашего торта — бесплатно!

АРЕНДА ПЛОЩАДОК (до 23:00, НЕ БОЛЕЕ 6 ЧАСОВ)

Площадка	Вместимость	Стоимость
• Пикник-холл	Банкет до 150 чел / Фуршет до 200 чел	60 000₽ (30 000₽ на компанию до 30 чел)
• Итальянский зал	До 50 человек	30 000₽
• Большой зал	До 90 человек	30 000₽
• Кафе	До 20 человек	10 000₽

В СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ ЗАЛА ВХОДИТ:

- Оборудование:
 - Колонки
 - Микрофон
 - Телевизор
- Мебель:
 - Круглые столы
 - Прямоугольные деревянные столы
 - Длинные деревянные столы со скамьями (Пикник-холл)
 - Стулья
- Текстиль:
 - Белые чехлы на стулья
 - Белые и зелёные скатерти
 - Зелёные ручники

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ И УСЛУГИ

- Пробковый сбор — 500₽ с человека
(можно принести свой алкоголь и напитки)
- Обслуживание — +10% от стоимости банкета
- Аренда площадки почасовая — 10 000₽/час
- Аренда костровой зоны — 10 000₽ за 2 часа
(включает дрова и костёр)
- Свадебный бонус — скидка 10% на проживание
для молодожёнов и гостей

КОНТАКТЫ

+7 (965) 065-80-69 Анастасия (банкетный менеджер)
+7 (981) 770-07-13 Администратор



Официальный сайт:
zerkalnoe.com