



GREEN ROOF
HOTEL

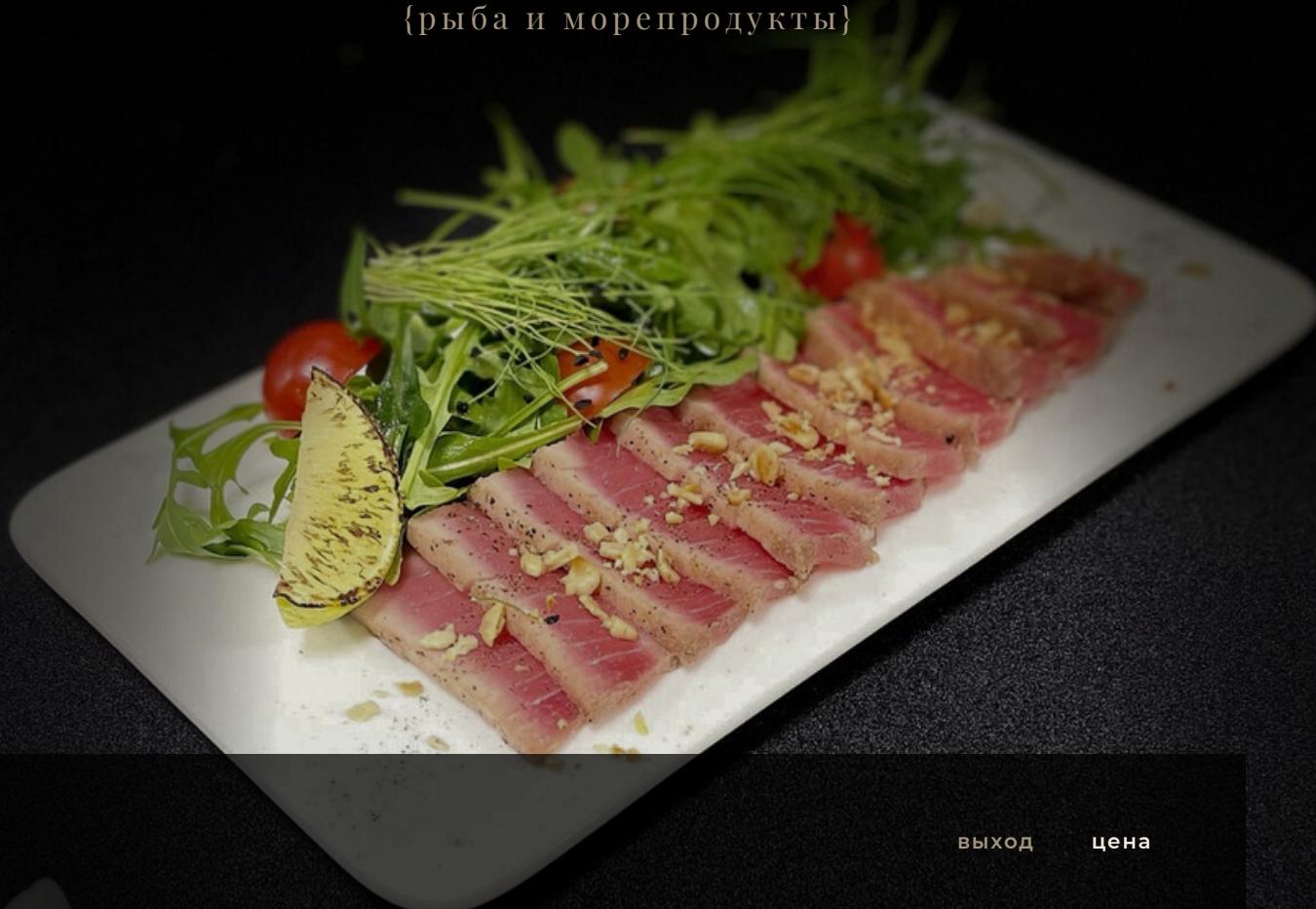
EST. 2008

КАРТА
БАНКЕТНОГО МЕНЮ' 24



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{рыба и морепродукты}



выход цена

РЫБНОЕ АССОРТИ.....

