

Дата _____ Название мероприятия _____ Заказчик _____ Кол _____

Банкетное меню

Холодные закуски:

Рулетики из ветчины с сырной начинкой - 170гр – 5 шт/550 руб

Ветчина, сырная начинка, зелень

Рулетики из баклажан с сырной начинкой - 200гр – 5 шт/ 550 руб

Баклажан жареный, творожный сыр, грецкий орех, гранат

Рулетики из печёного болгарского перца творожным сыром-170 гр 5шт/ 580 руб

Блинчики с семгой - 170гр – 5 шт/650 руб

Блинчики, сыр фета, огурец свежий, семга с/с, зелень

Блинчик с копченой курицей - 170гр – 5 шт/650 руб

Блинчики, сыр фета, кура копченая, огурец свежий, зелень

Брускетта с лососем - 60 гр - 280 руб

Чиабатта, сливочный, лосось с/с, микрозелень, кунжут

Брускетта с креветками и черри -50 гр - 280 руб

Чиабатта, сливочный сыр, руккола, жареная креветка, черри, кисло-сладкий соус, кунжут

Брускетта с томатами -55 гр - 230 руб

Чиабатта, соус песто, лист салата, томаты, крем бальзамик

Мини-сэндвич цезарь - 240гр(4 шт) -500 руб

Мини-сэндвич с ветчиной и сыром чеддер - 240гр(4 шт) -500 руб

Канapé хамон и груша – 35 гр – 170 руб

(Хамон на тосте с грушей томленной в белом вине)

Канapé с бужениной и огурцом– 35 гр – 170 руб

Канapé с ростбифом и вяленным томатом– 35 гр – 230 руб

Канapé с сыром камамбер и клубникой - 30 гр – 250 руб

Канapé с томатами черри и моцареллой - 35 гр – 170 руб

Канapé с сыром чеддер и виноградом – 40 гр - 180 руб

Мини закуска жаренная креветка в беконе с кисло сладким соусом – 50 гр – 270 руб

(Жаренная тигровая креветка в ролле из цуккини и бекона с кисло-сладким соусом)

Профитроль, паштет из куриной печени с коньяком, черри

Мясное плато - 300/80/20гр – 1300 руб

Язык говяжий, куриный рулет, буженина, ростбиф, соленые огурчики, помидорки черри, соус «тар-тар», зелень

Рыбное ассорти - 300/20/10/5гр – 1300 руб

Лосось с/с, филе сельди с/с, подкопченная масляная рыба, лимон, маслины, зелень

Сырная тарелка- 200/30 гр - 1300 руб

(Пармезан, дор блю, бри, сливочный сыр подаётся с ароматным медом, грецкими орехами и виноградом)

Овощная нарезка - 300/5гр – 550 руб.

Огурцы свежие, помидоры свежие, перец свежий, редиска, сметана, зелень

Селедочка с картофелем - 100/100/20гр – 450 руб.

Сельдь филе с/с, картофель отварной с пряным маслом, красный лук маринованный, медово горчиный соус

«Домашние разносолы» - 230гр. – 450 руб

Маринованные томаты черри, корнюшоны, опята, капуста, зелень.

Заливное из языка- 150гр- 500 рублей

(язык говяжий, морковь, яйцо куриное)

Заливное из курицы -150 гр-500 рублей

(куриная грудка, морковь, яйцо куриное)

Холодец из свинины 150 гр-500 руб

Фруктовая тарелка – 1000гр – 1320р.

Апельсины, яблоки, груша, виноград, киви.

Салаты:

С курицей:

Салат «Аппетитный» - 200 гр – 500 руб.

Капуста пекинская, кура копчен, ананас, кукуруза, орех грецкий, майонез

Салат «Полянка» - 200 гр – 500 руб.

Слоеный салат с куриной грудкой, шампиньонами, луком, яйцом, картофелем и зеленью

Салат «Цезарь»с курицей - 200 гр - 500 руб.

Салат «Статский советник» - 200 гр – 550 руб.

Копченая куриная грудка, отварной язык, картофель, обжаренные шампиньоны с луком, листья салата, горчичная заправка

Салат «Оливье с говядиной» - 200 гр – 550 руб.

Картофель, морковь, зеленый горошек, говядина отварная, яйцо, огурец консервированный, майонез

Салат «Министерский» с говядиной - 200гр – 550 руб.

Говядина отварная, яичные блинчики, консервированные огурцы, обжаренный до золотистого цвета лук, майонез, чеснок, зелень)

С рыбой и морепродуктами:

Сельдь под шубой – 200гр – 500 руб.

Картофель, морковь, свекла, филе сельди, лук репчатый, майонез, зелень

Салат «Цезарь с креветками» - 230гр – 650 руб.

Микс салата, тигровые креветки, томаты черри, сыр пармезан, гренки и ароматная заправка

Салат «Цезарь с лососем» - 230гр – 650 руб.

Микс салата, лосось обжаренный, томаты черри, сыр пармезан, гренки, ароматная заправка

Салат из кальмаров «Морской» - 200гр – 550 руб.

