

СПЕЦИАЛНИ ПАКЕТНИ ЦЕНИ

Всички менюта включват:

Напитки

- Чаша пенливо вино за "Добре дошли"
- 50 мл ракия или водка
- Чаша червено или бяло вино
- Безалкохолна напитка
- Минерална вода
- Внасяне на допълнително количество алкохол без заплащане на такса "бушон"

Комплименти

- Сватбена погача, мед и сол
- Дегустация на избраното меню за двама
- Посрещане на гостите в ресторанта
- Първа брачна нощ в младоженски апартамент
- Преференциални цени за настаняване на гостите
- Безплатен охраняем открит и закрит паркинг



Варианти на 3 степенно меню

52.00 лв./ човек



1

Салата Букет

градински зеленчуци, зелена салата с хрупкав бекон, печени червени пиперки, снежанка, къпоолу и маслини

Свински медальони в кавърма сос

гарнирани с картофен огретен

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

2

Шопска салата

домати, краставици, печени пиперки и свежо бяло сирене

Агнешко печено

поднесено върху пюре от картофи с магданоз, кореноплодни зеленчуци и ароматен сос

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

3

Овчарска салата

домати, краставици, печени пиперки, свежо бяло сирене, пастърма, гъби, яйца и кашкавал

Пиле Тракия

пилешки гърди, мариновани в кисело мляко и градински подправки, поднесени върху сотирани тиквички с машерка и пюре от картофи

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

4

Букет от зелени листни салати с краставица и чери домати

Мариновано пилешко бутче

поднесено върху пюре от картофи с магданоз, кореноплодни зеленчуци и ароматен сос

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

5

Народна салата

домати и печени пиперки, мариновани с чесън, свежо бяло сирене, маслини и червен лук, айсберг салата

Трио Шишове

пилешки, свински и пуешки шишове с бекон, гарнирани с домашни пържени картофи и апетитна доматиена салца

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

6

Салата Парма

зелена салата, чери домати, ароматен сос Балсамико и шунка Парма

Пилешки гърди

с естрагонов сос, сотирани картофи с бекон и микс от сезонни зеленчуци

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

Варианти на 4 степенно меню

63.00 лв./ човек



1

Шопска салата

домати, краставици, печени пиперки и свежо бяло сирене

Спаначена палачинка

пълнена с ragu от ориз, пиле и ароматен сос

Свински медальони в кавърма сос

гарнирани с картофен огретен

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

2

Салата Букет

градински зеленчуци, зелена салата с хрупкав бекон, печени червени пиперки, снежанка, къпоолу и маслини

Мариновано пилешко бутче

поднесено върху пюре от картофи с магданоз, кореноплодни зеленчуци и ароматен сос

Селекция от подобрани колбаси и сирена

гарнирани със солени бисквити и грозде

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

3

Народна салата

домати, печени пиперки, мариновани с чесън, свежо бяло сирене, маслини, червен лук и айсберг салата

Бюрек от чушки

с млечно-копърсов сос

Трио Шишове

пилешки, свински и пуешки шишове с бекон, гарнирани с домашни пържени картофи и апетитна доматиена салца

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

4

Букет от зелени листни салати с краставица

поднесени с винегрет от сушени домати и панирани сирена

Запечена тиквичка

пълнена със свежо сирене и яйца, поднесена с чипс от копър

Пилешки гърди

в естрагонов сос, сотирани картофи с бекон и микс от сезонни зеленчуци

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

5

Овчарска салата

домати, краставици, печени пиперки, свежо бяло сирене, пастърма, гъби и кашкавал

Пушена пъстърва

поднесена върху картофена салата и хрянсов сос

Пиле Тракия

пилешки гърди, мариновани в кисело мляко и градински подправки, поднесени върху сотирани тиквички с мащерка и пюре от картофи

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

6

Букет от български предястия

шопска салата, колбаси, кашкавал, яйце, снежанка, къпоолу, маслини, сармичка

Тартар от пъстърва

поднесен в краставица и гарниран със сос от маслини и жълтък

Фън – запечено пилешко филе с ароматен сос и зеленчуци

поднесено с картофени ньоки и зеленчукова капоната

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

Варианти на 5 степенно меню

69.00 лв./ човек



1

Овчарска салата
домати, краставици, печени пиперки, свежо бяло сирене, пастърма, гъби, яйца и кашкавал

