|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Банкетное меню | Выход в граммах | Цена 1/шт. |
| Ассорти из мясных гастрономических продуктов: Салями ,сервелат ,карбонат, ветчина, оливки, зелень ,соус тар-тар. | 100 | 165-00 |
| Ассорти из свежих овощей с деревенской сметаной: Паприка сладкая ,томаты ,огурцы, редис, зелень, сметана. | 100 | 120-00 |
| Ассорти из солёных овощей в русском стиле: Огурцы маринованные, томаты маринованные, капуста квашеная ,грибы консервированные ,морковь по корейски , зелень. | 100 | 100-00 |
| Ассорти мясных деликатесов :Ростбиф маринованный ,рулет из курицы, говяжий язык, хрен, зелень. | 100 | 280-00 |
| Ассорти рыбное №1: Лосось с/с, масляная х/к, сельдь с/с, маслины, лимоны, зелень. | 100 | 300-00 |
| Ассорти рыбное с креветками №2: Лосось с/с, масляная рыба х/к,тигровые креветки, оливки ,лимон, зелень. | 100 | 390-00 |
| Ассорти сырное №1: Эдам ,гауда,мраморный ,мёд орехи, виноград. | 100 | 230-00 |
| Ассорти благородных сыров №2 : Дор блю , маасдам , пармезан, мёд ,орехи, виноград, курага. | 100 | 280-00 |
| Фруктовое ассорти: Апельсины ,мандарины ,груша, яблоко, виноград.(фрукты сезонные) | 100 | 60-00 |
| Закуски в стол | Выход в гаммах | Цена 1/шт. |
| Мясной «Холодец» с горчицей и сливочным хреном. (подача в зимний период) | 100 | 125-00 |
| Блинчатый рулет, со сливочным сыром сёмгой, и красной икрой. | 50 | 150-00 |
| Пряное филе сельди с картофелем, луком и ароматными травами. | 100 | 100-00 |
| Рулетики из баклажана со сливочным сыром,ореховой начинкой и зёрнами граната, зеленью. | 120 | 120-00 |
| Солёные грузди со сметаной и красным луком. | 110 | 150-00 |
| Ростбиф с маринованным луком и соусом кул-ли | 180 | 630-00 |
| Горбуша фаршированная морепродуктами (заказывается штучно, вес после приготовления) | 100 | 255-00 |
|  |  |  |
| Салаты | Выход в граммах |  |
| Греческий салат: Сладкая паприка ,томаты ,огурцы, оливки ,сыр Фета, заправка универсальная. | 100 | 100-00 |
| Салат с копчёной уткой и ананасами: Утка копчёная ,жареные грибы ,ананасы, зёрна граната ,соус малиновый | 100 | 160-00 |
| Оливье с языком телёнка : Язык отварной ,картофель ,морковь ,каперсы, зелёный горошек, огурцы маринованные, яйцо ,зелен ь, майонез | 100 | 120-00 |
| Оливье 3D: Говядина отварная,язык говяжий,филе куриное,огурец консерв,огурец свежий,горошек консервир,морковь,яйцо,бекон,томаты черри,майонез. | 100 | 110-00 |
| Итальянский салат с говядиной: Говядина отварная цветная капуста ,томаты ,паприка сладкая ,отварной картофель твёрдый сыр, салат ,зелень ,масло оливковое. | 100 | 100-00 |
| Салат домашний: Крабовый продукт, рис, сыр, лосось с/с, томаты, лайм, сыр ,огурец свежий , авокадо,майонезно- йогуртная заправка,соус песто. | 100 | 150-00 |
| . Нисуаз с лососем: Картофель отварной ,фасоль стручковая, паприка запечённая, томаты, лосось с/с, салат ,анчоусы ,каперсы, оливки ,лук красный, соус «Винегрет». | 100 | 180-00 |
| Сельдь под шубой :Сельдь с/с , картофель отварной, свекла ,яйцо, майонез, морковь, зелень. | 100 | 75-00 |
| Салат с кальмарами и овощами :Кальмары отварные ,томаты, огурцы свежие, яйцо ,лук ,зелень, майонез ,сметана. | 100 | 100-00 |
