

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

## ВАРИАНТ I

### Салаты

Томаты с домашней моцареллой и рукколой с соусом Песто	100g
Салат из печеных овощей и курой гриль, под соусом Прованс	100g
Салат из тунца под нежной шубой с каперсами	100g
Маседуан из огородных разностей с бужениной	100g

### Соленья домашние

Огурцы свежепросольные; Капуста квашёная; Грибы маринованные (разные) и постным маслом сдобренные	100g
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

### Ассорти рыбное

Сёмга малопросольная	30g
Масляная рыба	30g
Ролладо из судака с раковыми шейками	30g
Сельди малопросольная с картофелем горячею и маринованным луком	50/50g

### Ассорти мясное

Рулет куриный с овощами Язык телячий пряного отвара; Буженина с различными кореньями и горчицей; Заливное из домашних птиц с хреновою поливою; Сельди малопросольная с картофелем горячею и маринованным луком	90g
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

### Закуска горячая

Пти пате де ля креп с телятиной и грибами	120g
-------------------------------------------	------

### Горячие блюда (на выбор)

Филе судака запеченного с вешенками с овощным рисотто	140/130g
Филе телятины томленое в печи с овощами разными	130/120g
Медальоны из индейки в беконе с картофелем Айдахо и домашней аджикой	150/100/30g

Хлебная корзина со сливочным маслом

### Напитки

Кофе, Чай

Стоимость меню для 1-го Гостя

4500 рублей.

Выход меню 1300g. / чел.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

## ВАРИАНТ 2

### Салаты (четыре салата на выбор)

Салат с телячьим языком, вешенками и томатами черри, под соево-имбирной заправкой	100g
Салат с тунцом «Нисуаз»	100g
Салат с копченым лососем, печеными овощами и соусом «Дижон»	100g
Черри с моцареллой и микс-салатом	100g
Пряный салат из печеных овощей, на кавказский манер	100g
«Шопский» овощной салат с брынзой	100g
Маседуан из мясных деликатесов с ореховым соусом	100g

### Ассорти мини закусок

Оливки / стебель сельдерей / перец свежий / свежий огурец / томаты черри	90g
--------------------------------------------------------------------------	-----

### Холодные закуски

Лосось слабой соли с лимонами и каперсами	30g
Рулет из судака под маринадом	30g
Мясная нарезка (куриный рулет с овощами, домашняя буженина)	60g

### Закуска горячая (одна на выбор)

Традиционный курник с грибами и сливочным соусом	120g
Грибной жульен в кокотнице	120g
Жульен из вешенок с уткой	120g

### Горячие блюда (на выбор)

Тельное из судака с картофелем Дюшес	120/100/50g
Филе телятины гриль под перечным соусом с овощным сотэ	120/140/40g
Филе лосося с овощным жульеном и соусом Шампань	120/110/40g

Хлебная корзина со сливочным маслом

### Напитки

Кофе, Чай

Стоимость меню для 1-го Гостя

4500 рублей.

Выход меню 1200g. / чел.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

## Салаты (четыре салата на выбор)

Мясные деликатесы с овощными разностями и ореховой поливою	100g
Руккола с томатами черри, фермерской моцареллой и соусом «Песто»	100g
Салат «Царский» с копченым лососем	100g
Маседуан а ля Оливье с поливою провансальской	100g

## Ассорти рыбное (80g)

Масляная рыба;  
Ролло из копченого лосося;  
Террин из судака с раковыми шейками.

## Ассорти мясное (80g)

Рулет куриный с овощами;  
Язык телячий; Буженина;  
Заливное из разварной телятины с хреном.

## Ассорти овощное (80g)

Помидоры разные / огурцы / перец сладкий / редис / зелень

## Соленья домашние (80g)

Огурцы свежепросольные;  
Капуста, квашеная кочнами;  
Патиссоны маринованные;  
Грибки маринованные разные, постным маслом сдобренные.

## Пирожки из растворчатого теста

С телятиною / с капустою 50g

## Закуска горячая

Филе брешетт из мяса цыпленка с овощами 120g

## Горячие блюда (на выбор)

Стейк из лосося с овощным жульеном и соусом Шампань 130/100/40g

Филе телятины гриль под перечным соусом с овощным сотэ 120/140/40g

Телячьи щечки с черносливом в соусе из Портвейна, гарнированные пюре из сельдерея 150/120g

Хлебная корзина со сливочным маслом

Фруктовая горка / 100g

## Напитки

Кофе, Чай

Стоимость меню для 1-го Гостя

5500 рублей.

Выход меню 1400g. / чел.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ - ПОДАРОК РЕСТОРАНА (БОКАЛ ИГРИСТОГО ВИНА, МОРС КЛЮКВЕННЫЙ, ФРУКТЫ)

## Салаты (для каждого гостя)

Кушанье из камчатских крабов с плодами авокадо и оливковой поливою 180g

## Салаты

Карпаччо из груши с сыровяленой ветчиной, кедровыми орехами и вялеными томатами 80g

Маседуан с копчёным судаком, грибами и овощами разными 100g

Томаты с фермерской моцареллой на манер «Капрезе» и соусом «Песто» 100g

## Ассорти рыбное (100g)

Лосось горячего копчения собственной коптильни;  
Сёмга малопросоленная;  
Клыкч холодного копчения;  
Икра красная в тарталетке.

## Ассорти мясное (100g)

Буженина, Язык телячий;  
Рулет куриный с овощами;  
Бастурма из говядины.

## Ассорти овощное

Помидоры разные / огурцы / перец сладкий / редис / зелень 80g

## Пирожки из растворчатого теста

С телятиною / с капустою / с грибами 75g

## Соленья домашние (100g)

Помидоры солёные с различными кореньями;  
Грибки разные солёные, постным маслом сдобренные;  
Огурцы свежепросоленные;  
Капуста квашёная кочнами.

## Закуска горячая

Кулебяка рыбная со сливочным соусом 120g

## Горячие блюда (на выбор)

Филе палтуса с рататуем из цуккини, сладких перцев и томатов 120/100/40g

Утиная грудка с перлотто с белыми грибами 150/100/40g

Филе миньон из говядины с овощами гриль и соусом «Грин пеппер» 130/100/40g

Хлебная корзина со сливочным маслом

Фруктовая горка / 150g

## Напитки

Морс клюквенный / минеральная вода / кофе / чай

Стоимость меню для 1-го Гостя

7500 рублей.

Выход меню 1600g. / чел.