рыбное ассорти из слабосоленой семги собственного приготовления, масляной рыбы, кальмара и тигровых креветок с перепелиным яйцом и лососевой икрой. гарнировано оливками, каперсами, долькой лимона, минитарелетками и микс-салатом.

362 1600

ПАНИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ СО СЛАДКО-ОСТРЫМ СОУСОМ.....

тигровые креветки в панировке с соусом чили свит

240 700

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ЧАТНИ ИЗ МАНГО.....

слайсы опаленного тунца с чатни из манго

180 650

СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА С КАРТОФЕЛЕМ И СВЕКОЛЬНЫМ МУССОМ.....

отборная сельдь с отварным картофелем, гарнированные маринованными мини-луком, корнишонами, черри, оливками, маслинами

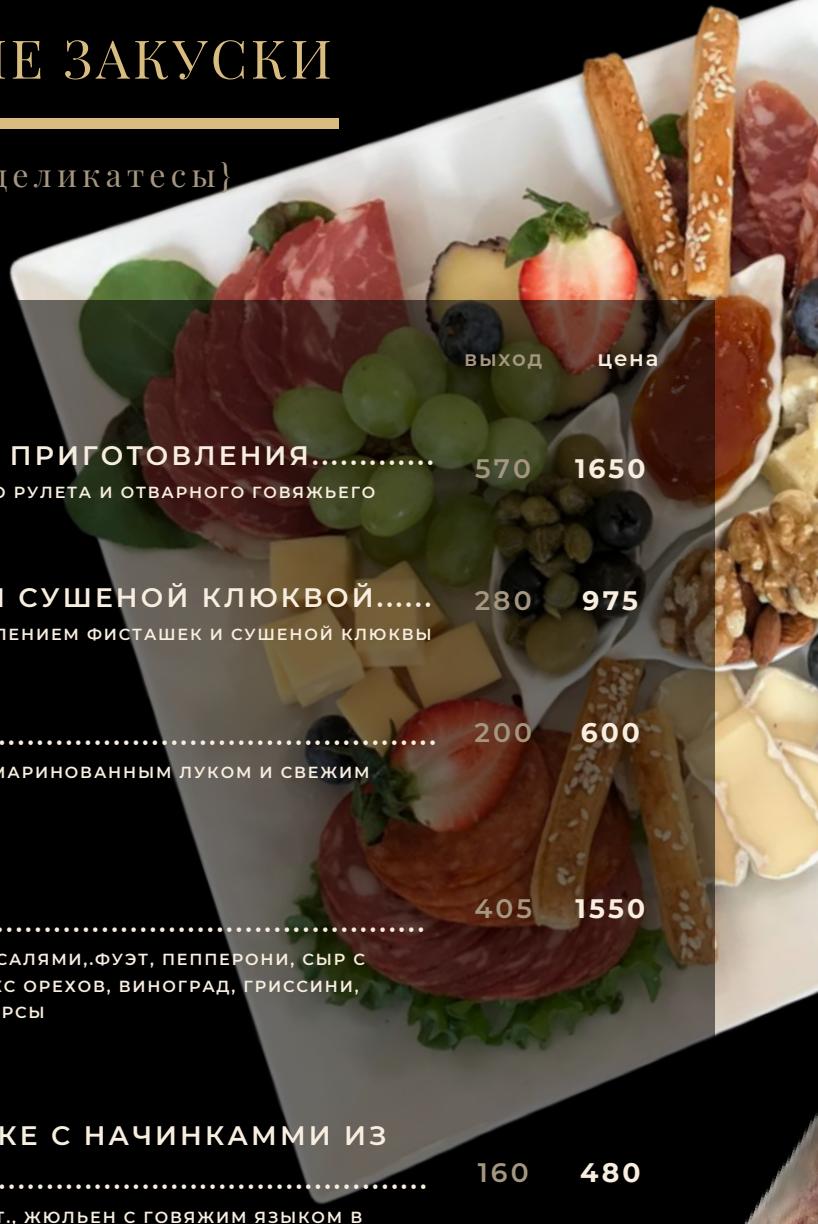
505 495



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{мясные деликатесы}

		выход	цена
АССОРТИ ИЗ МЯСА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....		570	1650
АССОРТИ ИЗ БУЖЕНИНЫ, РОСТБИФА, ИНДЕЙКИ, КУРИНОГО РУЛЕТА И ОТВАРНОГО ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА. ПОДАЧА С КОРНИШОННАМИ, ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ			
ТЕРРИН ИЗ УТКИ С ФИСТАШКАМИ И СУШЕНОЙ КЛЮКОВЫЙ.....		280	975
АРОМАТНЫЙ "мясной хлеб" из утиного мяса с добавлением фисташек и сушеной клюквы			
ВИТТЕЛО ТОННАТО.....		200	600
РОСТБИФ под соусом виттено тонато с каперсами, маринованным луком и свежим редисом			
СЫРНО-МЯСНОЕ АССОРТИ.....		405	1550
ИДЕАЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ВИНА: СЫРОВЯЛЕННАЯ ВЕТЧИНА, САЛЯМИ, ФУЭТ, ПЕППЕРОНИ, СЫР С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, МААСДАМ, КАЧОТТА, БРИ, МИКС ОРЕХОВ, ВИНОГРАД, ГРИССИНИ, АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ, ТИМЬЯН, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, КАПЕРСЫ			
ДУЭТ МИНИ-ЖЮЛЬЕНОВ В БЛИНЧИКЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА И ЯЗЫКА.....		160	480
ЖЮЛЬЕН С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ В МЕШОЧКЕ - 4 ШТ., ЖЮЛЬЕН С ГОВЯЖИМ ЯЗЫКОМ В МЕШОЧКЕ - 4 ШТ.			
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ.....		215	470
