

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



МЕНЮ

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРОВ

	Выход порции, г
Ассорти сырное в ассортименте	100
Грузди соленные со сметаной	200
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	300
Маслины, оливки	100
Салат «Капрезе» со спелыми томатами, нежной моцареллой, соусом «Песто» и кедровыми орешками	280
Тарелка с соленьями (соленые огурчики, помидоры, капуста, заправленная растительным маслом, перец маринованный)	200
Тарелка с зеленью (базилик, кинза, укроп, петрушка, зеленый лук)	100
Рулетики из баклажанов с сырно ореховым кремом	150

ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

	Выход порции, г
Ассорти из сырокопченых деликатесов (брезаола, копа, салями, хамон)	220
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, рулет куриный)	230
Рулет из языка со сладким перцем и сырным кремом	180
Рулеты из вяленой говядины с сливочным кремом и фисташковой пудрой	150
Ассорти из паштетов с луковым вареньем (куриный, паштет из кролика, грибной паштет) и пшеничными крутонами	150
Слоеный торт из печени с овощами и сыром «Пармезан»	150
Паштет из кролика в ягодном желе с тостами	150
Пармская ветчина с кусочками спелой груши и слайсами твердого сыра	150
Холодец мясной (сезонное блюдо)	200
Рулет из баклажан с курицей и грибами	150
Рулеты из цуккини с копченой уткой и овощным сое	150



ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

	Выход порции, г
Лосось шеф-посола с крутонами и зеленым маслом	150
Рулет из лосося в лаваше с сырным кремом	150
Рыбное ассорти (слабосоленые муксун и семга, угорь горячего копчения, стерлядь подкопченная)	200
Рыбный слабосол (муксун и семга)	200
Драники из цукини с щучьей икрой	150
Картофельные оладьи с красной икрой и миксом салата	150
Тартар из лосося с гранатовым соусом и слайсами сыра «Пармезан»	150
Маринованный муксун с зеленым миксом и ржаными гренками	150
Рулеты из лосося с мягким сыром и заправкой «Вассаби»	150

САЛАТЫ МЯСНЫЕ

	Выход порции, г
Салат с копченой индейкой и виноградной заправкой	190
Салат с обжаренной перепелкой под ягодным соусом (фасоль стручковая, перепелиное яйцо, томат черри, микс салата)	160
Утка холодного копчения с печеным перцем и хрустящим салатом	190
Салат из спелых бакинских томатов с куриным филе и перьями фенхеля	180
Салат с куриной грудкой, томатами, луковыми чипсами и мякотью авокадо	180
Салат с филе телятины, брокколи, шампиньонами и слайсами сыра «Пармезан»	180
Ростбиф с хрустящим салатом и пармезановыми чипсами	220
Салат с куриным рулетом и кедровыми орешками	200
Салат с подкопченным языком	200

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

	Выход порции, г
Классический греческий салат с рассольным сыром и оливковой заправкой	200
Салат с авокадо, грецким орехом и мягким сыром	180
Салат из свеклы с домашним сыром под ягодным соусом (маракуйя)	160

САЛАТЫ РЫБНЫЕ

	Выход порции, г
Салат с лососем и печеной тыквой	200
Салат с копченым угрем и маринованным перцем	180
Салат из мини-томатов и норвежского лосося, заправленный домашним майонезом с пряным перцем	190
Салат с креветками сыром «Моцарелла» и вялеными томатами	180
Салат с креветками, спаржей под соусом «Терияки»	220
Нисуаз с тунцом и перепелиным яйцом	200
Сельдь под шубой со свекольным мармеладом	220
Оливье с копченым лососем, икрой и перепелиным яйцом	220
Лосось горячего копчения с миксом салата, вялеными томатами и Моцареллой	220
Морепродукты с соусом «Песто» и сырными чипсами	190

