



# **Готель «Дністер»**

## **Конференції та Банкети**



*Premier Hotels*



---

## ***Ласкаво просимо до Львова !***

З самого серця міста Лева - древнього легендарного міста-музею під відкритим небом, перлини західної України, Вас вітає готель "Дністер".

Якщо Ви їдете до Львова у справах і плануєте зустрітися з партнерами по бізнесу або організувати форум, конференцію, семінар, нараду тощо – кращого місця, ніж готель „Дністер”\*\*\*\*, Вам не знайти.

Комфортабельні 150 номерів, зручний паркінг з охороною безпосередньо біля готелю, конференц-зали, бізнес-центр, WI-FI Інтернет, ресторан з українською та європейською кухнею, бар "Панорама" з захоплюючим краєвидом старого міста, де у перерві між справами можна підбадьорити себе запашною кавою та скуштувати смачні тістечка, що готують саме тут.

Поєднання живильної атмосфери старого міста у Карпатських передгір'ях та європейського сервісу готелю "Дністер» зробить Ваше перебування у Львові дійсно незабутнім та приємним.

*Перелік додаткових послуг:*

*Послуги кейтерінгу - першого у Львові ресторану виїзного обслуговування*

*Послуги трансферу*

*Виготовлення тортів з логотипом Вашої фірми*

*Прокат автомобілів*

*Допомога в організації послуг перекладачів та синхронного перекладу*

*Допомога в організації відео конференцій, інтернет-конференцій*

*Допомога в організації дозвілля:*

- екскурсії по місту, замках Львівщини, Карпати*
- придбання квитків у театри, музеї та ін.*
- квест*
- розважальні програми, фольклор.*

Кожен захід, що ми організуємо у готелі, є унікальним, тому ми готові врахувати всі Ваші побажання щодо його проведення.



## **\* Обладнання та конференц – послуги**

У готелі до Ваших послуг 5 конференц-залів з необхідним обладнанням, що можуть прийняти 180, 120, 50 та 18 осіб, бізнес-центр з усіма сучасними засобами зв'язку та комп'ютерною технікою.

### **Місткість залів залежить від конфігурації, яку Ви обираєте:**

<b>Зал</b>	<b>м<sup>2</sup></b>	<b>Театр</b>	<b>Клас</b>	<b>Круглий стіл</b>	<b>Ціна оренди за день, грн.</b>	<b>Ціна оренди за день, при умові використання Інтернету, грн</b>
<b>Великий зал 9 пов.</b>	<b>266</b>	<b>180 ос.</b>	<b>100 ос.</b>	<b>50 ос.</b>	<b>2200,00</b>	<b>3000,00</b>
<b>Зал Львівський</b>	<b>180</b>	<b>120 ос.</b>	<b>80 ос.</b>	<b>40 ос.</b>	<b>1800,00</b>	<b>2500,00</b>
<b>Лоббі конференц-зал</b>	<b>99</b>	<b>50 ос.</b>	<b>40 ос.</b>	<b>30 ос.</b>	<b>1100,00</b>	<b>1500,00</b>
<b>Кімната для переговорів 6 поверх</b>	<b>41</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18 ос.</b>	<b>700,00</b>	<b>1000,00</b>
<b>Малий зал</b>	<b>40</b>	<b>18 ос.</b>	<b>12 ос.</b>	<b>12 ос.</b>	<b>700,00</b>	<b>1000,00</b>

### **Вартість оренди включає користування обладнанням:**

фліпчарт, діапроектор, слайдопроектор, телевізор, відеомагнітофон, екран, звукова апаратура

### **Вартість додаткового обладнання:**

- \* блок паперу до фліпчарту – 30,00 грн/10с.
- \* блок паперу до фліпчарту – 50,00 грн/20с.
- \* блок паперу до фліпчарту – 70,00 грн/30с.
- \* оренда мультимедійного проектора – 500,00 грн/день
- \* оренда DVD-програвача – 100,00 грн/день
- \* оренда ноутбука – 300,00 грн/день

## **Умови конференц- та бенкетного обслуговування**

---

ВАТ туристично-готельний комплекс „Дністер” засвідчує Вам свою повагу та дякує за виявлену зацікавленість.

Для обслуговування наших клієнтів на високому рівні ми встановили наступні умови та методи роботи.

