

Банкетное меню

Холодные закуски

	Выход	Цена
Ассорти рыбное <i>(семга, таймень м/сл. икра красная)</i>	75/10/10	350
Канapé с красной рыбой <i>(семга м/сл.)</i>	10/5/10	95
Канapé с сыром <i>(сыр, оливка)</i>	10/5/10	50
Брынза	100	150
Бутерброд с перепелиным яйцом и красной икрой	5/10/30	100
Валованы с икрой красной	15/5/10	110
«Капрезе» <i>(помидор, моцарела)</i>	170	230
Корзиночка из сыра с грибной икрой и креветкой <i>(сыр пармезан, грибы, сливки, королевская креветка)</i>	50	110
Роллы из свежего огурца и семги со сливочным кремом	150	250
Сырные шарики (ассорти) <i>(брынза, творог, ветчина, кунжут, кедровый орех, фисташки, чеснок)</i>	155	250
Рулетики из ветчины с сырno-оливковым муссом	150	170
Грибное ассорти <i>(опята, маслята, шампиньоны)</i>	155	160
Помидоры черри с соусом песто	150	200
Соленая семга с горчичным соусом	75/65	210
Сельдь в клюквенно-горчичном соусе	75/50	150

Заливное из языка	230	250
Заливное из телятины	200	250
Заливное из судака	200	250
Закуска «Русская» <i>(ветчина, кура, мясо телятина)</i>	230	230
Террин из баклажан	180	290
Колбаса с/к	1кг	1600

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 болгарский, огурец марин., сыр пармезан, брынза, майонез)</i>	160	270
Салат с языком и овощами <i>(язык, картофель отв., фасоль стручковая, огурец св., майонез)</i>	170	220
«Теплый салат с жареным сыром» <i>(сыр Адыгейский, помидор черри, огурец свежий, зелень, орех кедровый, заправка из бальзам. уксуса с маслом оливковым)</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	240
Салат с курицей по-Тайски <i>(филе куриное, перец чили, огурец св., дайкон, масло оливковое, соус «Терияки»)</i>	180/30	240
«Королевский» <i>(язык, кура, яйцо, грибы, лук жарен., майонез)</i>	160	240
«Фреш салат под медово-лимонной заправкой» <i>(зелень, яблоко, апельсин, сельдерей, морковь, кешью, масло олив.)</i>	190	190

Горячие закуски

	Выход	Цена
Жюльен с креветками <i>(Соус Бешамель, креветки)</i>	135	250
Жюльен «Грибной» <i>(грибы, соус Бешамель)</i>	135	190
Жюльен «Рыбный» из семги	140	270
Рыба «Кляр» <i>(судак, соус сметанный)</i>	150/10/50	180
Буженина шпигованная <i>(Свинина)</i>	1 кг	1800
Рулет из свинины <i>(свинина, специи, орехи, зелень)</i>	1 кг	1600
Судак фаршированный <i>(судак, грибы, маслины, зелень)</i>	1 кг	1750
Куриная ножка запеченая с ветчиной, сладким перцем и сыром <i>(голень куриная)</i>	1 кг	1100
Мусс из куриных грудок с фисташками в беконе <i>(филе кури, бекон, фисташки, специи, зелень)</i>	1 кг	1200
Рыба «По – Норвежски» <i>(семга или форель фаршир.овоц.)</i>	150/50	600
Утка фаршированная черносливом и яблоками	1шт/1,5кг	1700
Галантин из курицы с печенью и грибами	1кг	1600
Паштет из куриной печени с тостами	1кг	1600

Вторые блюда

	Выход	Цена
Куриный бон-бон с огуречным соусом <i>(куриное филе со специями в картофельной ленте, соус из огурца св.)</i>	190/50/40	280
Фрикасе из кури с гарниром <i>(куриное филе, картофель фри, грибы свежие)</i>	150/155	270

Медальоны в беконе с гарниром из чернослива и брокколи <i>(свинина)</i>	190/60/120	420
Стейк из телятины под соусом «Мадера»	125	350
Свинина во французской глазури	125	320
Шницель по – бургундски <i>(телятина, вино красное, чеснок)</i>	180/50	360
Турнедо из телятины с лимонным соусом <i>(телятина вырезка, картофельное пюре)</i>	125/100/60/60	450
Печень по-берлински <i>(печень телячья, яблоки, лук реп., чеснок)</i>	210	250
Паста под соусом «Болоньез» <i>(фарш мясной, овощи, сыр, вино красное)</i>	280	300
Паста под соусом «Карбанара» <i>(бекон, сыр, сливки)</i>	280	300

Гарниры

	Выход	Цена
Гратен картофельный <i>(картофель, сыр пармезан, помидоры черри)</i>	150	90
Картофель по-домашнему	100	60
Тартар из овощей <i>(тушеные овощи)</i>	120	80

Десерты

	Выход	Цена
«Пьяная» груша с маскарпоне <i>(груша, вино красное, сыр маскарпоне, миндальный орех)</i>	250	250
Банановый сплит <i>(банан жареные, сливки, шоколад, мороженое)</i>	200	240
Десерт «Любимой женщине» <i>(груша запеченная в карамельном сиропе, коньяк)</i>	205	250
«Очи черные» <i>(чернослив, шоколад, взбитые сливки)</i>	200	250