



Ресторан «Баден Баден»

Поминальное меню из расчета на 10 персон

Вариант «2090»

| <i>Наименование</i> | <i>порций</i> |
|---|---------------|
| Рыбное ассорти 1/240 | 2 |
| Форель собственного посола. Филе морского окуня горячего копчения. | |
| Мясное ассорти 1/300 | 2 |
| Буженина Домашняя в горчичном соусе. Пряная грудка цыпленка с перчиком. | |
| Холодные закуски и Салаты | |
| Овощи, соленья, маринады 1/225 | 2 |
| «Греческий» - с сыром Фетаки 1/255 | 3 |
| С судаком горячего копчения 1/200 | 3 |
| «Оливье» Классический - с телятиной 1/200 | 3 |
| Горячие закуски – подаются по прибытию. | |
| Кутья с изюмом и корицей 1/180 | 2 |
| Блины с маслом 1/60 | 5 |
| Горячие блюда на Выбор: | |
| - Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем запеченным в фольге и пряным соусом 1/380 | 10 |
| - Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/290 | |
| Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135 | 3 |
| Напитки | |
| Кисель ягодный или морс Домашний 1л. | 2 |
| Мин. вода «Аква Минерале» 0,5л. | 3 |
| Итого на одну персону – 2 090₽ | |
| - на 10 персон – 20 900₽ | |

При заказе одного из поминальных меню, заказчик вправе принести свои алкогольные напитки, из расчета по одной бутылке на одного человека – 0,5л. крепкого алкоголя или 0,75л. слабого алкоголя. Пробковый сбор 350р. за единицу алкоголя.

Напитки должны быть в заводской и закрытой таре.

Дополнительно безалкогольные напитки можно заказать по спец. предложению:

Домашний морс, Сок «Я» 1 л.– 290₽

Лимонад, минеральная вода 0,5л – 190₽

Пр. Просвещения, д.61, т. 934-02-94 или 934-31-52



Ресторан «Баден Баден»

Поминальное меню из расчет на 10 персон

Вариант «2590»

| <i>Наименование</i> | <i>порций</i> |
|--|---------------|
| Рыбное ассорти 1/240 | 2 |
| <i>Лосось шеф посола. Форель со сливочным муссом и кунжутом.</i> | |
| Мясное ассорти 1/200 | 2 |
| <i>Индейка подкопченная, су-вид. Буженина Домашняя в горчичном соусе.</i> | |
| Холодные закуски и Салаты | |
| <i>Овощи, соленья, маринады 1/225</i> | 2 |
| <i>«Греческий» - с сыром Фетаки 1/255</i> | 3 |
| <i>Салат с Шеф соусом – Айсберг, филе цыпленка, ветчина, сыр 1/260</i> | 3 |
| <i>Салат с судаком горячего копчения 1/200</i> | 3 |
| Горячая закуска - подается по прибытию. | |
| <i>- Кутья с изюмом и корицей 1/180</i> | 2 |
| <i>- Блины с маслом 1/60</i> | 5 |
| На Выбор : | 10 |
| <i>- Куриный суп с домашней лапшой 1/240</i> | |
| <i>- Жульен с филе цыпленка и грибами 1/110</i> | |
| Горячие блюда на Выбор: | 10 |
| <i>- Филе Судака - томленое в фольге с овощами 1/250</i> | |
| <i>- Стейк из свинины под грибным кокотом, с картофелем, запеченным в фольге и пряным соусом 1/380</i> | |
| <i>- Шницель «Венский» из филе цыпленка с печеными овощами и ягодным соусом 1/290</i> | |
| Хлебная корзина – 3 вида булочек 1/135 | 3 |
| Напитки | |
| <i>Кисель Ягодный или морс Домашний 1 л.</i> | 2 |
| <i>М.вода «Аква Минерале» 0,5л.</i> | 3 |
| <i>Кофе Американо, Заварной чай на Ваш на выбор</i> | 10 |
| Итого на одну персону – 2 590₽ | |
| - на 10 персон – 25 900₽ | |

При заказе одного из поминальных меню, заказчик вправе принести свои алкогольные напитки, из расчета по одной бутылке на одного человека – 0,5л. крепкого алкоголя или 0,75л. слабого алкоголя. Пробковый сбор 350р. за единицу алкоголя.

Напитки должны быть в заводской и закрытой таре.

Дополнительно безалкогольные напитки можно заказать по спец. предложению:

Домашний морс, Сок «Я» 1л.– 290₽

Лимонад, минеральная вода 0,5л – 190₽

Пр. Просвещения, д.61, т. 934-02-94 или 934-31-52