



ЗОЛОТИЙ ЛІВ

РЕСТОРАН

Замовлення приймаємо з 12.00 до 20.00. Ресторан працює з 12.00 до 23.30
т. 067-950-13-14 , 70-80-22 Олена Сергіївна

Наш сайт: www.zolotij-lev.com.ua ел.адреса: zolotijlev@gmail.com

ДАТА	ПОВЕРХ	КІЛЬКІСТЬ	ФІРМА	ЧАС	ЗАДАТОК

НОВОРІЧНЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

1. ІТАЛІЙСЬКА ТАРІЛКА (ПРОШУТО, САЛЯМІ «ІТАЛІЙСЬКЕ» АСОРТІ, КОВБАСКИ КОПЧЕНІ, МІНІ МОЦАРЕЛА, ОЛИВКИ, КОРНІШОНИ, ГРІНКИ, СОУС ФІРМОВИЙ)	1/100	55.00
2. М'ЯСНЕ АСОРТІ ПЕЧЕНЕ (БУЖЕНИНА, ДОМАШНЯ КОВБАСА , КУРЯЧИЙ РУЛЕТ, М`ЯСНИЙ РУЛЕТ)	1/90	49.00
3. РИБНА ТАРІЛКА АСОРТІ (НАРІЗКА З СЪОМГИ, ФОРЕЛІ, ГОРБУШІ, СКУМБРІІ, ТОЛСТОЛОБА МАРИНОВАНОГО, КРЕВЕТКИ, ЛИМОН, МАСЛИНИ)	1/120	69.00
4. РИБА ФАРШИРОВАНА (КОРОП) – ФІРМОВА СТРАВА	1/140	49.00
5. НАПОЛЕОН ЗАКУСОЧНИЙ (ВИПІЧКА З СЛОЙОНОГО ТІСТА З НАЧИНКОЮ – ШИНКА, СИР ВЕРШКОВИЙ, ЯЙЦЕ, ГРУША, СИР ТЕРТИЙ)	1/60	29.00
6. СИРНА ТАРІЛКА АСОРТІ (СИР ВЕРШКОВИЙ , ГОРІШКАМИ, ПРЯНОЦАМИ, КОПЧЕНИЙ, МОЦАРЕЛА, ФІНІКИ, КРЕКЕРИ, МЕД)	1/60	38.00
7. «ГРЕЦЬКИЙ» (БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ ,ТОМАТИ, ОГІРКИ, СИР ФЕТА, МАСЛИНИ, ЛИМОН, МАСЛИНОВА ОЛІЯ)	1/90	36.00
8. «ЦЕЗАР» (КАПУСТА ПЕКІНСЬКА, САЛАТ-МІКС, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНЕ, ЯБЛУКО, СИР ПАРМЕЗАН, МАРИНОВАНІ ШАМПІНЬЙОНИ, СОУС-МАЙОНЕЗ, ВЕРШКИ, СОЄВИЙ СОУС, ЗЕРНА ГІРЧИЦІ, ГРІНКИ)	1/90	38.00
9. «ОСОБЛИВИЙ» (БУЖЕНИНА ТА КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНІ , СИР ВЕРШКОВИЙ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , МАЙОНЕЗ, АНАНАС, АПЕЛЬСИН, ГОРІШКИ МОЛОТІ)	1/90	38.00

ГАРЯЧІ СТРАВИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
10. Сирний та м'ясний струдель (листокове тісто, сир твердий, бринза, м'ясо рублене, яйце, спеці, зелень, грчиця в зернах)	1/70	30.00
11. Млинці з м'ясом та тушкованими грибами у вершковому соусі	1/90	36.00
12. М'ясо по «Французки» (биток, цибуля, шампінйони, спеції, сир тертий, яйце, майонез)	1/100	47.00
13. Печена картопля по- селянськи	1/100	28.00
14. Свинина запечена у вишневому соусі (вирізка, прянощі, червоне вино, вишні, соус)	1/80	45.00
15. М'ясо на мангалі - шашлик	1/90	49.00
16. Новорічні мандарини	1/200	14.00

По меню з однієї особи 650грн. Музично-розважальна програма 200грн.
Всього 850грн.

Сума мінімального задатку за резервацію дати для святкування банкету складає дві тисячі гривень, уточнення кількості гостей відбувається за тиждень до святкування, також проводиться повний розрахунок. У разі відмовлення гостей від замовлення – сума внесеного задатку не повертається. Затримка гостей після 24.00 виключно за попередньою домовленістю з адміністрацією. Рахується після 24.00, по годинно:

- до 30 осіб 2000грн за 1годину;
- до 50 осіб 3000грн за 1 годину;
- від 50 осіб 4000грн за 1годину.

Оплачується наперед перед початком кожної наступної години.