БУГЕЛЬ С НЕЖНЫМ ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И БРУСНИЧНЫМ КОНФИТИЮРОМ С ФИСТАШКОЙ В СОПРОВОЖДЕНИИ ХРУСТЯЩЕГО ХЛЕБА			



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

{сыры и овощи}



	выход	цена
КРЕМ-БРЮЛЕ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА.....	180	495
БУГЕЛЬ С ФАНТАСТИЧЕСКИМ КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ СЫРА ГОРГОНЗОЛА, ПАРМЕЗАНА, СЛИВОК И МОЛОКА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ТЕХНИКЕ СУ-ВИД. ПОДАЕТСЯ С ГРИССИНИ И ТОСТАМИ		
КАПРЕЗЕ.....	150	420
СЫР МОЦАРЕЛЛА В СОЧЕТАНИИ СО СВЕЖИМ ТОМАТОМ, РУККОЛОЙ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ И СОУСОМ ПЕСТО		
АССОРТИ ГРИБОВ.....	305	450
МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА, ГРУЗДИ И МАСЛЯТА		
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ.....	350	495
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ: ЧЕРРИ, ОГУРЦЫ И БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ, СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ, ОЛИВКИ И КАПЕРСЫ, СМЕТАННЫЙ СОУС		
АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ.....	370	390
ПРЯНАЯ МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ С КВАШЕННОЙ КАПУСТОЙ, ПАТИСОНАМИ И БОЧКОВЫМИ СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ, МАРИНОВАННЫМИ ЧЕРРИ И ЧЕРЕМШОЙ, ОСТРЫМ ЧИЛИ МИНИ-ЛУЧКОМ, ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ		
СЕЗОННОЕ ФРУКТОВОЕ АССОРТИ.....	1000	850
СОСТАВ ФРУКТОВОГО АССОРТИ ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ СЕЗОНА. БАЗОВОЕ НАПОЛНЕНИЕ: ГРУШИ, ВИНОГРАД, МАНДАРИНЫ ПЛЮС СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ		



САЛАТЫ

{рыба и морепродукты}



выход

цена

МИКС-САЛАТ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ..... 140 450

{МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ ШПИНАТА И РУККОЛЫ, ОБЖАРЕННЫХ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК, ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ, КУСОЧКОВ МАНДАРИНА, КРЕВЕТОЧНЫХ ЧИПСОВ, ПОД ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН}

САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ СЕМГОЙ В РИСОВОЙ КОРЗИНКЕ..... 140 495