| Салат ростбиф: Ростбиф маринованный, паприка сладкая, морковь, томаты, картофель отварной, огурцы маринованные, стручковая фасоль, салат, томаты черри, соус Горчичный. | 100 | 160-00 |
| Салат охотничий: Ветчина, язык отварной, кура отварная, огурцы солёные, маслины, картофель пай, майонез, зелень. | 100 | 100-00 |
| Строганов: Говядина отварная ,грибы маринованы ,лук, паприка сладкая, картофель ,сметана, хрен, лимонный сок, зеле | 100 | 165-00 |
| Салат из запечённых овощей с говядиной: Запечённая паприка, баклажаны, кабачки, Ростбиф, зёрна граната, чеснок, булгур, лук красный, масло оливковое. | 100 | 150-00 |
|  |  |  |
| Салат Цезарь с курицей: Листья салата, крутоны , курица, томаты ,пармезан, соус «Цезарь» | 200 | 270-00 |
| Салат «Цезарь» с тигровыми креветками: Листья салата, крутоны, тигровые креветки, томаты, пармезан ,соус «Цезарь» | 200 | 500-00 |
| Порционные салаты выход 200 гр., салаты в стол по 100 гр. на человека, можно любого вида |  |  |
| Горячие закуски | Выход в граммах | Цена / 1 шт. |
| Жульен из цыплёнка с грибами в валоване из слоёного теста | 120 | 230-00 |
| Жульен из цыплёнка в воловане из слоёного теста | 120 | 200-00 |
| Куринные шашлычки гриль с тайским медовым соусом | 90/20 | 110-00 |
| Шашлычок из говяжьей вырезки с соусом «Барбекю» | 100/20 | 430-00 |
| Шашлычок из овощей :Цветная капуста, баклажаны, цуккини , перец болгарский. | 100 | 80-00 |
| Шляпки шампиньонов фаршированные овощами с беконом: Сладкая паприка, лук, баклажан, цуккини , бекон ,сыр. | 50 | 70-00 |
| Горячие блюда из птицы | Выход в граммах | Цена/1 шт. |
| Пожарские котлетки с картофельным кремом и соусом «Деми глясс» | 120/110/30 | 360-00 |
| Курочка Пармеджано запечённая под сыром с кус-кусом и овощами с томатным соусом | 160/120/30 | 280-00 |
| Шницель из Куринного филе фаршированный сыром Фета и овощами,с цветной капустой в сухарях ,с грибным «Дюкселем» и соусом «Зелёное масло» | 120/100/20/10 | 250-00 |
| Филе куриное фаршированное овощами, с лесными грибами и ягодным соусом | 100/80/20 | 300-00 |
|  |  |  |
| Горячие блюда из мяса | Выход в граммах | Цена/1 шт. |
| Буженина с запечёнными овощами и соусом «Деми глясс» | 150/100/50 | 350-00 |
| Венский шницель с отварным картофелем, грибами и соусом из лесных ягод | 180/120/30 | 350-00 |
| Свинина под грибным маринадом с запечённым картофелем и сливочным соусом | 160/100/20 | 350-00 |
| Говяжий филей запечённый со шпинатом под сливочно горчичным соусом | 240/30 | 600-00 |
| Горячие блюда из рыбы | Выход в граммах | Цена/ 1шт. |
| Филе лосося с картофельным гратеном и сливочно-горчичным соусом | 110/100/20 | 850-00 |
| Судак гриль с овощным жульеном и сливочным соусом «Шафран» | 100/100/20 | 350-00 |
| Филе палтуса с кедровыми орешками на подушке из спаржи и соусом песто со сливками | 300/30 | 680-00 |
|  |  |  |
| Выпечка |  |  |
| Каравай | 1000 | 180-00 |
| Булочка французская | 35 | 20-00 |
| Булочка мульти злаковая | 35 | 20-00 |
|  |  |  |
| Морс в ассортименте , ягодный | 1000 | 200-00 |

\*Банкетные блюда заказываются заблаговременно (не менее 5-7 дней).

\*Блюда по сец.заказу обговариваются индивидуально

\* Цены действительны на 20.11.2019 г, возможные изменения уточняйте у менеджера на момент заказа.

\*Заказ десертов и торта индивидуально за 5 дней.