

# Банкетное меню

## Холодные закуски

### Ассорти мясное

*Нарезанные ломтиками: домашняя буженина, нежный говяжий язык, колбаса сырокопченая, свежие овощи, хрен и горчица в таралетках*

150/50/40/10      300 руб

### Ассорти рыбное

*Норвежский лосось шеф-посола, масляная рыба, форель холодного копчения, лимон, маслины, свежая зелень*

150/20/15/10      350 руб

### Ассорти овощное

*Свежие овощи, маслины, свежая зелень*

200/5      200 руб

### Ассорти сырное

*Четыре вида сыра (камамбер, дор блю, пармезан, маасдам), хрустящий крекер, мед, грецкие орехи, виноград, свежая мята*

100/30/40      280 руб

### Соленья под водочку

*Огурчики (соленые, маринованные), черемша, морковь по-корейски, капуста квашеная, маринованный красный лук и чеснок, оливки, свежая зелень*

150/20/3      200 руб

### Сельдь по-деревенски

*Сельдь слабой соли, картофель приправленный деревенским маслом, маринованный красный лук, свежая зелень*

100/100/50      200 руб

### Рулетки из баклажанов

*С сыром «фета», в соусе из желтого перца (3 шт. на порцию)*

100/50/5      180 руб

### Рулетки из ветчины

*С сырной начинкой (3 шт. на порцию)*

120/10      160 руб

### Тосты с красной икрой

*Валованы с красной икрой и сливочным сыром "филадельфия" (четыре тоста на одну порцию)*

40/60/50      300 руб

### Маслята маринованные

*Маринованные маслята, свежий салат, оливковое масло, зелень*

100/5      180 руб

### Маслины

*Черные и зеленые в ассортименте*

100/5      180 руб

# Салаты

## Цезарь

Салат «ромейн», салат "айсберг", кусочки нежного куриного филе, томаты «черри», крутоны из белого багета, сыр «пармезан», анчоусная заправка 150/2 220 руб

## Цезарь с королевскими креветками

Салат «айсберг», королевские креветки, салат «ромейн», сыр «пармезан», томаты «черри», сухарики, анчоусная заправка 170/2 280 руб

## Салат с сельдереем и копченым мясом

Говядина «по-боярски», жареные шампиньоны, болгарский перец, корень сельдерея, лук-порей, французская заправка 150/5 200 руб

## Застольный

Куриное филе, свежие и маринованные огурцы, картофель отварной, яйцо, томаты «черри», майонез, зелень 150/30/5 200 руб

## Гурман

Куриное филе, свежие огурцы, томаты, жареные шампиньоны, облако тертого сыра, домашний майонез, зелень 150/10/2 200 руб

## Кремлевский

Говяжий язык, корень сельдерея, огурцы маринованные, жареные шампиньоны, свежая паприка, соус «тысяча островов» 165/5 200 руб

## Гратен

Филе лосося горячего копчения, креветки, свежий огурец, салат айсберг, тончайшее кукурузное тесто «фило», соус «гратен», кедровый орех, лимон 150/10/5 250 руб

## Греческий

Овощной микс с сыром «фета», оливковое масло, маслины 180/2 200 руб

## Салат с куриным филе и морковью по-корейски

Куриное филе, морковь по-корейски, болгарский перец, кунжутная заправка, зелень 150/10/5 200 руб

## Шеф-салат из рукколы с лососем и кедровыми орешками

Салат руккола, нежный лосось шеф-посола, кедровые орешки, томаты «черри», фирменная заправка 170/5 250 руб

## Салат из рукколы с креветками

Салат руккола, салат родичи, креветки, зерна граната, кедровые орешки, томаты «черри», фирменная заправка 160/5 250 руб

## Мясной салат с сыром пармезан

Говядина вырезка, филе курицы, салат «айсберг», маринованные огурчики, сыр «пармезан» 160/5 250 руб

## Капрезе

Сыр «моцарелла», томаты «черри», бальзамический крем, оливковое масло, базилик 120/10/5 250 руб

## Горячие блюда из мяса птицы

### Куриное филе на гриле

Маринованная куриная грудка жаренная на гриле, сливочно-сырный соус, барбекю соус 120/50/30/5 250 руб

### Шашлычок из куриного филе

Нежное филе курицы маринованное в сливочном соусе, цукини, свежий перец, томаты, кисло-сладкий соус 170/80/30/5 300 руб