{МИКС ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА, СЛАБОСОЛЕННОГО ОБЖАРЕННОГО ЛОСОСЯ, ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ, СВЕЖЕГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, СТЕБЛЕЙ СЕЛЬДЕРЕЯ С КУНЖУТНО-СОЕВОЙ ЗАПРАВКОЙ. УКРАШАЕТСЯ СЕМЕНАМИ КУНЖУТА И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ}

ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ..... 190 430

{НЕЖНЫЙ СЛАБОСОЛЕНЫЙ ЛОСОСЬ И СЕЛЬДЕРЕЙ В СОЧЕТАНИИ С КЛАССИЧЕСКИМ НАБОРОМ ОВОЩЕЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЫ}

НИСУАЗ..... 165 495

{СОЧЕТАНИЕ ОБЖАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ, ТУНЦА, ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ С СОУСОМ "ВИНЕГРЕТ")

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ..... 150 360

{КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ ПРЯНОГО ПОСОЛА ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ КЛАССИКИ}

САЛАТЫ

{мясные деликатесы}

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ..... 150 370

{МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА, ГРИЛЬ-СЛАЙСОВ НЕЖНОЙ ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА, ТОМАТОВ, ПЕРЕПЕЛИНОГО ЯЙЦА ПОД СОУСОМ А-ЛЯ ЦЕЗАРЬ С ГРИССИНИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН}

САЛАТ С РОСТБИФОМ, ОВОЩНЫМ МИКСОМ И ПАРМЕЗАНОВЫМ СУФЛЕ..... 150 400

{НЕЖНЫЙ ВКУС РОСТБИФА, ЛИСТЬЕВ САЛАТА, КУСОЧКОВ ТОМЛЕННОГО ПЕРЦА И СВЕЖЕГО ОГУРЦА В СОЧЕТАНИИ С ПАРМЕЗАНОВЫМ СУФЛЕ ПОД ФИРМЕННОЙ ЗАПРАВКОЙ}

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И РУККОЛОЙ..... 150 420

{СЛАЙСЫ ТЕЛЯТИНЫ СО СВЕЖЕЙ РУККОЛОЙ С СОУСОМ ОТ ШЕФА ПОД ПАРМЕЗАНОВОЙ РОССЫПЬЮ}

САЛАТ С УТКОЙ, ПЕРСИКАМИ И ГРЕЧНЕВЫМ ПОП-КОРНОМ..... 150 420

{ФИЛЕ УТКИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, МИКС ИЗ ЗЕЛЕНИ, ПОПКОРН ИЗ ГРЕЧКИ С ЗАПРАВКОЙ НА АПЕЛЬСИНОВОМ ФРЭШЕ}

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ, ТОМАТАМИ КОНФИ И ГРИЛЕВАННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ..... 150 380

{КУРИНЫЙ РУЛЕТ, ТОМЛЕННЫЕ ТОМАТЫ С ЧЕСНОКОМ И ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАВАМИ, ГРИЛЕВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК НА ПОДУШКЕ МИКС-САЛАТА ПОД БАЗОВОЙ МАСЛЯНОЙ ЗАПРАВКОЙ}

САЛАТ С ГРИЛЬ-БЕКОНОМ И КУРИНЫМ ФИЛЕ..... 165 390

(СЛАЙСЫ ГРИЛЕВАННОГО БЕКОНА В СОЧЕТАНИИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, МИКС САЛАТОМ ПОД ИМБИРНЫМ СОУСОМ И МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ)

ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ

{ТРАДИЦИОННОЕ СОЧЕТАНИЕ ОТВАРНЫХ КАРТОФЕЛЯ, ЯЙЦА, МОРКОВИ И КЛАССИЧЕСКОЙ МОЛОЧНОЙ КОЛБАСЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И КОРНИШОНАМИ ПОД МАЙОНЕЗОМ}