### **Вибір меню**

Для того, щоб допомогти нам спланувати Ваш захід якнайкраще, просимо вибране Вами меню та кількість гостей, що будуть присутні на запланованому заході, надати у відділ продажу та маркетингу ( тел..+38 (032) 2974323, факс +38 (032)2971017) або у ресторанну службу готелю "Дністер" (тел. +38(032)2974355) не пізніше, ніж за 4 дні до запланованого заходу.

Готель несе відповідальність за обслуговування кількості гостей, що не перевищує числа, вказаного в заявці.

Харчування надається згідно кількості осіб, вказаних у заявці.

Зміни щодо кількості осіб на харчування приймаються згідно письмової заявки не пізніше, ніж за 24 год. до початку заходу. При проведенні бенкету, фуршету – не пізніше, ніж за 48 год. до початку.

### **Ціни**

Всі ціни можуть бути змінені. Ціни підтверджуються при виставленні рахунків і наступній оплаті протягом 3 банківських днів.

### **Оплата**

**100 % передоплата за бенкетне та конференц-обслуговування повинна бути внесена на розрахунковий рахунок готелю за 3 дні до початку заходу.**

### **Ануляція замовлення**

Для ануляції заходу в нашому Готелі необхідно, щоб письмове повідомлення про його відміну було отримане не менше ніж за 3 дні до дати його проведення.

Отримання повідомлення про відміну менше ніж до 14 години за 3 дні до початку заходу тягне за собою штраф у розмірі 50% оплати за всю їжу та напої, а також 50% плати за оренду конференц-залу.

При ануляції замовлення пізніше ніж до 14-ої години за 1 день до дати його проведення, Готель застосовує штрафні санкції у розмірі 100% суми всього замовлення, включаючи замовлення на харчування та оренду залу.

### **Обладнання**

Надання допомоги з завантаження/відвантаження необхідного обладнання, матеріалів повинна бути скоординована з відділом продажу та маркетингу або ресторанною службою готелю "Дністер" (заповнення бланків внесення/виносу). Зверніть увагу на те, що Готель не здійснює зберігання вантажів, обладнання.

### **Безпека**

Клієнти, що користуються нашими приміщеннями, несуть відповідальність за збереження свого особистого майна. Готель не несе відповідальність за збереження майна, що не було здане в гардероб або в камеру схову.

Клієнт приймає на себе відповідальність за збитки, завдані Готелю під час проведення заходу.

## Форма заявки на проведення заходу\*

Генеральному директору  
ВАТ ТГК «Дністер»  
Бондарук М.В.

Шановний Максим Вікторович!

\_\_\_\_\_ (назва організації) просить надати для проведення \_\_\_\_\_ (назва заходу) в період з \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ (вказіть необхідне):

### Проживання:

Тип номера	Дата заїзду	Дата виїзду	Кількість номерів	Форма оплати

### Оренда залу:

Назва залу	Дата	Час початку заходу	Час закінчення заходу	Кількість людей	Конфігурація

### Харчування:

Вид харчування	Дата	Час	Кількість людей

### Обладнання та інші послуги:

Назва	Дата

Оплату гарантуємо (потрібне відмітьте)

за безготівковим ₴ / готівковим розрахунком ₴

З умовами конференц- та бенкетного обслуговування, ануляцій та застосувань штрафних санкцій ознайомлені та згодні.

Прізвище \_\_\_\_\_

Підпис \_\_\_\_\_

**\* ця заявка робиться на фірмовому бланку організації і завіряється печаткою**



# **Банкетне меню**

**Пропонуємо до Вашої уваги спеціально розроблене меню для використання при проведенні конференцій.**



*Premier Hotels*

## **Кава – перерви**

### **Кава – перерва №1. Вартість - 26 грн. на 1 особу**

Тістечка в асортименті – 1/1  
Кава/чай з вершками – 1/1  
Сік в асортименті – 1/250  
Вода БонАква – 1/500

### **Кава – перерва №2. Вартість - 26 грн. на 1 особу**

Канapé з сиром – 1/1  
Канapé з шинкою – 1/1  
Кава/чай з вершками – 1/1  
Вода БонАква – 1/500

### **Кава – перерва №3. Вартість – 31 грн. на 1 особу**

Фрукти в асортименті – 1/100  
Тістечка в асортименті – 1/1  
Кава/чай з вершками – 1/1  
Сік в асортименті – 1/250  
Вода БонАква – 1/500



