

# 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: 4 900 руб.

Количество гостей: от 6 до 25 гостей

Предложение включает:

- Банкетное меню «Серебро»
- Свадебный торт от кондитерской «Безе»
- Оформление зала: насыпные свечи  
и вазы с белоснежными цветами

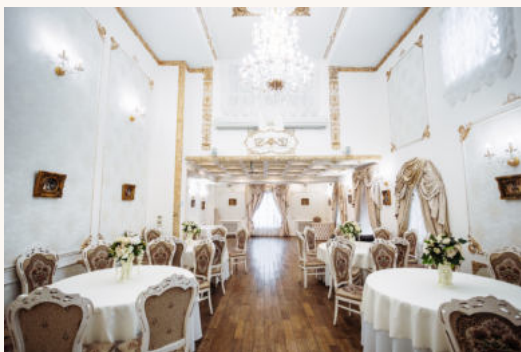
При бронировании свадьбы от 15 гостей  
номер категории Double в подарок

---

## Залы



VIP-зал



Дворцовый



San Patrick

Вip-зал



Дворцовый



San Patrick



# 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 пакетированный** 1 шт

**Итого на персону 1310 г / 2000 мл**