САЛАТЫ

{овощи}



	выход	цена
САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ.....	150	320
{МИКС ИЗ САЛАТОВ, ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ, СМЕСИ МЕДОВЫХ ОРЕХОВ И СЛИВОЧНОГО СЫРА ПОД ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ С БАЛЬЗАМИКОМ}		
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ.....	150	350
{НАРЕЗАННЫЕ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ И БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, КУБИКАМИ ГРЕЧЕСКОГО СЫРА, ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ ПОД ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ}		
САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ЦИТРУСАМИ.....	150	380
{ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ, ОГУРЕЦ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, КУСОЧКИ МАНДАРИНА, СВЕЖИЙ РЕДИС ПОД ЗАПРАВКОЙ "ВИНЕГРЕТ" НА ПОДУШКЕ ИЗ МИКСА ЗЕЛЕНИ}		
САЛАТ С КЛУБНИКОЙ, СЫРОМ С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ И ФЛАМБИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ.....	140	400
{ГРУША, СВЕЖАЯ КЛУБНИКА, СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ РУККОЛЫ СО СЛАДКОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ МАСЛА, МЕДА И БЕЛОГО ВИНА}		



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

	выход	цена
ОСЕТР ЗАПЕЧЕННЫЙ.....	1000	5000
СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ.....	1000	1800
ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ.....	1000	1600
ГОРЯЧАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА Н КОМПАНИЮ..... <small>(СВИНЫЕ РЕБРА, КУПАТЫ, КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ И ГОЛЕНЬ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, КАПУСТА ПРОВАНСАЛЬ, 3 ВИДА СОУСА)</small>	2100	3800
ГОРЯЧАЯ РЫБНАЯ ТАРЕЛКА Н КОМПАНИЮ..... <small>(ШАШЛЫЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ, КАЛЬМАРА, КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК, ЗАПЕЧЕННЫЕ СЫРОМ МИДИИ, ГРИЛЕВАННЫЙ ОКУНЬ, СПАРЖА, ЦУККИНИ, КАРТОФЕЛЬ, СОУС)</small>	2100	7200

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	выход	цена
СОЛЯНКА.....	270	350
БОРЩ.....	270	300
СУП-ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ.....	300	380
СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ.....	250	380
КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ.....	250	300

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

{с рыбой и морепродуктами}

	выход	цена
МОРЕПРОДУКТЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ НА МОРСКОЙ РАКОВИНЕ.....	130	420
ГИГАНТСКИЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ ПОД КИСЛО-ОСТРЫМ СОУСОМ ТОМ ЯМ.....	145	650
КРОКЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩНЫМ СТИР-ФРАЕМ	165	390
РАВИОЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ПАРМЕЗАНОВОМ СУФЛЕ.....	150	390
ЖЮЛЬЕН С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ.....	150	400
РУЛЕТ ИЗ ФОРЕЛИ С ОВОЩНЫМ ПЮРЕ.....	140	420
КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ С ЛОСОСЕМ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.....	200	420

{с птицей и мясом}

КЛАССИЧЕСКИЙ ЖЮЛЬЕН ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ.....	130	350
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С МУССОМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС.....	150	420
ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН С МИКС САЛАТОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ	140	450
КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ С НЕЖНЫМ РОСТБИФОМ.....	200	380
ЧЕБУРЕКИ В КУНЖУТНО-СОЕВОМ СОУСЕ.....	150	300

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

{мясные блюда}

УТИНОЕ ФИЛЕ ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ С ПЮРЕ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ.....

260 780

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С БАТАТОМ НА ГРИЛЕ.....

260 560

СВИНОЙ КАРБОНАД С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ГИЛЕВАННЫМИ КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, ЦУККИНИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ.....

300 520

КОРДОН БЛЮ ИЗ КУРИЦЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ.....

290 490

ЦЫПЛЕНOK В БЕКОНЕ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С БЕЙБИ-МОРКОВЬЮ И БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ.....

310 480

ТАЛЬЯТТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ.....

290 580

ТОМЛЕННАЯ ГОВЯДИНА ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС С КАРТОФЕЛЕМ.....

280 580

{рыбные блюда}

ФОРЕЛЬ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ С СОЦВЕТИЯМИ БРОККОЛИ

250 690

СЕМГА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ ИЗ ПАРМЕЗАНА И БЕЙБИ-КАРТОФЕЛЕМ.....

250 790

ТРЕСКА ПО-АЗИАТСКИ С КУС-КУСОМ И БРОККОЛИ.....

250 500

ОКУНЬ С ОВОЩНЫМ СТИР-ФРАЕМ НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ.....