### **Кава – перерва №4. Вартість - 35 грн. на 1 особу**

Пиріжок з грибами – 1/1  
Пиріжок з м'ясом – 1/1  
Фрукти в асортименті – 1/100  
Кава/чай з вершками – 1/1  
Вода БонАква – 1/500

### **Кава-перерва №5. Вартість – 37 грн. на 1 особу**

Канapé з шинкою – 1/1  
Канapé з сиром – 1/1  
Тістечка в асортименті – 1/1  
Фрукти в асортименті – 1/100  
Кава/чай з вершками – 1/1  
Вода БонАква – 1/500

### **Кава-перерва №6. Вартість – 38 грн. на 1 особу**

Канapé з шинкою – 1/1  
Канapé з сиром – 1/1  
Тістечка в асортименті – 1/1  
Кава/чай з вершками – 1/1  
Сік в асортименті – 1/250  
Вода БонАква – 1/500

### **Кава-перерва №7. Вартість – 43 грн. на 1 особу**

Канapé з шинкою – 1/1  
Канapé з сиром – 1/1  
Тістечка в асортименті – 1/1  
Фрукти в асортименті – 1/100  
Кава/чай з вершками – 1/1  
Сік в асортименті – 1/250  
Вода БонАква – 1/500

**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## Обіди

### **Обід №1. 88 грн. з особи**

Салат „Овочевий мікс” – 1/150  
(свіжі овочі)  
Французький курячий суп – 1/250  
Биточки по-селянськи – 1/100/45/9  
Картопля «Гратен» – 1/150  
Вода БонАква – 1/250  
Хліб

### **Обід №2. 88 грн. з особи**

Салат „Ніца” – 1/150  
(Свіжі овочі, тунець, маслини, яйце, цибуля, олія)  
Борщ з пампушками – 1/250  
Бефстроганов – 1/100/40  
Рис відварний – 1/150  
Вода БонАква – 1/250

Хліб

### **Обід №3. 95 грн. з особи**

Салат „Грецький” – 1/150  
Юшка грибна з печериць – 1/250  
Відбивна з свинини – 1/100  
Картопля по-селянськи – 1/150  
Вода БонАква – 1/250  
Хліб



### **Обід №4. 95 грн. з особи**

Салат «Ситий Пан» – 1/150  
(морква, картопля, перець маринований, ананас, кукурудза, курка)  
Солянка м'ясна – 1/250  
Філе риби з горіхом – 1/150  
Рис з овочами – 1/150  
(Картопля, морква, зелений горошок, вершки)  
Вода БонАква – 1/250  
Хліб

**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## Обіди

### **Обід №5. 100 грн. з особи**

Помідори з прованськими травами та адегейським сиром – 1/150/10  
Суп-крем овочевий – 1/250  
Курка запечена з персиком під сиром моцарелла – 1/100/30  
Картопля печена дольками – 1/150  
Пиріг яблучний – 1/100  
Вода БонАква - 1/250  
Кава/чай – 1/1  
Хліб

### **Обід №6. 100 грн. з особи**

Салат „Грецький” – 1/150  
(Свіжі овочі, цибуля, сир «Фета», маслини, олія)  
Борщ з пампушками – 1/250  
Риба запечена з овочами – 1/100/50/16  
Картопля пюре – 1/150  
Пудинг з сиру – 1/50  
Вода БонАква - 1/250  
Кава/чай – 1/1  
Хліб

### **Обід №7. 125 грн. з особи**

Салат „Мексиканський” – 1/150  
(Курка, яблуко, селера, горіх, майонез)  
Суп-крем «Грибний» – 1/250  
Біфстроганов – 1/100/50  
Картопля фрі – 1/150  
Штрудель яблучний з морозивом – 1/100/50  
Вода БонАква - 1/250  
Кава/чай – 1/1  
Хліб

### **Обід №8. 125 грн. з особи**

Салат „Пікантний” – 1/150  
(Курка, шинка, сир, огірки свіжі, перець болгарський, яйце, майонез)  
Суп-крем грибний – 1/250  
Рибні роли зі шпинатом – 1/100/50  
Картопля по домашньому дольками – 1/150  
Тістечко «Парфе» – 1/1  
Вода БонАква - 1/250  
Кава/чай – 1/1  
Хліб



