



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

НОВОГОДНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ

Расчет на одну персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (3 НА ВЫБОР)

Мужужи (холодец) 1 порц.
Соленья из бочки 100 г
Баклажановые рулеты 95 г
Сезонные овощи и зелень 120 г
Мясное ассорти 107 г
Ассорти сыров 75 г

САЛАТЫ (2 НА ВЫБОР)

Салат по-грузински с орехами 100 г
«Сельдь под шубой» 100 г
Оливье 100 г
«Мимоза» 100 г
Салат с куриным бедром и сыром сулугуни 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (2 НА ВЫБОР)

Тарталетка с курицей под сыром 120 г
Пирог с картофелем 126 г
Профитроли с куриной печенью (4 шт. по 25 г) 100 г
Хинкали (свинина/говядина или баранина) 130 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 НА ВЫБОР)

Оджахури 215 г
Шашлык из куриного бедра 150 г
Шашлык из куриного филе 150 г
Шашлык из свинины 150 г
Курица, запеченная с картофелем 150 г
Дорада запеченная 200 г

ГАРНИРЫ К ШАШЛЫКАМ (1 НА ВЫБОР)

Картофель золотистый 100 г
Пюре 100 г
Рис жасмин 100 г

ХЛЕБ (1 НА ВЫБОР)

Лаваш грузинский 100 г
Хлеб домашний белый/черный 50 г

НАПИТКИ

Бокал вина(бел./крас.) или шампанского 0,125 г
Водка 0,05 г
Стакан морса (клюква/малина) 0,25 г

Итого на человека

3000 ₺

ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Расчет на одну персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (3 НА ВЫБОР)

Пхали 75 г
Баклажановые рулеты 95 г
Сациви 115 г
Сезонные овощи и зелень 120 г
Мясное ассорти 107 г
Ассорти сыров 75 г

САЛАТЫ (2 НА ВЫБОР)

Салат по-грузински с орехами 115 г
Салат по-грузински со специями 125 г
Салат с куриным бедром и сыром сулугуни 85 г
Квелли с томатами 120 г
Салат по-гальски 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (2 НА ВЫБОР)

Ачма 120 г
Долма (свинина/говядина или баранина) 100 г
Лобио «Харкалия» 125 г
Хинкали (свинина/говядина или баранина) 130 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 НА ВЫБОР)

Оджахури 215 г
Шашлык из куриного бедра 150 г
Шашлык из куриного филе 150 г
Шашлык из свинины 150 г
Шашлык из баранины 150 г
Люля из курицы 150 г
Люля из баранины 150 г

ГАРНИРЫ К ШАШЛЫКАМ (1 НА ВЫБОР)

Картофель золотистый 100 г
Пюре 100 г
Рис жасмин 100 г

ХЛЕБ (1 НА ВЫБОР)

Лаваш грузинский 100 г
Хлеб домашний белый/черный 50 г

НАПИТКИ

Бокал вина (бел./крас.) 0,125 г
Стакан морса (клюква/малина) 0,25 г

Итого на человека

2500 ₺

ПАНАЗИАТСКИЙ ВЕЧЕР

Расчет на одну персону

САЛАТЫ (1 НА ВЫБОР)

Салат с лососем и креветками 230 г
Салат с судаком 200 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (2 НА ВЫБОР)

Спринг-ролл с креветкой 50 г
Спринг-ролл с цыпленком 50 г
Шашлычок из курицы 140 г
Шашлычок из судака 130 г
Шашлычок из креветок 100 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 НА ВЫБОР)

Пад тай 300 г
Судак в кисло-сладком соусе 1 шт.
Курица с ананасами 320 г
Вок с рисом и говядиной 310 г
Свинина с баклажанами 170 г

ХЛЕБ (1 НА ВЫБОР)

Хлеб бородинский 100 г
Хлеб домашний белый/черный 50 г

НАПИТКИ

Бокал вина (бел./крас.) 0,125 г
Стакан морса (клюква/малина) 0,25 г

Итого на человека

2700 ₺

ЕВРОПЕЙСКИЕ ТРАДИЦИИ

Расчет на одну персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (3 НА ВЫБОР)

Ассорти сыров 75 г
Сельдь с картофелем 100 г
Соленья из бочки 100 г
Сезонные овощи и зелень 120 г
Мясное ассорти 107 г
Лосось холодного копчения 50 г

САЛАТЫ (3 НА ВЫБОР)

Теплый салат с куриной печенью 100 г
Салат с лососем и авокадо 120 г
Оливье 100 г
Салат с хрустящими баклажанами 140 г
«Сельдь под шубой» 100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (2 НА ВЫБОР)

Тарталетка с курицей под сыром 100 г
Кольца кальмара в кляре 50 г
Круассан с ветчиной и сыром 190 г
Профитроли с куриной печенью (4 шт. по 25 г) 100 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (1 НА ВЫБОР)

Шашлык из куриного бедра 150 г
Шашлык из телятины 150 г
Шашлык из свинины 150 г
Свинные ребра 150 г
Бефстроганов 200 г
Дорада запеченная 200 г

ГАРНИРЫ К ШАШЛЫКАМ (1 НА ВЫБОР)

Картофель золотистый 100 г
Пюре 100 г
Рис жасмин 100 г

ХЛЕБ (1 НА ВЫБОР)

Хлеб бородинский 100 г
Хлеб домашний белый/черный 50 г

НАПИТКИ

Бокал вина (бел./крас.) 0,125 г
Стакан морса (клюква/малина) 0,25 г

Итого на человека

3000 ₺

СКИДКА
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
20 %

.....

ДЕТСКИЙ ФОТОГРАФ
В ПОДАРОК
от **10000 ₹**

.....

АНИМАТОР
В ПОДАРОК
от **20000 ₹**

.....

СВАДЕБНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ
ГОРКА ШАМПАНСКОГО

.....

ТОРТ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ
ДИЗАЙНУ
от **2500 ₹**
С ДОСТАВКОЙ



GINZA
PROJECT
www.ginza.ru