250 490

BBQ

	выход	цена
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ И ГОВЯДИНЫ.....	150	490
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОГО ОШЕЙКА.....	150	390
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ.....	150	550
КУПАТЫ.....	150	250
КРЫЛЬЯ ЦЫПЛЕНКА-ГРИЛЬ.....	150	350
КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ-ГРИЛЬ.....	150	360
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ.....	150	380
КАРЕ ЯГНЕНКА.....	150	780
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ.....	150	750
ОКУНЬ-ГРИЛЬ.....	150	390
СИБАС - ГРИЛЬ	150	750
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ (4-5 ШТУК).....	100	690
ГРИЛЕВАННЫЕ ОВОЩИ (ЦУККИНИ, ПЕРЕЦ, БАКЛАЖАН).....	120	200
ГРИЛЕВАННАЯ СПАРЖА.....	100	350
ШАМПИНЬОНЫ-ГРИЛЬ.....	120	190
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С РОЗМАРИНОМ И ПАПРИКОЙ.....	120	150

СОУСЫ

СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ СОУС.....	90
ГРИБНОЙ СОУС.....	100
СОУС БЛЮ-ЧИЗ.....	120
БРУСНИЧНЫЙ СОУС.....	80
СОУС ПОМИДОРО-ГРИЛЬ.....	80

выход 100 гр

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

ПШЕНИЧНАЯ БУЛОЧКА.....	20
РЖАНАЯ БУЛОЧКА.....	25
ЧИАБАТТА.....	10
ГРИССИНИ С ПАРМЕЗАНОМ (2 ШТ).....	15
ТРАДИЦИОННЫЙ ХЛЕБ.....	5

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

ЧЕСНОЧНЫЕ БРУСКЕТТЫ С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ.....	120	150
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ.....	150	310
САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ.....	150	350
ВИНЕГРЕТ.....	150	180
КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ.....	150	180

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП.....	250	270
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ.....	250	270
ГРИБОВНИЦА.....	250	200

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ И РИСОМ....	200	300
ТАЛЬЯТТА ИЗ ОБЖАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ.....	200	280
ГРЕЧКА С ГРИБАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И МОРКОВЬЮ.....	220	250
ПАСТА В ГРИБНОМ СОУСЕ.....	220	250
ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ФАСОЛЬЮ.....	200	200
ОВОЩИ-ГРИЛЬ.....	120	200

ДЕСЕРТ

СМУЗИ.....	200	180
БЛИНЧИКИ ПОСТНЫЕ С ФРУКТАМИ.....	140	120
ПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО С МЕДОМ И ОРЕХАМИ.....	140	150

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	выход	цена
КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ (3 ШТ.).....	90	220
ДВА МИНИ ШАШЛЫКА ИЗ ЦЫПЛЕНКА.....	80	250
КОРН-ДОГ.....	40	70
ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ.....	250	380
ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ И ТОМАТАМИ.....	250	350
КАРТОФЕЛЬНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПЮРЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА.....	120	210
ФАРФАЛЛЕ С МОЛОЧНОЙ СОСИСКОЙ.....	120	180
КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....	80	150
ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ.....	50	95
МИНИ-БУРГЕР С КУРИЦЕЙ	25	60
МИНИ-БУРГЕР С ИНДЕЙКОЙ	25	60
КЛАБ-СЕНДВИЧ С БЕКОНОМ И ТОМАТОМ.....	35	75
КЛАБ-СЕНДВИЧ С ЦЫПЛЕНКОМ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ.....	35	70
ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ СО СЛИВОЧНЫМ ДИПОМ....	40	65
ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ (АНАНАС, ВИНОГРАД, КИВИ).....	30	65
СЫРНИКИ С ЯГОДНЫМ КОНФИТЮРОМ (В ПОРЦИИ 2 СЫРНИКА).....	60	80
БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ И КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ (3 БЛИНА В ПОРЦИИ).....	100	90
КРУАССАН С НУТЕЛЛОЙ И БАНАНОМ.....	45	80
КЕЙК-ПОПС.....	50	80
ПОП-КОРН В СТАКАНЧИКЕ.....	30	60
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ.....	200	150
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН С ФРУКТАМИ И МАРШМЕЛЛОУ.....	1000	4500
СТАНЦИЯ С МАРШМЕЛЛОУ (40 ШПАЖЕК).....	120	700
СТАНЦИЯ С САХАРНОЙ ВАТОЙ.....	0	900
СТАНЦИЯ С ВЕНСКИМИ ВАФЛЯМИ (10 ВАФЕЛЬ С ТОПИНГОМ).....	1300	1600