Кальмар, яйцо, лук репка, листья салата, огурец свежий, майонез и зелень

Овощные салаты:

Салат с хрустящим баклажаном - 250гр – 550 руб.

Баклажаны, томаты, мягкий сыр, микс салата

Салат с мягким сыром и свежими овощами - 250гр – 500 руб.

Микс салатов огурцы свежие, томаты черри с творожным сыром заправленный оливковым маслом

Горячие закуски:

Хрустящая курица с цуккини в сладком чили – 200 гр -550 руб

Куриные стрипсы в панировке с соусом сливочный васаби и слайсами цуккини.

Креветки в крахмальном кляре - 210 гр – 650 руб

Хрустящие креветки глазированные в соусе сладкий чилли с миксом салата

Жульен с курицей и грибами – 180 гр – 500 руб

Филе куриное, шампиньоны жаренные, лук жаренный, соль, сливки, сыр, зелень

Жульен с языком и помидорками черри-180 гр-550 руб

Язык говяжий, черри, лук жаренный, соль, сливки, сыр, зелень

Шампиньоны запечённые с сыром сулугуни – 270 гр - 500 руб

(шампиньоны маринованные в соусе «цезарь» и запечённые под сырной шапкой из сулугуни

Шашлык из свинины - 150 гр - 570 руб

Шашлык из курицы - 150 гр - 570 руб

Люля-кебаб говядина - 150гр - 570 руб

Люля- кебаб баранина - 150гр - 570 руб

Люля-кебаб курица - 150гр. - 570 руб

Горячие блюда:

Из птицы:

- **Куриная грудка запеченная с томатами под сыром** - 150гр – 570 руб
Куриная грудка, запеченная с помидорами и майонезом под сыром
- **Куриная грудка запеченная с грибами под сыром** - 150гр – 570 руб
Куриная грудка, запеченная с грибами и майонезом под сыром
- **Курочка по царски** - 150гр - 650руб
(Маринованная грудка курицы, моцарелла, грибы, бекон, апельсин)

Горячие блюда из мяса:

- Стейк из свиной шеи** - 150гр - 690руб
Свиная шейка, маринованная с розмарином, жаренная на гриле
- Медальон из свинины под сливочным соусом** - 150/50гр - 690руб
Свиная шея маринованная, запеченная в сливочном соусе
- Корейка свиная со грибным соусом** - 150/50гр - 690руб
Свиная корейка на косточке, маринованная с тимьяном, жаренная на гриле
- Говядина тушеная с черносливом** - 150/50гр – 1400 руб
Говяжья вырезка, замаринованная, обжаренная на гриле, тушеная с черносливом
- Медальоны из говядины в брусничном соусе** - 150/50гр – 1400 руб
Говяжья вырезка, обжаренная на гриле, тушеная в брусничном соусе

Горячие блюда из рыбы:

- Сёмга запеченная с соусом «тар-тар»** - 150/20гр - 1400руб
Стейк семги запеченный на гриле, со сливочным соусом
- Горбуша под сырной шубкой** - 150/20гр - 660 руб
Филе горбуши, сыр твердый, майонез, томаты, зелень.

Гарниры (150гр):

- Картофель жареный с грибами** – 360 руб
- Мятый молодой картофель с розмарином** – 320 руб
(беби-картофель с ароматным розмарином и сливочным маслом)
- Овощи - гриль** (баклажаны, цукини, перец болгарский) - 380руб
- Зелёное пюре** (картофель, брокколи, сливки, пармезан) - 380 руб

Хлебобулочные изделия:

- Каравай** – 650 руб
- Багет с отрубями** – 280 гр – 140 руб
- Булочка пшеничная** – 40 гр - 30руб
- Булочка ржаная** – 40 гр – 30 руб

Пирожки закусочные:

- с мясом и капустой - 40гр – 50 руб
- с горбушей - 40гр – 55 руб
- с курицей и грибами - 40гр – 55 руб
- с капустой и яйцом - 40гр – 55 руб
- с картофелем и грибами - 40гр – 55 руб
- с зеленым луком - 40гр – 55 руб

Напитки:

- Морс из брусники - 1л – 350 руб
- Морс из облепихи- 1л – 350 руб
- Ессентуки (0,5) в стекле – 250 руб
- Чай в индивидуальной упаковке с лимоном (Черный, зеленый) – 60 руб
- Лимон свежий – 30 руб
- Морс ягодный- 1л – 350 руб
- Сок в ассортименте – 1л. – 350 руб

Пицца:

- Четыре сыра 30см – 850 руб
- Пепперони 30см – 850 руб
- Маргарита 30см – 850 руб

Десерты

- Чизкейк клубничный 100 гр - 200 руб
- Торт «Хлопчик кучерявый» 100 гр – 180 руб
- Торт «Молочная девочка» 100 гр -180 руб
- Панна-кота клубничная 50 гр – 180 руб
- Панна-кота с манго 50 гр – 180 руб
- Тирамиссу в шоте 70 гр -180 руб

+10% от стоимости банкета, составит обслуживание Вашего мероприятия.