



Банкетное меню

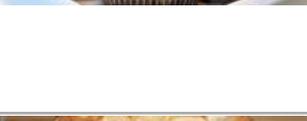
Закуски,		Выход
	Сырное ассорти Ассорти из 3х видов сыров: Дор Блю, Эмменталь, подается с виноградом, орехами и медом	350 г.
	Плато итальянских колбас Ассорти из колбас: пармская ветчина, салями, сальчичон, хамон, вяленая говядина. Украшается листьями салата, вялеными томатами и	350 г.
	Вителло тоннато Телятина, соус сливочный, каперсы, руккола, томаты Черри	200 г.
	Мясное ассорти (без свинины) Говядина вяленая, язык, рулет куриный, телятина запеченная, томаты Черри, маслины, оливки, хрен, горчица, зелень	450 г.
	Мясное плато Вяленая говядина, буженина, запеченная говядина, подается с томатами, солеными огурцами, хреном и горчицей	350 г.
	Мясное ассорти «Трио» Парма, хамон, язык говяжий, буженина домашняя	550 г.
	Язык говяжий с хреном	200 г.
	Буженина Буженина подается одним куском, нарезается непосредственно по желанию гостя. Можно подать как банкетное горячее блюдо!	1 000 г.
	Филе слабосоленного лосося с праванскими травами и дольками лимона Семга слабого посола, лимон/лайм, маслины/масло сливочное	200 г.
	Рыбное плато Угорь, семга, масляная рыба, красная икра, лимон, маслины, оливки, зелень	450 г.



	Овощное ассорти Помидор, огурец, болгарский перец, редис, сельдерей	450 г.
	Грузди хрустящие со сметаной и красным луком Грузди соленые, приправленные сметаной и украшенные красным луком	180 г.
	Рулетики из ветчины с крабовым мясом и сыром	60 г.
	Рулетики из баклажан Баклажан, творожный сыр, российский сыр, зелень	75 г.
	Нежный террин из говяжьей печени с фисташками и овощами Террин из говяжьей печени с добавлением рубленых фисташек и пассерованных овощей, тосты пшеничные,	200 г.
	Салаты,	Выход
	Салат «Цезарь» с курицей (банкет) Салат Айсберг, куриное филе, томаты Черри, гренки, сыр Пармезан	250 г.
	Салат «Греческий» (банкет) Болгарский перец, томаты, огурец, сыр Фета, маслины, оливки, красный лук, оливковое масло, специи	250 г.
	Салат «Капрезе»	260 г.
	Салат «Нисуаз» (банкет) Листья салата, томаты Черри, яйцо перепелиное, красный лук, маслины, оливки, фирменный соус	250 г.
	Салат с баклажанами и киноа Хрустящие баклажаны, сладкие томаты, кинза, соус сладкий	200 г.
	Салат «Оливье» с телятиной Телятина, яйцо, картофель, морковь, соленый и свежий огурец, майонез, зелень	280 г.
	Теплый салат с ростбифом и молодым картофелем с медово-горчичной заправкой Микс салатных листьев, ростбиф, картофельные дольки, соленые огурчики, томаты Черри, горчичный соус,	270 г.
	Салат с креветками и грушей Микс салатных листьев, креветки, авокадо, томаты Черри, груша карамелизированная, соус Терияки	280 г.

	Салат из печеной свеклы со Страчателлой Печеная свекла, маринованная в мёде с сыром Страчателла, цитрусовой икрой и грушей	250 г.
	Горячие закуски,	Выход
	Жюльен с курицей и грибами Тарталетка песочная, шампиньоны, куриное филе, сливки сыр, зелень	100 г.
	Кокиль из креветок	120 г.
	Креветки на гриле Креветки тигровые, специи, оливковое масло, томаты Черри	100 г.
	Шашлычок из курочки Шашлычок из курочки (бедро)	100 г.
	Шашлычок куриный в беконе	100 г.
	Шашлычок из индейки Филе индейки, болгарский перец, кабачок	100 г.
	Шашлычок из свинины	100 г.
	Шашлычок из говядины	100 г.
	Ассорти колбасок Сочные колбаски собственного производства из говядины, баранины, свинины и курицы, в сочетании с фирменными соленьями и соусами (аджика и сливочный с хреном)	400 г.
	Шашлычок из лосося Лосось, томаты Черри, болгарский перец	100 г.
	Креветки в кляре	100 г.
	Горячее,	Выход
		

	Куриная грудка Запеченная куриная грудка, гарнируется салатом из красной капусты	180 г.
	Куриная грудка в сливочном соусе с припущенной спаржей	380 г.
	Индейка с соусом красные ягоды Стейк из индейки, соус красные ягоды	180 г.
	Говяжьи щечки Телячьи щечки су-вид, соус, микрозелень, лучок серебристый, шампиньоны свежие, картофель	350 г.
	Каре ягненка с пюре из зеленого горошка	250 г.
	Бефстроганов с грибами Классический бефстроганов из телячьей вырезки в сливочно-сметанном соусе с шампиньонами. Подается с картофельным пюре и маринованным огурцом.	360 г.
	Свинная корейка на кости Свинная корейка, маринованная с пряными специями, запеченная до хрустящей корочки	280 г.
	Судак с креветками и соусом из печеной тыквы Судак, креветки, цукини, креветочные чипсы, шарики из риса	250 г.
	Стейк из лосося Обжаренный на гриле лосось (можно на пару) подается на подушке из молодого горошка с воздушным пюре из цветной капусты и брокколи	250 г.
	Дорадо с лаймом и картофелем	350 г.
	Паэлья с коктейлем из морепродуктов	250 г.
	Гарниры,	Выход
	Овощи на гриле Кабачок, баклажан, болгарский перец, шампиньон	200 г.
	Картофель с розмарином Картофель, запеченный с розмарином	200 г.

	Картофель по-деревенски	200 г.
	Стручковая фасоль Стручковая фасоль, томат Черри	250 г.
	Птиптим Вид итальянской пасты	200 г.
	Десерты,	Выход
	Фруктовое ассорти Апельсин, яблоко, виноград, ананас, киви, мята	800 г.
	Ассорти пирожных Цена за 1 пирожное. Можно набрать любое ассорти из: Эклер - 2 шт. Меренги с кремом - 2 шт.	70 г.
	Тарталетка с крем чиз и ягодами	60 г.
	Эклер Эклер с воздушным кремом, можно сделать с покрытием шоколадом.	100 г.
	Капкейк «Красный бархат» Классический торт «Красный бархат»	100 г.
	Макаруны Итальянские макаруны с разнообразными вкусами	30 г.
	Вафельный рожок с ягодами	135 г.
	Капкейк ванильный	80 г.
	Трайфл шоколадно-ягодный Шоколадный бисквит, пюре из ягод, крем чиз, ягоды	80 г.
	Капкейк «Шоколадный»	100 г.

	Выпечка,	Выход
	Шарлотка с яблоками	600 г.
	Ассорти из пирожков Пирожки можно выбрать с разной начинкой: картошка, капуста, мясо, яблоки, вишня	50 г.
	Хлебная корзина Бородинский, французский багет, пшеничный белый	250 г.
	Французская черная булочка	60 г.
	Французская белая булочка	60 г.