Дуо бюрек
бюрек от патладжан и бюрек от чушка, съчетани с млечно-копъров сос

Пиле Тракия
пилешки гърди, мариновани в кисело мляко и градински подправки, поднесени върху сотирани тиквички с мащерка и пюре от картофи

Селекция от подобрани колбаси и сирена
трапезица, луканка, шунка от бут и български сирена

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

2

Хрупкава зелена салата
гарнирана с мариновано панирано сирене, домати, винегрет и кедрови ядки

Пушена пъстърва
върху картофена салата с лек хрянков аромат

Грил плато – печен свински котлет, кюфте, кебапче, шиш от пилешко месо
гарнирани с тиквички на скара, домашни пържени картофи и доматиена разядка

Селекция от подобрани български меки и твърди сирена

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

3

Салата с патешко магре и мариновани гъби
със свежи салати и брускета с мус от гъши дроб

Паста фарфале в сос салца Роса
със скариди и домати

Свински котлет в тъмна бира
поднесен върху пармезаново ризото и картофи по лионски

Селекция от подобрани колбаси и сирена
трапезица, луканка, шунка от бут и български сирена

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

4

Салата Парма
зелена салата, чери домати, ароматен сос Балсамико и шунка Парма

Медальон от съомга
поднесен върху шафраново ризото

Пилешки гърди
с естрагонов сос, сотирани картофи с бекон и микс от сезонни зеленчуци

Селекция от дребни хапки и следястия
сирене Бри, мариновано патешко филе и тартар от пастърва

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

5

Айсберг салата с октопод, маслини и червен боб
поднесена върху легло от мариновани тиквички

Щрудел от заек
върху зеленчуков жулиен и соева редукция

Телешко филе миньон
в шунка Серано и сос от Арманяк и зелен пипер с картофен огретен и букет от зеленчуци

Селекция от подобрани български меки и твърди сирена

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

6

Моцарела с мариновани тиквички и белени домати
гарнирани с рукола и босилеков дресинг

Норвежка пушена съомга
пълнена с тартар от рачешки опашки и краставици, гарнирана със салати, сметана и хайвер

Отворени равиоли с рикота сирене
в ароматен спанак и градински чай

Пиле Тракия
пилешки гърди, мариновани в кисело мляко и градински подправки, поднесени върху сотирани тиквички с мащерка и пюре от картофи

Сватбена торта

Хрупкав хляб и масло

Варианти на меню бюфет

56.00 лв./ човек



1

Салати и предястия

- Октоподена салата с лимон, маслини и риган
- Коктейл от скариди върху хрупкави салати и сос
- Маринована съомга, поднесена със сладка горчица и копър
- Салата от мариновани зеленчуци на скара
- Шопска салата с печени пиперки
- Шунка Серано с пълеш
- *Vitello tonato* с аншоа и каперси
- Селекция от сирена с крекери и грозде
- Айсберг салата с италианско сирене и чери домати
- Белени домати с моцарела и босилеково олио
- Сезонни градински салати и зеленчуци с дресинги и добавки
- Домашно приготвени хлебчета и масло

Основни ястия

- Запържено рибно филе в сос от лимон и магданоз
- Агнешко рагу с маслини и ориз басмати
- Пилешки шишчета, мариновани в кисело мляко и градински подправки
- Картофен огретен
- Сезонни зеленчуци в масло

Десерти

- Разнообразие от плодови тарталети
- Бял и черен шоколадов мус с плодова заливка
- Метрополитън тирамису торта
- *L'Opera* кейк
- Мини френски пасти
- Крем Брюле – вариация с аромати на зелен чай, ванилия и шоколад с портокал
- Селекция от домашно приготвени бисквити
- Плодова салата, маринована с Гран Марние, подходящи гарнитурни и добавки

