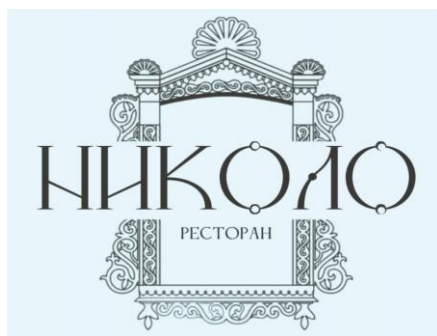




Банкетное меню 2025

выход в гр	Фуршеты	цена
1/40	Канapé с семгой	200
1/35	Канapé черри-моцарелла	190
1/25	Канapé сыр-виноград	110
1/40	Канapé колбаса с/к -огурец	145
1/35	Канapé прошутто с грушей	265
1/30	Тарталетка с красной икрой и сливочным маслом	420

Банкетные блюда

Холодные закуски

250/50/50	Ассорти мясное (буженина, говяжий язык, куриный рулет) подается с хреном и горчицей	1,650
200/20	Ассорти рыбное (семга с/с, семга х/к, масляная х/к)	1,650
265/50/25	Ассорти сырное (пармезан, камамбер, дор блю, маасдам) подается с виноградом и медом	1,650
1/500	Ассорти овощное (помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень)	935
1/350	Семга по-княжески (блинный рулетик с семгой и творожным сыром)	1,080
150/30/30	Сало с гренками (подается с хреном и горчицей)	565
1/220	Рулетики из ветчины с сыром и чесноком	880
1/220	Рулетики из баклажан с творожным сыром и грецким орехом	880
100/150	Сельдь с молодым картофелем и луком	730
1/350	Соленья домашние (огурцы, помидоры, чеснок, черемша, капуста)	660
50/50	Маслины и оливки без косточки/фаршированные	385
150/50	Соленые грузди со сметаной	825
1/250	Капрезе (томаты, моцарелла, базилик, рукола, соус песто)	1,070

Салаты

1/250	Рукола с креветками (рукола, креветки тигровые, помидоры черри, пармезан, кедровые орехи, бальзамик)	1,540
1/250	Рукола с ростбифом (рукола, помидоры черри, говядина, пармезан, бальзамик)	1,540
1/300	Греческий (томаты, перец болгарский, огурец, маслины, оливки, лук красный, брынза, орегано)	880
1/260	Цезарь с курицей (романо, куриное филе, помидоры черри, гренки, соус цезарь)	905
1/260	Цезарь с семгой (романо, семга с/с, помидоры черри, гренки, соус цезарь)	1,540
1/300	Принц (говядина, соленый огурец, помидоры черри, яйцо, чеснок, грецкий орех, зелень, майонез)	990
1/230	Теплый салат с куриной печенью (микс салат, черри, печень куриная, филе куриное, шампиньоны, кедровые орехи, бальзамик, соевый соус)	895

1/250	Салат мясной (говядина отварная, говяжий язык, лук маринованный)	1,320
1/250	Салат острый с баклажанами (баклажан, томат, перец чили, лук красный, лимон, зелень, масло)	870
1/230	Салат с охотничьими колбасками (колбаски охотничьи, картофель, огурец, помидоры черри, лук красный, чеснок, пармезан, масло оливковое, горчица зерно, бальзамик)	915
1/230	Салат с тыквой и дор блю (рукола, тыква обж., дор блю, тыквенные семечки, черри, лимон, медово-горчицная заправка)	1,060
1/230	Зеленый салат с копченой с/с семгой (романо, рукола, семга с/с копченая, лук красный, пармезан, масло оливковое, горчица зерно, мед, соевый соус)	1,540
Горячие закуски		
1/150	Жюльен с белыми грибами	770
1/150	Жюльен с курицей	550
160/30	Шашлычки из тигровых креветок с черри томатами (подается с чесночным соусом)	1,320
100/150	Камамбер запеченный с брусничным соусом (подается с багетом)	1,210
1/180	Картофельные шарики	290
160/30	Сырные палочки (подается с брусничным соусом)	495
Горячее		
1/180	Семга в икорном соусе	1,650
1/200	Судак под жюльеном	1,320
1/200	Котлетки из судака и щуки	825
1/200	Свиной шницель	935
1/180	Бефстроганов из говядины	1,210
1/220	Медальоны из говяжьей вырезки в сливочно-грибном соусе	1,650
1/300	Жаркое из говядины с картофелем	1,320
1/200	Бризоль куриная	850
Горячее на мангале		
за 100гр	Шашлык из свиной шеи	550
за 100гр	Шашлык из куриных бедер	550
за 100гр	Шашлык из говяжьего языка	660
за 100гр	Судак филе	550
за 100гр	Лосось стейк	660
Гарниры		
1/100	Картофельное пюре с сельдереем	190
1/100	Картофель отварной с маслом и зеленью	190
1/100	Картофель по-деревенски	190
1/100	Цветная капуста отварная	200
1/100	Брокколи отварная	255
1/100	Рис жасмин/басмати	135
1/100	Паста пенне/фарфалле	135
1/100	Паприка гриль	220
1/100	Томат гриль	200
1/100	Баклажан гриль	220
1/100	Цукини гриль	200
1/100	Шампиньоны гриль	200
1/150	Шашлычки из овощей гриль	275
Напитки		
1/1000	Морс клюква-брусника-черная смородина	495
1/1000	Морс облепиха	495
1/1000	Компот вишня	495
1/500	Вода газ 0,5	110
1/500	Вода б/г 0,5	110
Соусы		
50гр	Карри	110
50гр	Кетчуп	110
50гр	Аджика	110

50гр	Тар-тар	110
50гр	Сырный	110
50гр	Хлеб	100
Обслуживание 10%		
за 1 чел	Пробковый сбор	350