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	Выход порции, г
Суп-пюре из белых грибов с трюфельным маслом	200
Наваристый борщ со сметаной	200
Легкий куриный суп с домашней лапшой	200
Тыквенный суп-пюре с омулем горячего копчения	200



Грибница «Сибирская» из белых грибов	200
Уха на бульоне из речной рыбы с муксуном	200
Солянка из северных деликатесов	200

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

Киевская котлета из мяса перепелки с пюре из зеленого горошка под соусом «Виски»	150
Куриное филе с овощами и соусом в сырной лепешке	150
Мешочек из слоеного теста с мясным ассорти и грибным соусом	150
Медальоны из телянка с овощной пирамидкой и печеным чесноком	150
Конкильони с курицей и грибами	150

Выход порции, г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

Шафрановое ризотто с тигровыми креветками	150
Голубые мидии «Киви», запеченные под сыром	150
Тигровые креветки запеченные в тонком тесте	150
Мини-шашлычок из муксуна на овощной башенке с соусом «Базилик»	150
Филе лосося на подушке из баклажанов с соусом «Шампань»	150
Мешочек из слоеного теста с рыбным ассорти и бальзамическим соусом	180
Кусочки лосося на шпинатном муссе с томатами конфи	150
Конкильоне с морепродуктами	150
Конкильони с лососем и креветками	150

Выход порции, г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ОВОЩНАЯ

Овощная лазанья с соусом «Бешамель»	150
-------------------------------------	-----

Выход порции, г

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ ПОРЦИОННО

Стейк из муксуна (без гарнира)	150
Филе дорады на гриле (без гарнира)	150
Филе бранзины на гриле (без гарнира)	150
Семга с креветочным муссом и соусом «Песто»	180
Лосось с овощной лапшой и соусом «Наршараб»	300
Дорадо с шампиньонами, шпинатом с соусом «Пепперони»	300
Судак с пюре из горошка и луковым соусом	300
Филе трески с ризотто с чернилами каракатиц и соусом из мидий	300
Филе сибаса с тартаром из кабачков	300
Панированный муксун с пюре из брокколи	300

Выход порции, г

ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ ЦЕЛИКОМ

Шея телянка, запеченная с овощами	1000
Утка фаршированная яблоками с ризотто (мин.2,5кг)	1000
Шея свинья, запеченная с овощами	1000
Вырезка говядины в тесте с грибами	1000
Баранина по-итальянски	1000
Ножка молодого ягненка с сидром и медом	1000

Выход порции, г



ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ ПОРЦИОННО

	Выход порции, г
Стейк из телятины с соусом из красного вина и шоколада (без гарнира)	150
Телятина со шпинатом и ореховым соусом	200
Каре ягненка на подушке из поленты и черри-гриль	290
Филе утиной грудки приготовленное на гриле (без гарнира)	150
Куриный эскалоп с томлеными томатами и горячим сыром (без гарнира)	250
Стейк из свинины с запечеными овощами и еловым демигласом	300
Индейка с пюре из сельдерея и мандариновым соусом	300
Ножка кролика, томленная в сливочном соусе с овощами-гриль	300

ГАРНИРЫ

	Выход порции, г
Овощи на гриле (кукуруза, цукини, перец болгарский)	150
Овощи тушеные	150
Запеченная цветная капуста	150
Картофель по-домашнему в сливках	150
Картофель запеченный с розмарином	150
Картофель отварной с зеленью и маслом	150
Тыква обжаренная с прованскими травами	150
Брокколи под сыром	150
Ризотто с овощами	150

ВЫПЕЧКА

	Выход порции, г
Каравай	700
Каравай	1500
Хачапури с сыром	50
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300

ДЕСЕРТЫ

	Выход порции, г
Фруктовая ваза по сезону	1000
Торт заказной (сливочная отделка/в обтяжке)	1000
Торт заказной (со свежей ягодой)	1000

В стоимость включено:

Обслуживание, работа поваров, доставка, работа грузчиков, аренда посуды, текстиль, мебель.

