



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТ В CEO BAR

Отмечайте важные события в CEO BAR! Вас ждет праздник или мероприятие в стильном и комфортном пространстве с великолепным панорамным видом на исторический центр города. В просторном зале можно провести фуршет благодаря высоким столам, а также организовать классический вариант банкета с европейской рассадкой гостей.

Основной зал вмещает 90 посадочных мест. Общее количество гостей для фуршета - 120. Располагаем отдельной зоной с низкими столами, где комфортно можно разместить 15 гостей.

Банкетное предложение доступно при оформлении заказа для компаний от 10 человек. Предлагаем индивидуальный подход к организации: предоставляем технику в аренду, поможем с выбором ведущего и артистов.

Сервисный сбор: 10% от суммы полного заказа.
Пробковый сбор: 1500 рублей за каждую позицию.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики с ветчиной — минимальный заказ 10 шт	50 г	140
Рулетики из баклажана — минимальный заказ 10 шт	70 г	70
Сырное плато — Гауда, Пармезан, Камамбер, Горгондзола, мед	100 г	280
Мясное ассорти — Чоризо, Прошутто, карпаччо из цыпленка, ветчина, домашний хлеб	120 г	300
Овощное ассорти — Болгарский перец, огурец, томаты, стебель сельдерея, томаты черри, соус тартар	120 г	230
Фруктовая тарелка — Виноград, яблоки, груша, банан, сезонные ягоды	120 г	170

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Трюфельный камамбер с беконом	210 г	600
Печеные овощи с сыром Страчателла и орегано — сыр Страчателла, баклажаны, кабачки, перец болгарский, томаты, песто, орегано	165 г	260
Мидии в ракушках под сыром Пармезан	140 г	280
Креветки в тесте Катаифи	135 г	380
Бэби картофель с беконом	170 г	120
Кальмар фри	180 г	420

Больше выбора холодных и горячих закусок - в основном меню CEO BAR

САЛАТЫ

Салат со свежими овощами и оливками	180 г	420
– Перец болгарский, огурец, томаты, лук красный, оливки Таджасские, маслины, базилик, орегано, шпинат-мини, заправка греческая		
Оливье с мясом цыпленка	150 г	340
Оливье с лососем	160 г	420
Тимбал	175 г	420
– Тунец, авокадо, томаты, лимонный сок, оливковое масло, чеснок, кунжутное масло		
Теплый салат с говядиной	240 г	550
– Говяжья вырезка, баклажан, перец болгарский, лук красный, микс салата, терияки, масло оливковое, масло сливочное, сок апельсина, чеснок, кинза		

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

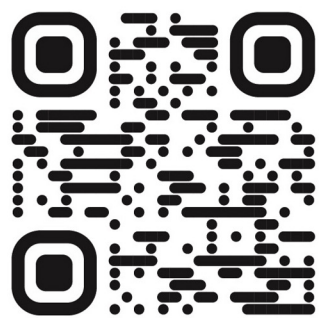
Кесадилья	210 г	320
– Филе цыпленка, сыр Чеддер, перец болгарский, лепешка, соус тартар		
Ньокки с креветками и сыром Страчателла	360 г	590
– Креветки, сыр Страчателла, сыр Пармезан, ньокки, сливки, белое вино, масло сливочное, соус биск		
Шашлык из свинины	260 г	290
– Свиная шея, лук красный маринованный, кетчуп, свежие овощи		
Шашлык из цыпленка	310 г	370
– Филе цыпленка, сметана, паприка копченая, лук красный маринованный, кетчуп, свежие овощи		
Морское ассорти	240 г	770
– Лангустины, креветки, кальмар, лимон, чеснок, тимьян, масло оливковое и сливочное, вонголе		
Судак с овощами гриль	240 г	750
Стейк из лосося	160 г	820
Бефстроганов с сезонными грибами	310 г	590

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Панна-котта Манго-Маракуйя	120 г	290
Чизкейк	140 г	290
Тортик из молочного шоколада	140 г	320
Тирамису	120 г	290
Хлеб собственного приготовления	150 г	180

НАПИТКИ

Домашний морс в ассортименте	1 л	400
Графин воды	1 л	150
Сок в ассортименте	1 л	400
Вода с газом / без газа	0,5 л	180
Водка Beluga Noble	0,5 л	3200
Водка Koskenkorva	0,5 л	3500
Виски Old Virginia	0,7 л	4500
Виски Loch Lomond Reserve	0,7 л	4800
Виски Whistler Double Oak	0,7 л	4800
Виски Bushmills Original	0,7 л	5200
Коньяк Roullet VS De Luxe	0,7 л	7200
Коньяк Roullet VSOP	0,7 л	7700
Коньяк Monnet VS	0,7 л	8500



Основное меню CEO BAR,
бронирование стола,
мероприятия и акции