

Банкетное меню

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Индейка, запеченная с апельсинами и тимьяном (от 3кг)	1000 г	2000 руб.
Окорок бараний томленный в красном вине и клюквенном соусе (от 2 кг)	1000 г	2000 руб.
Лосось, запеченный с морепродуктами (от 4кг)	1000 г	3700 руб.
Свиная корейка на кости, запеченная с прованскими травами (от 1кг)	1000 г	2300 руб.
Судак с террином из лосося и тигровыми креветками (от 3 кг)	1000 г	3000 руб.
Стерлядка запеченная (от 2кг)	1000 г	3000 руб.
Мясное ассорти (шашлык из свиной шеи, ростбиф из говядины, фермерский цыпленок гриль, свиная корейка на кости, мини-шашлычки из цыпленка, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из курицы)	3000 г	6500 руб.
Гусь томленный с яблоками и сухофруктами (от 3кг)	1000 г	2700 руб.
Каре ягненка с соусом Порто (от 1 кг)	1000 г	4300 руб.
Говядина Веллингтон (запеченная в слоеном тесте с горчичным соусом) (от 1 кг)	1000 г	3400 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное плато (лосось домашнего посола, балык масляной рыбы)	200 г	740 руб.
Сырное ассорти (Пармезан, Горгонзола, Чедер, подаются с клубникой и мятой)	210 г	600 руб.
Домашние мясные деликатесы (буженина запеченная в прованских травах, отварной телячий язык и ростбиф, подаются с горчицей и хреном)	240/30/30 г	810 руб.
Овощное ассорти (свежие томаты, огурцы, сладкий перец и зелень)	400 г	420 руб.
Домашние разносолы (бочковые соленые огурчики, помидоры, квашеная капуста, чеснок маринованный и острый перчик)	350 г	330 руб.
Капрезе (сочные томаты с сыром Моцарела, соусом Песто и базиликом)	400 г	640 руб.
Лосось слабой соли	100 г	540 руб.
Грибочки маринованные (с душистым маслом, луком и зеленью)	150 г	320 руб.
Маслины, оливки	100 г	240 руб.
Икра лососевая и щучья (подается в валоуанах из слоеного теста с маслом и зеленью)	60/45 г	500 руб.
Блинчики с семгой, щучьей и лососевой икрой	150/120 г	900 руб.
Закуска из баклажанов (закуска из печеных баклажанов с сыром, чесноком, орехами и помидорами)	200 г	400 руб.
Рулеты из семги (с огурцом и сливочным сыром)	200 г	560 руб.
Рулеты из свиного окорока (с сыром, зеленью и чесноком)	200 г	340 руб.
Холодец по-домашнему	200 г	350 руб.
Заливное из судака с тигровыми креветками	200 г	480 руб.

САЛАТЫ

Цезарь с цыпленком (нежный лист салата, сочная куриная грудка, пшеничные крутоны, сыр Пармезан и фирменный соус Цезарь)	250 г	390 руб.
Цезарь с тигровыми креветками (нежный лист салата, тигровые креветки, пшеничные крутоны, сыр Пармезан и фирменный соус Цезарь)	250 г	500 руб.
Греческий (спелые томаты, сладкий перец, огурцы, мусс Фета, греческие маслины и заправка с базиликом)	200 г	300 руб.
Оливье с языком (непременный атрибут русского застолья)	200 г	340 руб.
Сельдь под шубой (филе сельди, отварная свекла, картофель и морковь)	200 г	250 руб.
Салат с ростбифом (яйцо, ростбиф, сыр Пармезан, обжаренный беби картофель, салат микс, шампиньоны, томаты черри и горчичный соус)	200 г	420 руб.
Салат с домашними колбасками (салат микс, томаты, корнишоны, домашние колбаски, сыр Пармезан, бекон и фирменный соус)	250 г	390 руб.
Салат с лососем (салат микс, яйцо перепелиное, обжаренный беби картофель, слабосоленый лосось, огурец, томаты черри и сливочный соус)	200 г	480 руб.
Салат с уткой (салат микс, грудка утки, грейпфрут, сыр Моцарела)	200 г	460 руб.
Салат с языком и Рукколой (подается с ореховым соусом)	150 г	410 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с цыпленком (томленое в сливках филе цыпленка с шампиньонами и луком, запеченное под сырной корочкой, подается в валансоне из слоеного теста)	100 г	210 руб.
Жюльен с белыми грибами	100 г	300 руб.
Жюльен с семгой и судаком	100 г	400 руб.
Курник	1200 г	1300 руб.
Ассорти из мини шашлычков:		
-шашлычок из семги	100 г	440 руб.
-шашлычок из тигровых креветок	80 г	400 руб.
-шашлычок из куриного филе	100 г	170 руб.
- люля-кебаб из цыпленка	100 г	130 руб.
- люля-кебаб из свинины	100 г	170 руб.
- люля-кебаб из говядины	100 г	180 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рибай на гриле (прожарка на Ваш выбор)	250 г	1350 руб.
Филе миньон (подается с овощами гриль)	160/70 г	1350 руб.
Форель радужная с муссом из трески	250/50 г	740 руб.
Стейк из свинины на кости (подается с печеным картофелем и зеленым чесночным маслом)	180/100 г	460 руб.
Медальоны из говядины в сливочно-горчичном соусе (подается с беби картофелем)	100/100 г	600 руб.
Утиная грудка с ягодным соусом	120/150 г	650 руб.
Дорадо (подается с овощами гриль)	300 г	690 руб.
Фермерский цыпленок	280 г	690 руб.
Лосось на гриле (подается с овощами гриль)	150/70 г	740 руб.
Куриная грудка, фаршированная белыми грибами и шпинатом	200 г	430 руб.
Медальоны из свиной вырезки (подаются с цукини, печеным томатом и грибами)	100/100 г	440 руб.

ГАРНИРЫ

Овощи гриль (баклажаны, цукини, сладкий перец, помидор, шампиньоны)	150 г	320 руб.
Картофель по-деревенски	150 г	170 руб.
Картофель отварной с зеленью	150 г	120 руб.
Рис с розмарином	150 г	90 руб.
Брокколи и зеленая фасоль (запеченные с чесночным маслом и специями)	150 г	160 руб.

СОУСА

Соус сливочно-икорный	50 г	120 руб.
Соус тартар	50 г	70 руб.
Соус Аджика	50 г	70 руб.
Соус Ткемали	50 г	100 руб.
Соус Наршараб	50 г	100 руб.
Соус барбекю	50 г	70 руб.

ХЛЕБ

Хлебная корзина /булочки в ассортименте/	50 г	100 руб.
--	------	----------

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая ваза	1000 г	750 руб.
Фруктовая VIP (с сезонными фруктами)	1000 г	1500 руб.
Наполеон	140 г	240 руб.
Прага	150 г	280 руб.
Шоколадный медовик	150 г	260 руб.
Торт-парфе «Сочная Маракуйя»	150 г	280 руб.
Домашний миндальный торт	150 г	290 руб.
Микс мини-пирожных (Прага, Медовое, корзиночка с фруктами)	50/50/50 г	270 руб.