

# Камерная свадьба в замке Green House\*

Уютная и тёплая атмосфера, высокий уровень сервиса,  
изысканный банкет. Отметьте столь важный день  
в кругу самых близких людей в неповторимом месте  
со своей историей!

Стоимость: от 5 900 руб.

Количество гостей: от 6 до 25 гостей

Предложение включает:

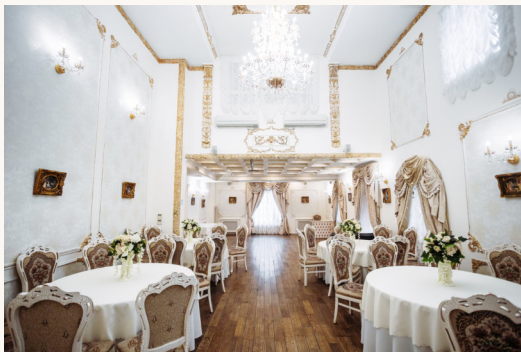
- Банкетное меню «Серебро»
- Торт от кондитерской «Безе»

При бронировании мероприятия от 15 гостей  
номер категории Double в подарок

## Залы



Вip-зал



Дворцовый



San Patrick

# Оформление



CANDLE

5 900 руб.



AQUA

6 900 руб.



ROSE

7 500 руб.



# Банкетное предложение · Серебро ·

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рыбное попури

Кета и муксун слабого посола, лосось холодного копчения 40/10 г

### Ассорти из свежих овощей

Томаты, огурцы, болгарский перец, лист салата, красный лук, маслины и оливки 55 г

### Ассорти из мясных деликатесов

Ростбиф, буженина, подкопченный говяжий язык.  
Подается с острой горчицей 40/10 г

### Ассорти итальянских деликатесов

Пармская ветчина, сыровяленая говядина, сыровяленая колбаса 40/10 г

### Домашние разносолы

Маринованная капуста со свеклой, квашеная капуста, маринованные овощи: корнишоны, томаты черри, перец, чеснок 70 г

**Томаты черри фаршированные сырным муссом 15 г**

**Профитроли с муссом из копченой куриной грудки 20 г**

**Рулетики из баклажанов со сливочным кремом 30 г**

**Блинчики со с/с красной рыбой и сливочным сыром 60/5 г**

**Грузди соленые со сметаной 30/15/5 г**



## **САЛАТЫ** (по предварительному выбору)

---

### **Букингемский**

с тигровыми креветками, сыром Фета, стручковой фасолью и заправкой на основе дижонской горчицы 170 г

### **Столичный**

с копченой куриной грудкой, жареным ростбифом, карбонадом, картофелем, морковью и хрустящими маринованными огурцами 180 г

### **Греческий**

Традиционный греческий салат из свежих огурцов, помидоров, болгарского перца, листьев салата, красного лука в сочетании со слабосоленой брынзой и оливковым маслом 230 г

## **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА** (по предварительному выбору)

---

**Брошет из говядины с паприкой** 50/20 г

**Брошет из свиной шеи** 50/20 г

**Брошет из лосося с ананасом и яблоками** 50/20 г

## **ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО** (по предварительному выбору)

---

### **Филе судака**

с запеченными овощами, муссом из зеленого горошка и дижонского соуса 140/160/40 г

### **Стейк из свинины в прованских травах**

Подается с картофельным gratin и соусом гриль 160/120/50г

### **Филе говядины по-Бургундски**

с Израильским кус-кусом и овощами 310 г

**Хлебная корзина** 25/25/25 г

**Фруктовая ваза** 150 г

## **НАПИТКИ**

---

**Морс клюквенно-брусничный** 1,5 л

**Вода Green House** 250 мл

**Чай заварной** (Ассам/Сенча) 200 мл

**Итого на персону** 1310 г / 2000 мл