## Горячие блюда из рыбы

Семга на пару (с соусом от шеф-повара на выбор) 110/50/30/5 400 руб

Стейк из лосося (с соусом от шеф-повара на выбор) 110/50/30/5 400 руб

Судак по-царски (запеченное филе судака с сыром и зеленью) 170/5 400 руб

## Горячие закуски

Жюльен грибной 100/5 160 руб

Жюльен из птицы с грибами 100/5 160 руб

Жюльен с лососем и креветками 100/5 200 руб

## Специальная подача

Поросенок запеченный (фаршированный черносливом, курагой и грецким орехом в банкетном исполнении от шеф-повара) 1400 руб/кг

Щука речная, фаршированная филе окуня, креветками и филе курицы 1400 руб/кг

Форель фаршированная (в банкетном исполнении от шеф-повара) 1400 руб/кг

Осетр, фаршированный кусочками форели, масляной рыбы и шампиньонами (подается с речными раками, дольками лайма и соусом «мартини») 1600 руб/кг

## Горячие блюда из говядины

### Говяжьи медальоны с соусом «демиглас»

Кусочки говяжьей вырезки, жаренные на гриле с соусом «демиглас» 120/50/30/5 400 руб

### Стейк натуральный с беконом

Говяжья вырезка, бекон, свежие томаты, цуккини, баклажаны, соус «барбекю», свежая зелень 120/50/30/5 400 руб

### Люля-кебаб

Баранина, говядина, томаты «черри», маринованный красный лук (запеченные на шпажках), лаваш, острый базиликовый соус, свежая кинза 180/80/50/5 400 руб

## Горячие блюда из свинины

### Шашлык из свинины, выдержанный в прованских травах, с томатным соусом

Маринованные кусочки свинины, овощи на гриле (цуккини, болгарский перец, баклажаны), свежие овощи, соус из свежих томатов и красной паприки, свежая зелень 170/50/30 350 руб

### Мясо «по-французски»

Свиной эскалоп, запеченный с томатами и шампиньонами под сырной корочкой, свежие овощи и зелень 170/30/5 350 руб

### Свинина «праздничная»

Свиной эскалоп, запеченный с ветчиной и сыром, подается со свежими томатами, огурцами и зеленью 170/30/5 350 руб

### Свинина «шато»

Свиной эскалоп, запеченный с грибами, свежей паприкой, майонезом и сыром, салат лоло-россо, свежие овощи, зелень 170/30/5 350 руб

## Гарниры

<b>Картофель «айдахо»</b>	100	70 руб
<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>	100	70 руб
<b>Картофельные крокеты</b>	100	70 руб
<b>Рис с овощами</b>	100	70 руб
<b>Фасоль стручковая</b> (обжаренная на оливковом масле)	100	70 руб
<b>Микс</b> (цветная капуста, брокколи)	100	70 руб
<b>Овощи жаренные на гриле</b>	100	70 руб

## Соусы

<b>Песто</b>	50	80 руб
<b>Сливочно-сырный</b>	50	50 руб
<b>Сливочно-шпинатный</b>	50	50 руб
<b>Тар-тар</b>	50	50 руб
<b>Томатный острый</b>	50	50 руб
<b>Ткемали</b>	50	50 руб

## Десерты

<b>Брусничный торт</b>	117/30	250 руб
<b>Чизкейк "Нью-Йорк"</b>	120/30	250 руб
<b>Чизкейк с шоколадной крошкой</b>	120/30	250 руб
<b>Тирамису маскарпоне</b>	120/30	250 руб
<b>Морковный торт</b>	146/30	250 руб
<b>Штрудель яблочный</b>	110/30	250 руб
<b>Фруктово-десертная горка из сезонных фруктов</b>	500	300 руб
<b>Мороженое "Ассорти на ананасах"</b>	80/100/10	200 руб
<b>Мороженое</b> (в ассортименте)	100/30/5	150 руб

## Напитки

<b>Морс из лесных ягод с корицей и медом</b>	1000	200 руб
<b>Компот из свежих фруктов в авторском исполнении</b>	1000	200 руб
<b>Морс брусничный</b>	1000	200 руб
<b>Имбирный напиток с медом</b>	0,3	150 руб
<b>Молочный коктейль</b>	0,2	150 руб
<b>Чай в ассортименте</b>	0,35	100 руб
<b>Кофе</b> (американо, эспрессо, капучино, латте)		100 руб
<b>Хлебная корзина</b> (французские булочки 6 шт.)		150 руб