

<b>Park Hotel "ДиVный CLUB" - свежий взгляд на Ваше мероприятие!</b>				
<b>Меню банкетное:</b>		Вес (грамм)	Количество персон	Ст-ть (руб)
<b>Закуски</b>				
1	Мясное плато (буженина, ветчина, куриный рулет,сальтимбока из индейки)	250	5	1050
2	Сырное плато по-итальянски (маасдам, дор- блю, пармезан, ламбер) подается с медом, грец орехом и виноградом	200	5	1050
3	Свежие овощи (салат Айсберг, помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, сельдерей, зелень)	380	5	490
4	Капрезе с томатами, моцареллой и базиликом	350	5	700
5	Рыбное ассорти ПО ЗАПРОСУ	200	5	1200
6	Сельдь слабосоленая атлантическая с маринованным луком на запеченных по-деревенски дольках картофеля	150/200/30	3	470
7	Соления по-деревенски ( огурцы, помидоры, грибы,капуста)	200/40	3	380
8	рулетики из баклажанов с сыром	40	1	90
<b>горячие закуски</b>				
1	жульен с курицей и грибами	140	1	380
2	запеченный фаршированный помидор с сыром	140	1	280
<b>Салаты</b>				
1	Салат Греческий с оливковым маслом и сыром Фетта	250	1	450
2	Салат Цезарь:			
3	с курицей	250	1	490
4	с лососем	250	1	590
5	с креветкой	250	1	590
6	Салат "ДиVный":			850
	теплый ростбиф, салат Айсберг, базилик, вяленые томаты, помидоры Черри, фирменная заправка	250	1	
8	Буратта со свежими томатами под соусом песто и итальянскими травами	200	1	750
9	Салат из сладких помидор с слабосолёным палтусом	200	1	730
10	Традиционный салат Оливье с говяжим языком	200	1	430
11	Салат из теплых креветок, шпинатом и киноа	180	1	750
<b>Горячие блюда</b>				
1	Телячьи щечки по-каталонски	250/60	1	1050
2	Куриный рулет с грибным фрикасе	200/40	1	780
3	Томлёная утиная ножка с гарниром и брусничным соусом	180/40/20	1	1050
4	Филе Россини (стэйк из телятины в базиликовом соусе) с картофельным гротеном	250/60	1	1350
5	Стэйк из лосося по- средиземноморски под сыром Моцарелла	200/40	1	1450
6	филе морского окуня на овощной подушке	200/40/15 0	1	950
<b>Гарниры</b>				
1	Запеченный картофель по- деревенски с прованскими травами	250/40	1	220

2	Овощи гриль с соусом песто (грибы, баклажан, кабачок, болгарский перец, помидоры, лук)	300/50/50	1	480
	<b>Мангальное меню</b>			
1	шашлык из свинины с маринованным луком	250/50/50	1	590
2	Стейк из говядины гриль	200/50/50	1	1150
3	Ягненок (мякоть, на кости, с курдюком)	200/50/50	1	980
4	Дорадо на гриле с розмарином и тимьяном ПО ЗАПРОСУ	200/50/50	1	
5	лосось на гриле, с травами, маслом и лимонным соком	200/50/50	1	1350
6	Птица (курица/индейка)	250/50/50	1	490
7	Узбекский плов с курицей (говядина/баранина по запросу)	300/50/50	1	490/590
	(видовое приготовление в огромном узбекском казане на костре с традиционной подачей) ОТ 15 ПОРЦИЙ			
	<b>Напитки</b>			
1	Морс (ягодный, облепиховый)	1 л	5	500
2	Лимонад (лимон, мята, лемонграсс, грейпфрут)	1 л	5	550
3	Чай (Черный, зеленый, сченча, молочный улун)	500	1	270
	Хлебная корзина( ассорти)	200	1	250