

Банкетное меню

Холодные закуски

| | Выход | Цена |
|--|----------|------|
| Ассорти рыбное <i>(семга, таймень м/сл. икра кр.)</i> | 75/10/10 | 320 |
| Канале с красной рыбой <i>(семга м/сл.)</i> | 10/5/10 | 90 |
| Канале с сыром <i>(сыр, оливка)</i> | 10/5/10 | 30 |
| Брынза | 100 | 130 |
| Бутерброд с переп. яйцом и красн. икрой | 5/10/30 | 100 |
| Валованы с икрой красной | 15/5/10 | 110 |
| «Капрезе» <i>(помидор, мацарелла)</i> | 170 | 210 |
| Корзиночка из сыра с грибной икрой и креветкой <i>(сыр пармезан, грибы, сливки, корол. креветка)</i> | 50 | 110 |
| Роллы из свежего огурца и семги со сливочным кремом | 150 | 210 |
| Сырные шарики (ассорти) <i>(брынза, творог, ветчина, кунжут, кедр. орех, фисташки, чеснок)</i> | 155 | 240 |
| Рулетики из ветчины с сырно-оливковым муссом | 150 | 165 |
| Грибное ассорти <i>(опята, маслята, шампиньоны)</i> | 155 | 150 |
| Помидоры черри с соусом песто | 150 | 195 |

| | | |
|---|--------------|-------------|
| Соленая семга с горчичным соусом | 75/65 | 210 |
| Сельдь в клюквенно-горчичном соусе | 75/50 | 150 |
| Заливное из языка | 230 | 240 |
| Заливное из телятины | 200 | 230 |
| Заливное из судака | 200 | 215 |
| Закуска «Русская» <i>(ветчина, кура, мясо телятина)</i> | 230 | 200 |
| Террин из баклажан | 180 | 280 |
| Колбаса с/к | 1ка | 1500 |

Салаты

| | Выход | Цена |
|--|--------------|-------------|
| Салат «Оливье с семгой и икрой кетовой» <i>(семга с/с, авокадо, овощи вар., икра кр.)</i> | 160 | 290 |
| Салат с языком и маринованными огурчиками <i>(язык, ветчина, перец. болгар.,огурец марин., сыр Пармезан, брынза, майонез)</i> | 160 | 260 |
| Салат с языком и овощами <i>(язык, картоф. отв., фасоль струч., огурец св., майонез)</i> | 170 | 210 |
| «Теплый салат с жареным сыром» <i>(сыр Аддыгейский, помидор черри, огурец св, зелень, орех кедр., заправка из бальзам. уксуса с маслом олив.)</i> | 165 | 290 |
| «Микс с куриной грудкой и соусом песто» <i>(филе кури, помидор св., огурец св., зелень, масло олив., соус песто, кунжут)</i> | 170 | 230 |

| | | |
|---|---------------|------------|
| Салат с курицей по-Тайски <i>(филе курин., перец чили, огурец св., даikon, масло олив., соус «Терияки»)</i> | 180/30 | 210 |
|---|---------------|------------|

| | | |
|---|------------|------------|
| «Королевский» <i>(язык, кура, яйцо, грибы, лук жарен., майонез)</i> | 160 | 225 |
|---|------------|------------|

| | | |
|--|------------|------------|
| «Фреш салат под медово-лимонной заправкой» <i>(зелень, яблоко, апельсин, сельдерей, морковь, кешью, масло олив.)</i> | 190 | 190 |
|--|------------|------------|

Горячие закуски

| | Выход | Цена |
|---|------------------|-------------|
| Жульен с креветками <i>(Соус Бешамель, креветки)</i> | 135 | 250 |
| Жульен "Грибной" <i>(грибы, соус Бешамель)</i> | 135 | 185 |
| Жульен "Рыбный" из семги | 140 | 260 |
| Рыба «Кляр» <i>(судак, соус сметанный)</i> | 150/10/50 | 175 |
| Буженина шпигованная <i>(Свинина)</i> | 1 ка | 1800 |
| Рулет из свинины <i>(свинина, специи, орехи, зелень)</i> | 1 ка | 1600 |
| Судак фаршированный <i>(судак, грибы, маслины, зелень)</i> | 1 ка | 1750 |
| Куриная ножка запеч. с ветчиной, сл.перцем и сыром <i>(голень куриная)</i> | 1 ка | 1100 |
| Мусс из курин. грудок с фисташками в беконе <i>(филе кури, бекон, фисташки, специи, зелень)</i> | 1 ка | 1200 |
| Рыба «По – Норвежски» <i>(семга или форель фаршир.овощ.)</i> | 150/50 | 530 |

| | | |
|---|------------------|-------------|
| Утка фарш. Черносл. и ябл.ок. | 1шт/1,5ка | 1700 |
| Галантин из курицы с печенью и грибами | 1ка | 1500 |
| Паштет из куриной печени с тостами | 1ка | 1250 |

Вторые блюда

| | | |
|--|----------------------|------------|
| Куриный бон-бон с огуречным соусом <i>(куриное филе со специями в картофельной ленте, соус из огурца св.)</i> | 190/50/40 | 270 |
| Фрикасе из курицы с гарниром <i>(куриное филе, картофель фри, грибы св.)</i> | 150/155 | 260 |
| Медальоны в беконе с гарниром из чернослива и брокколи <i>(свинина)</i> | 190/60/120 | 380 |
| Стейк из свинины натуральный | 125 | 310 |
| Свинина во французской глазури | 125 | 300 |
| Шницель по – бургундски <i>(телятина, вино кр., чеснок)</i> | 180/50 | 310 |
| Турнедо из телятины с лимонным соусом <i>(телятина вырезка, картоф.шюре)</i> | 125/100/60/60 | 420 |
| Печень по-берлински <i>(печень телячья, яблоки, лук реп., чеснок)</i> | 210 | 230 |
| Паста под соусом «Болоньез» <i>(фарш мясн., овощи, сыр, вино кр.)</i> | 280 | 260 |
| Паста под соусом «Карбанара» <i>(бекон, сыр, сливки)</i> | 280 | 270 |

Гарниры

| | | |
|--|------------|-----------|
| Гратен картофельный <i>(картоф., сыр пармезан, помид. черри)</i> | 150 | 90 |
| Картофель по-домашнему | 100 | 60 |
| Тартар из овощей <i>(тушен. овощи)</i> | 120 | 80 |

Десерты

| | Выход | Цена |
|---|--------------|-------------|
| «Пьяная» груша с маскарпоне <i>(груша, вино крас., сыр маскарпоне, минд. орех)</i> | 250 | 240 |
| Банановый сплит <i>(банан жар., сливки, шоколад, мороженое)</i> | 200 | 220 |
| Десерт «Любимой женщине» <i>(груша запеченная в карамельном сиропе, коньяк)</i> | 205 | 220 |
| «Очи черные» <i>(чернослив, шоколад, взб. сливки)</i> | 200 | 200 |