**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## **Бізнес-ланчі**

**Бізнес-ланч №1. 140 грн. з особи. Мінімальна кількість – 40 чол.**

### **Салати:**

- Салат «Пікантний» - 1/37
- Салат «Овочевий мікс» - 1/37
- Салат з капусти – 1/37
- Салат «Український» - 1/37

### **Перші страви:**

- Юшка грибна – 1/85
- Солянка м'ясна – 1/85

### **Другі страви:**

- Судак золотистий – 1/37
- Відбивна з курячого філе – 1/50
- М'ясні кульки в томатному соусі – 1/50
- Ребра смажені – 1/50/10
- Зрази картопляні з капустою та грибами - 1/50

### **Гарніри:**

- Картопля печена дольками – 1/50
- Рис з грибами – 1/50/3
- Гарнір «Європейський» – 1/37

### **Набір соусів**

### **Тістечка в асортименті -1/1**

### **Фрукти в асортименті – 1/100**

### **Хліб**

### **Напої безалкогольні:**

- Сік – 1/250
- Вода мінеральна – 1/250
- Кава/чай з вершками – 1/1



**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## **Бізнес-ланчі**

**Бізнес-ланч №2. 150 грн з особи. Мінімальна кількість – 40 чел.**

### **Холодні закуски:**

- Помідори «Прованські» - 1/50
- Салат овочевий на основі пекінської капусти - 1/37
- Салат «Ніца» – 1/37
- Салат з курки з ананасом - 1/37
- Яйце фаршироване грибами – 1/40

### **Перші страви:**

- Суп-крем овочевий – 1/85
- Бульйон з фрикадельками – 1/85

### **Другі страви:**

- Риба запечена з овочами – 1/25/12/4
- Філе курки по-Львівськи – 1/25
- Відбивна з телятини – 1/50
- Гуляш з свинини – 1/25/10
- Спагеті «Болонезе» – 1/125
- Млинці з м'ясом – 1/40

### **Гарніри:**

- Картопля печена дольками – 1/50
- Рис з грибами – 1/50
- Овочевий рататуй - 1/75/5

### **Набір соусів**

### **Фрукти в асортименті – 1/80**

### **Пудинг з сиру - 1/50**

### **Хліб**

### **Напої безалкогольні:**

- Сік в асортименті – 1/200
- Вода мінеральна – 1/250



**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## **Бізнес-ланчі**

**Бізнес-ланч Української кухні. 160 грн з особи. Мінімальна кількість – 40 чол.**

Салат з квасолі - 1/75  
Салат «Старольвівський» - 1/75  
Асорті солених овочів – 1/100  
Оселедець на картоплі - 1/37/25/18  
Шпондер запечений з часником – 1/35

### **Перші страви:**

Борщ з пампушками – 1/150/20

### **Другі страви:**

Голубці з м'ясом – 1/66/25  
Судак запечений – 1/20/5  
Язик в сметані – 1/37  
Крученики з грибами – 1/37/12  
Вареники з соленим сиром – 1/66/7/25  
  
Налисники з маком та медом – 1/50  
Налисники з сиром – 1/50  
Яблуко печене з медом та журавлиною – 1/88/25

**Фрукти в асортименті – 1/50**

**Узвар – 1/250**

**Набір соусів**

**Хліб**

**Напої безалкогольні:**

Вода мінеральна – 1/250  
Кава/чай – 1/1



***Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року***



## **Бізнес-ланчі**

**Бізнес-ланч «Європейський». 260 грн з особи. Мінімальна кількість – 40 чол.**

### **Салат-бар:**

- Салатний мікс - 1/25
- помідори - 1/25
- огірки - 1/25
- перець болгарський - 1/25
- маслини - 1/10
- оливки - 1/10
- Хамон - 1/12
- Лосось слабосолений з каперсами- 1/30
- Сир «Пармезан» тертий - 1/10
- Сир «Фета» - 1/12
- Олія оливкова - 1/12
- Соус «Коктейль» - 1/15
- Соус «Цезар» - 1/12
- Зелена цибуля рублена - 1/20
- Гриби мариновані білі - 1/25
- Креветки коктейльні відварні - 1/20
- Цибуля маринована кільцями - 1/20