МИНИ ДЕСЕРТЫ ДЛЯ CANDY BAR

	выход	цена
ТИРАМИСУ	30	80
ПАНАКОТТА.....	30	80
КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ.....	35	100
МИНИНАПОЛЕОН.....	35	85
МИНИМЕДОВИК.....	35	85
КАПКЕЙК	60	200
ШОКОЛАДНЫЙ ЩЕРБЕТ С ОРЕХАМИ.....	30	90
ЭКЛЕР С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ И САХАРНОЙ ПУДРОЙ	40	120
ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ СФЕРА.....	80	200
МУССОВЫЙ МИНИ-ДЕСЕРТ.....	50	250
СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ.....	50	100
БЕЗЕ (3шт).....	10	50
КЕЙК-ПОПС.....	40	90
МАКАРОНС.....	20	120
КРУАССАН С ШОКОЛАДНЫМ ТОПИНГОМ	70	150

ТОРТ	1000	1500
------------	------	------

НАПИТКИ

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ/ ЯГОДНЫЙ/ ОБЛЕПИХОВЫЙ.....	1000	280
ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ/ МОХИТО / ЯГОДНЫЙ.....	1000	350
КАПУЧИНО.....	200	180
ЭСПРЕССО.....	50	150
АМЕРИКАНО.....	150	150
ЧАШКА РАСТВОРИМОГО КОФЕ.....	200	60
ЧАШКА ЧАЯ С ЛИМОНОМ.....	250	50
ЧАЙНИК ЧАЯ.....	500	150
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА.....	500	100
СОК.....	1000	350

BONUS'Ы ОТ ОТЕЛЯ GREEN ROOF

ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР КАТЕГОРИИ СТАНДАРТ-КОМФОРТ ИЛИ СТАНДАРТ-КОМФОРТ УЛУЧШЕННЫЙ НА 2 ПЕРСОНЫ В ОТЕЛЕ GREEN ROOF (МОЛОДАЯ ПАРА, ВИНОВНИК ТОРЖЕСТВА, ГОСТИ ВИНОВНИКА ТОРЖЕСТВА)



НОМЕР В ОТЕЛЕ ДЛЯ СБОРОВ НЕВЕСТЫ ИЛИ ЖЕНИХА

ДЕКОРАТИВНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БАНКЕТНЫХ СТОЛОВ ГОТОВЫМИ КОМПОЗИЦИЯМИ

ПОСТАНОВКА ПИРАМИДЫ ПОД ШАМПАНСКОЕ ГОСТИЯ

ЧАЙНЫЙ СТОЛ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ С ЗАКАЗЧИКА



ПОМОЩЬ В ФОРМИРОВАНИИ ПЛАНА РАССАДКИ

КАРАВАЙ

ДЕКОР ФУРШЕТНОЙ ЛИНИИ

НАКОРМИМ ВАШУ СЕРВИС-ГРУППУ (ДО 4 ГОСТЕЙ)



ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 50 000 - 1 БОНУС,
ОТ 90 000 - 2 БОНУСА, ОТ 120 000 - 3 БОНУСА



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ТО, ЧТО В ОРГАНИЗАЦИИ
СВОЕГО СОБЫТИЯ ВЫ ОБРАТИЛИСЬ К НАШИМ
УСЛУГАМ! МЫ СДЕЛАЕМ ВСЁ ВОЗМОЖНОЕ, ЧТОБЫ
ПРЕДСТОЯЩЕЕ СОТРУДНИЧЕСТВО ОКАЗАЛОСЬ
ПЛОДОТВОРНЫМ И ПРИЯТНЫМ, А МЕРОПРИЯТИЕ
ПРОШЛО НА ВЫСОКОМ УРОВНЕ

ВАШ ОТЕЛЬ ГРИН РУФ



+7.3412.515.979

