



ГОТОВЫЕ БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

6 000₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарелка (язык, буженина, ростбиф, хрен, горчица, микрозелень) 35/35/35/10/10/5 Гр.

Овощная тарелка (огурец, помидор, паприка, редис, зелень) 50/50/40/20/10

Ассорти солений (огурец маринованный, томаты маринованные, капуста квашенная, черемша, зелень) 50/50/50/30/10

Сельдь с картофелем и маринованным ялтинским луком 50/40/20/5

Ассорти сыров (бри, пармезан, гаргонзола, мед, виноград, грецкий орех, микрозелень) 30/30/30/10/20/10/1

Паштет из куриной печени с луковым конфитюром 60/20/5/1

Хлебная корзина с зеленым маслом 80/20

САЛАТЫ

Оливье с говяжьим языком и перепелиным яйцом 100/10/1 Гр.

Греческий салат с фетой и маслинами 100/1

Салат с копченым лососем и картофелем 100/1

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из белых грибов в блине 80/20

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Спинка трески с лимонным картофелем и соусом белое вино 130/100/50/1

Утка конфи с печеным картофелем и яблочным дюкселем 130/70/20/30/1

По желанию можем составить для вас индивидуальное меню из блюд ресторана Речной исходя из ваших предпочтений



ГОТОВЫЕ БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

8 000₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Гр.
Мясная тарелка (язык, буженина, ростбиф, бастурма, хрен, горчица, микрозелень)	35/35/35/30/10/10/5
Овощная тарелка (огурец, помидор, паприка, редис, зелень)	50/50/40/20/10
Ассорти солений (огурец маринованный, томаты маринованные, капуста квашенная, черемша, маринованные шампиньоны, зелень)	50/50/50/30/30/10
Сельдь с картофелем и маринованным ялтинским луком	50/40/20/10
Ассорти сыров (бри, пармезан, гаргонзола, масдам, грушевый конфитюр, виноград, грецкий орех, микрозелень)	30/30/30/30/10/20/10/1
Лосось гравлакс с рукколой и каперсами	60/5/10/20
Хлебная корзина с зеленым маслом	80/20

САЛАТЫ

	Гр.
Средиземноморский салат с авокадо и креветками	100/1
Салат с ростбифом	100/1
Оливье с копченым куриным бедром	100/1

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ладожский судак с шафрановым картофелем	50/40/20/1
---	------------

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Филе палтуса с муссом из цветной капусты и томатами конфи	120/60/40/30/1
Шатобриан с картофельным пюре, белыми грибами	130/80/30/40/1

По желанию можем составить для вас индивидуальное меню из блюд ресторана Речной исходя из ваших предпочтений



ГОТОВЫЕ БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

10 000₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Гр.
Ассорти антипаст (брезаола, парма, оливки, маслины, каперсы, артишоки, вяленые томаты, грисини, зелень)	30/30/30/10/30/20/20/10
Овощное крудите (огурец, черри на ветке, паприка, брокколи, цветная, редис, йогуртовый соус, зелень)	50/50/40/40/40/40/20/40/10
Ассорти солений (огурец маринованный, томаты маринованные, капуста квашенная, черемша, маринованные шампиньоны, патиссоны, зелень)	50/50/50/30/30/30/10
Рыбное ассорти (палтус х/к, лосось гравлакс, угорь, копченый кальмар, каперсы, лимон, зелень)	30/30/30/20/10/20/10
Ассорти сыров (бри, пармезан, гаргонзола, масдам, качотта с трюфелем, грушевый конфитюр, виноград, грецкий орех, микрозелень)	20/20/20/20/20/10/20/10/1
Вителло тонато (телятина су вид, соус тонато, руккола, каперсы)	50/40/10/10/1
Икра из печеных овощей и чипсами из чабатты	80/20/10
Хлебная корзина с копченым маслом	80/20

САЛАТЫ

	Гр.
Оливье с крабом и красной икрой	100/20/10/1
Цитрусовый салат с морепродуктами	100/1
Салат с копченой уткой	100/1

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Гребешок на пюре из пастернака с вермутом и изюмом	50/50/10/10
--	-------------

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Утка конфи с грушей и соусом красное вино	140/80/40/1
Шатобриан с морковным муссом и белыми грибами	130/60/40/40/1
Лосось на спарже с голландским соусом	130/60/50

По желанию можем составить для вас индивидуальное меню из блюд ресторана Речной исходя из ваших предпочтений



ГОТОВЫЕ БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

12 000₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Гр.
Ассорти антипаст (брезаола, парма, оливки, маслины, каперсы, артишоки, вяленые томаты, грисини, зелень)	30/30/30/30/10/30/20/20/10
Овощное крудите (огурец, черри на ветке, паприка, брокколи, цветная ,редис, йогуртовый соус, зелень)	50/50/40/40/40/40/20/40/10
Ассорти солений (огурец маринованный, томаты маринованные, капуста квашенная, черемша, маринованные шампиньоны, патиссоны, зелень)	50/50/50/30/30/30/10
Рыбное ассорти (палтус х/к, лосось гравлакс, лосось х/к, угорь, копченый кальмар, каперсы, лимон, зелень)	30/30/30/20/10/20/10
Ассорти сыров (бри, пекорино, пармезан, гаргонзола, масдам, качотта с трюфелем, грушевый конфитюр, виноград, грецкий орех, микрозелень)	30/30/30/30/30/30/10/20/10
Вителло тонато (телятина су вид, соус тонато, руккола, каперсы)	70/60/10/10/1
Икра из печеных овощей и чипсами из чабатты	80/20/10
Хлебная корзина с трюфельным маслом	100/20

САЛАТЫ

	Гр.
Цитрусовый салат с морепродуктами	120/1
Салат нисуаз с печеным картофелем и фасолью	120/1
Салат оливье с ростбифом	120/1
Салат с копченой уткой	120/1

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Осминог с картофелем и томатной сальсой	60/40/20
---	----------

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Лосось с тыквенным муссом и шпинатом	130/60/20/30/1
Утиное филе с миндальной грушей и соусом демиглясс	140/70/10/30/1
Ягненок с трюфельным пюре, фисташкой и соусом красное вино	140/80/10/40

По желанию можем составить для вас индивидуальное меню из блюд ресторана Речной исходя из ваших предпочтений