2

Салати и предястия

- Пушена съомга и пъстърва с горчица и пълпъдъчи яйца
- Коктейлни скариди и салата от авокадо
- Свежо сирене с печени пиперки в марината от чесън и магданоз
- Терина от пиле със сос от грозде и Портвайн
- Салата Цезар
- Шунка от бут с мариновани зеленчуци
- Тайландска салата с месо и оризови нудли
- Сезонни салати със заливка
- Овчарска салата
- Селекция сирена
- Прясно изпечени хлебчета

Основни ястия

- Пилешко филе в сос от печени домати и каперси
- Телешки ивици в сос от горски гъби
- Съомга със спанак и шафранов сос
- Суфле от сирене и макарони
- Картофи по лионски – с бекон, лук, жу и сметана
- Микс от сезонни зеленчуци в ароматно масло

Десерти

- Ябълков щрудел с ванилов сос
- Крем Брюле
- Йогурт торта с портокалови филета
- Класически печен чийз кейк
- Бял шоколадов мус с канела и звезден анасон
- Разнообразие от плодови тарталети
- Пай с горски плодове
- Селекция от домашно приготвени бисквити
- Пресни плодове

Варианти на меню бюфет

56.00 лв./ човек



3

Салати и предястия

- Плато мариновани риби със сметанов сос и лучени кръгчета
- Коктейл от пиле с гъби върху хрупкави салати
- Мариновано овче сирене с маслини Каламата и зелени подправки
- Терина от пиле със сос от грозде и Портвайн
- Салата Цезар с хрупкав бекон и пилешки филета
- Селекция от подбрани колбаси
- Салата от нудли – италианска паста със сушени домати, каперси и пармезан
- Салатен бар, сезонни салати със заливки, дресинги и кондименти
- Салата снежанка с печени орехи
- Домашно приготвени хлебчета и масло

Основни ястия

- Пилешко рагу – пилешки филета в сметаново-естрагонов сос
- Свински джолан с горски гъби и пролетен лук
- Нилски костур в сос от чери домати и магданоз
- Картофено пюре с магданоз
- Ориз с пушен бекон и грах
- Зеленчуци батоне във ванилово масло

Десерти

- Кейк с черен шоколад и малини
- Торта с карамел
- Чийз кейк
- Бял шоколадов мус с канела
- Нарязани плодове, поднесени със сос от мед и кисело мляко
- Еклери, поляти с кафе и шоколад
- Портокалови тарталети и черен шоколад

4

Салати и предястия

- Овчарска салата
- Коктейл от скариди върху салата от краставици и заквасена сметана
- Постни сарми в лозов лист, поднесени с млечно-чеснов сос
- Салата от мариновани зеленчуци на скара, гарнирани със свежо сирене
- Микс от зелени салати с крехки пилешки филета
- Картофена салата със сладък лук и зелени билки
- Плато отбрани български сирена и колбаси
- Айсберг салата с чери домати и червен боб
- Сезонни градински салати и зеленчуци с дресинги и добавки
- Домашно приготвени хлебчета и масло

Основни ястия

- Рибно филе на плоча в маслено-орехов сос
- Грил плато – свински котлет, пилешки шиш, пилешка пържола, кюфте, кебапче, карначе, поднесени с домашни пържени картофи и тиквички на скара, гарнирани с подходящи разядки и сосове
- Ароматен ориз с моркови и спанак
- Сезонни зеленчуци в масло

Десерти

- Разнообразие от плодови тарталети
- Торта Гараш
- Мини еклери с бял и черен шоколад
- Крем карамел с плодов топинг и пухкава сметана
- Селекция от домашно приготвени бисквити
- Баклава, сиропирана с розов мед
- Ябълков щрудел



Екипът на Метрополитън може да организира вместо Вас:

Да бъдете по-красиви в
най-прекрасния ден

- Грим
- Козметика
- Прическа

Разнообразна музика и танци

- DJ
- Фолклорна програма
- Огнен танц
- Пианист

Истински спомен

- Професионални снимки
- Видеозаснемане

Повече настроение

- Декорация
- Шоколадов фронтан

Участие на звезди от
родната сцена