### **Перші страви:**

- Бульйон з фрикадельками - 1/85
- Суп-пюре овочевий - 1/85

### **Другі страви:**

- М'ясні кульки в томатному соусі - 1/37
- Канелоне фаршировані - 1/62
- Лосось гриль - 1/30
- Медальйони в соусі з червоного вина - 1/30

### **Гарніри:**

- Овочі гриль - 1/50
- Цвітна капуста з соусом «Коктейль» - 1/33/16
- Картопля по-селянськи - 1/37
- Рис з овочами - 1/37

### **Десерти:**

- Фруктовий салат - 1/40
- Фрукти в асортименті - 1/75
- Желе з фруктами - 1/60
- Тістечка «Парфе дуєт» - 1/30

### **Набір соусів**

### **Хліб**

### **Напої безалкогольні:**

- Сік в асортименті - 1/250
- Вода мінеральна - 1/250
- Кава/чай з вершками - 1/1



**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## Вечері

### **Вечеря №1. 88 грн на особу**

Салат „Мексиканський” – 1/150  
(Курка, яблуко, селера, горіх, майонез)  
Відбивна з свинини – 1/100  
Картопля пюре – 1/150/20/3  
Вода БонАква – 1/250  
Тістечко в асортименті – 1/1  
Кава/чай – 1/1  
Хліб

### **Вечеря №2. 88 грн на особу**

Салат „Грецький” – 1/150  
(свіжі овочі, цибуля, сир «Фета», маслини, олія)  
Риба смажена в глазурі – 1/100/3  
Рис з овочами – 1/150  
Вода БонАква – 1/250  
Тістечко в асортименті – 1/1  
Кава/чай – 1/1

Хліб

### **Вечеря №3. 95 грн на особу**

Помідори з прованськими травами та адегейским сиром - 1/150/10  
Риба смажена з овочевим соусом – 1/100/40/22  
Картопля печена дольками – 1/150  
Салат фруктовий – 1/120  
Вода БонАква – 1/250  
Кава/чай – 1/1  
Хліб

### **Вечеря №4. 95 грн на особу**

Салат овочевий - 1/150  
(на основі пекінської капусти)  
Свинина тушкована в прованських травах – 1/100/50/7  
Овочевий рататуй – 1/150/10  
Сирний пудинг – 1/100  
Вода БонАква – 1/250  
Кава/чай – 1/1  
Хліб



**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## **Вечері**

### **Вечеря №5. 125 грн на особу**

Салат з курки з ананасом - 1/150  
(свіжі овочі, яйце, тунець, цибуля, маслини, олія)  
Стейк з лосося з лимонно-імбирним соусом - 1/120/40/20  
Рис з грибами - 1/150/10  
Струдель яблучний - 1/125  
Вода мінеральна - 1/250  
Кава/чай - 1/1  
Хліб



### **Вечеря №6. 125 грн на особу**

Салат «Цезар» - 1/150  
Свинина запечена під сиром з в'яленими помідорами - 1/100/35/30  
Овочі гриль - 1/150  
(Кабачки, баклажани, печериці, перець болгарський, цвітна капуста)  
Яблуко печене - 1/85/25  
Вода БонАква - 1/250  
Кава/чай - 1/1  
Хліб

**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## **Бізнес-вечері**

**Бізнес-вечеря №1. 140 грн з особи. Мінімальна кількість – 40 чол.**

### **Салати:**

- Оселедець на картоплі - 1/25/18/12
- Салат «Овочевий мікс» - 1/50
- Прованські помідори з едгейським сиром – 1/50
- Салат «Український» - 1/50

### **Другі страви:**

- Риба з хрусткою скоринкою на овочах жульєн – 1/40
- Курка запечена з персиком під сиром моцарелла – 1/25/7
- Бефстроганов – 1/25/12
- Медальйони з свинини – 1/25
- Картопля запечена з грибним фаршем - 1/30
- Зрази картопляні з м'ясним фаршем – 1/50

### **Гарніри:**

- Паста «Пене» відварна – 1/50
- Рис з овочами – 1/50
- Овочевий рататуй – 1/75/5

### **Набір соусів**

**Тістечка в асортименті -1/1**

**Яблучний самбук – 1/60/10**

**Фрукти в асортименті – 1/50**

### **Хліб**

### **Напої безалкогольні:**

- Сік в асортименті – 1/250
- Вода мінеральна – 1/250
- Кава/чай з вершками – 1/1



***Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року***



## **Бізнес-вечері**

---

**Бізнес-вечеря №2. 150 грн з особи. Мінімальна кількість – 40 чол.**

### **Холодні закуски:**

Салат «Мексиканський» - 1/75/4  
Салат «Ніца» - 1/50/3  
Асорті овочеве - 1/67  
Яйце фаршироване - 1/40

### **Другі страви:**

Куряче філе в соусі карі - 1/25/12  
Бефстроганов - 1/25/12  
Відбивна з свинини - 1/33  
Риба смажена в глазурі - 1/25  
Рулетики по-італійськи - 1/60/25

### **Гарніри:**

Картопля пюре - 1/75  
Рис відварний - 1/50  
Овочі гриль - 1/75

### **Набір соусів**

**Тістечка в асортименті -1/1**

**Вершки з фруктами - 1/60**

**Фрукти в асортименті - 1/50**

### **Хліб**

### **Напої безалкогольні:**

Сік в асортименті - 1/250  
Вода мінеральна - 1/250  
Кава/чай з вершками - 1/1



***Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року***



## Фуршет

### МЕНЮ (вартість – 220.00 грн з особи)

#### Холодні закуски:

- Буженина в білій глазурі - 1/15/5
- Курка в глазурі – 1/15
- Запечений мус з печінки під червоним вином – 1/37
- Корзинка з раковими шийками – 1/29
- Кальмари бейбі фаршировані на крутоні – 1/27
- Огірок фаршировані сиром «Фета» – 1/25
- Цукіні з грибним мусом – 1/25/4
- Роли з баклажанів з горіховою пастою - 1/25/4/5
- Фуршетна ложка з ікрою - 1/30
- Асорті сирних шпажок – 1/10/10/5
- Асорті міні-пиріжків – 1/20

#### Гарячі закуски:

- Асорті м'ясних шпажок – 1/33  
(шпажка з свинини, телятини, курки)
- Рибні роли зі шпинатом на крутоні під паризьким соусом – 1/30/8/8/4
- Тигрові креветки гриль – 1/20
- Домашні ковбаски з пряними травами – 1/60/5
  
- Шашлички овочеві – 1/30
- Цукіні на крутонах – 1/37
- Картопля печена – 1/25

#### Тістечка в асортименті – 1/1

#### Десерт шоколадний з фруктами – 1/75

#### Фрукти в асортименті – 1/50

#### Напої безалкогольні:

- Вода мінеральна – 1/250
- Сік в асортименті – 1/250
- Кава / чай - 1/1



**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**



## **Бенкет\***

### **МЕНЮ (вартість – 350.00 грн з особи)**

#### **Холодні закуски:**

- Качка фарширована вишнею – 1/100
- Щука фарширована по-царськи – 1/50/10
- Ікра червона з маслом – 1/10/6/6
- Морський дар (асорті рибне з фаршированими кальмарами) – 1/27/8
- Асорті м'ясне:
- Запечена пікантна буженина – 1/33
- Рулет Гурме (курка з курагою та горіхами) – 1/33/9
- Роли з шинки з м'ясним мусом – 1/25
- Ковбаска печена домашня – 1/50
- Овочевий букет – 1/50
- Асорті солених овочів – 1/100
- Асорті французьких сирів з медом та фруктами – 1/22/17
- Маслини – 1/12
- Оливки – 1/12
- Лимон – 1/12
- Мікс-салат з телятини та кедрового горіха – 1/100
- Салат «Везувій» – 1/86
- Салат «Мексиканський» - 1/90
- Соус «Хрін» – 1/25

#### **Гарячі закуски:**

- Рибні роли з шпинатом під паризьким соусом – 1/60/27/16

#### **Другі страви:**

- Гусяча ніжка з виноградом під фруктовим соусом – 1/190
- Картопля печена – 1/75
- Овочі гриль – 1/75

#### **Хліб**

#### **Фрукти в асортименті – 1/100**

#### **Безалкогольні напої:**

- Сік в асортименті – 1/250
- Вода мінеральна - 1/500
- Кава / чай – 1/1



*При бажанні на бенкети та урочисті події можна замовити тістечка в асортименті, торти різних розмірів та конфігурацій, порційні десерти.*

**Ціни включають 20% ПДВ. Просимо зауважити, що ціни можуть бути змінені протягом року**