



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2400 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

Холодные закуски:

Сырное ассорти (15/15/15/15 гр.): лори, чечил, чанах, овечий сыр

Мясное ассорти (15/15/15/15 гр.): бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет

Овощная тарелка (100 гр.): томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень

Домашние соленья (100 гр.): зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста

Баклажанная паста с мацуном (70 гр.): баклажаны, сметана, зелень

Шамирам (70 гр.): перец, баклажаны, томаты, лук, зелень

Салаты:

«Арагац» (60 гр.): куриная грудка, томаты, свежий огурец, микс салат, сметанная заправка

«Пряный овощной салат» (60 гр.): спелые томаты, свежий огурец, красный лук и зелень

Горячие закуски:

Долма (60 гр.): говяжий фарш с рисом и специями в листьях молодого винограда

Сырная лепешка «Лори» (60 гр.): лепешка готовится из сыров лори и сулугуни

Горячие блюда в стол:

Шашлык из свиной шеи с томатным соусом (100 гр.)

Шашлык из курицы (100 гр.)

Кебаб из говядины (100 гр.)

Запеченный картофель (60 гр.)

Овощи тушеные (60 гр.)

Напитки:

Морс (200 мл.)

Хлебная корзина (100 гр.)

Выход банкетного меню: 1220 гр. на персону

Дополнительная информация:

*10% сервисный сбор за обслуживание



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

Холодные закуски:

Сырное ассорти (15/15/15/15 гр.): лори, чечил, чанах, овечий сыр

Мясное ассорти (15/15/15/15 гр.): бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет

Рыбное ассорти (15/15/15/10/10 гр.): форель х/к, лосось с/с, палтус х/к, икра лососевая, лимон

Овощная тарелка (100 гр.): томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень

Домашние соленья (100 гр.): зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста

Каурма (50 гр.): говядина, топленое масло

Маслины/Оливки (15/15 гр.)

Салаты:

«Урарту» (60 гр.): говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус

«Арцах» (60 гр.): куриное филе, сметанный соус, морковь, орехи, чеснок, зелень

«Эребуни» (60 гр.): печеные баклажаны, томаты, болгарский перец, говяжий язык, орехи кешью

Горячие закуски:

Цыпленок корнишон (150 гр.)

Сырная лепешка «Лори» (60 гр.): лепёшка готовится из сыров лори и сулугуни

Хоровац (60 гр.): приготовленные на углях овощи с зеленью и луком

Горячие блюда в стол:

Шашлык из свиной шеи с томатным соусом (100 гр.)

Каре ягненка на углях (100 гр.)

Кебаб говяжий (100 гр.)

Запеченый картофель (60 гр.)

Напитки:

Морс (200 мл.)

Хлебная корзина (100 гр.)

Выход банкетного меню: 1375 гр. на персону

Дополнительная информация:

*10% сервисный сбор за обслуживание



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

Холодные закуски:

Сырное ассорти (15/15/15/15 гр.): лори, чечил, чанах, овечий сыр

Мясное ассорти (15/15/15/15 гр.): бастурма, суджук, говяжий язык, куриный рулет

Рыбное ассорти (15/15/15/10/10 гр.): форель х/к, лосось с/с, палтус х/к, икра лососевая, лимон

Овощная тарелка (100 гр.): томаты, огурцы, редис, острый перец, зелень

Домашние соленья (100 гр.): зеленые помидоры, цветная капуста, огурцы, морковь, соленая капуста

Каурма (50 гр.): говядина, топленое масло

Маслины/Оливки (15/15 гр.)

Шамирам (70 гр.): перец, баклажаны, томаты, лук, зелень

Салаты:

«Урарту» (60 гр.): говядина, баклажаны, грецкий орех, сметанно-чесночный соус

«Назели» (60 гр.): микс салат, маслины, севанская форель, медово-горчичная заправка

«Табуле» (60 гр.): зелень с крупой булгур, томаты, заправка лимонным соком и оливковым маслом

Горячие закуски:

«Кюфта» (70 гр.): взбитое и отварное мясо телёнка с добавлением коньяка и лука

Сырная лепешка «Лори» (60 гр.): лепёшка готовится из сыров лори и сулугуни

Хоровац (60 гр.): приготовленные на углях овощи с зеленью и луком

Горячие блюда в стол:

Шашлык из свиной шеи с томатным соусом (100 гр.)

Каре ягненка на углях (100 гр.)

Кебаб говяжий (100 гр.)

Запеченный картофель 60 гр.)

Напитки:

Морс (200 мл.)

Хлебная корзина (100 гр.)

Выход банкетного меню: 1365 гр. на персону

Дополнительная информация:

*10% сервисный сбор за обслуживание