



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ

Стерлядь запечённая или приготовленный на пару
(соус сливочный с красной икрой)*

1кг 12000р.

Лосось или форель, запечённые целиком с лимоном
и тимьяном с соусом из шпината*

1кг 9200р.

Баранья нога запечённая целиком
(соус сливочный с розмарином или гранатовый)*

1кг 8500.00

Свинные рёбра в медово-горчичном соусе*
(подаются с томатным соусом)

1кг 5500.00

Поросёнок фаршированный гречей и луком
или тушеной капустой (от 3-х кг)*

1кг 6500р.

Сочный ростбиф*

1кг 12000р.

Буженина домашнего приготовления из свиной шеи,
запечённая в специях*

1кг 4500р.

*Не забудьте дополнить блюдо подходящим гарниром.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбные закуски:

Судак Ладожский, фаршированный нежным лососем и перчиком	1000	8500р.
Щука фаршированная морковью	1000	5000р.
Натуральный рулет из карпа с лососем и оливками	100	1200р.
Красная икра с гренками или блинами	1/250	8500р.
Семга слабосоленая	1/100	1650р.
Ржаные тосты с сельдью (8шт.)	1/180	650р.
Зубатка горячего копчения	1/150	1100р.
Мурманский палтус холодного копчения	100/20	1500р.
Угорь речной горячего копчения	100/25	1800р.
Филе тунца на тосте (5шт.)	1/180	1450 р.
Фаланги камчатских крабов	1/150	6800р.
Креветка гриль	1шт.	180р.
Сельдь бочковая с килькой и молодым картофелем	100/100	820р.
Заливное из красных и белых рыб	1/120	800р.
Копченый омуль на малосольном огурчике с мягким сыром	240	1500р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясные закуски:

Карбонат	100	450р.
Вителло Тонато	170	1150р.
Сочный ростбиф	100	1200р.
Буженина домашнего приготовления из свиной шеи запечённая в специях	100	450р.
Телячий язык	100	650р.
Копчёный гусь	100	980р.
Выставка деликатесных колбас	1/100	1150р.
Рулетики из ветчины с сырной пастой	150/40	650р.
Рулёт из языка с сырным кремом и чесноком	150/30	950р.
Куриный рулёт с начинкой из шпината, ветчины и сыра	150/50	700р.
Холодец из молодой говядины и хвостов	180/100	750р.
Телячий паштет с ржаными тостами	1/150	750р.
Паштет из утки с луком конфи	100	750р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощные и сырныe закуски:

Рулет из баклажан с ореховой пастой и кинзой	1/150	950р.
Рулет из баклажан с овощами и мягким сыром	1/150	650р.
Рулет из баклажан с овощами (морковь, сладкий перец, цуккини)	150/30	500р.
Пряное соте из баклажан с фетой, помидорами черри и оливковой заправкой	1/200	700р.
Свежие овощи	1/200	750р.
Гигантские оливки и маслины	1/100	950р.
Зелень	1/60	200р.
Помидоры с моцареллой	220	1150р.
Сырная выставка из элитных сыров с медом и орехами	1/200	2850р.
Сыр адыгейский или сулугуни	1/100	500р.

Закуски под водку:

Ассорти из солений	1/270	800р.
Помидорки черри солёные	1/150	550р.
Огурчики хрустящие соленые или малосольные	1/150	400р.
Капуста квашенная с яблоком и брусникой	1/250	450р.
Сальце с брусникой и чесноком	160	900р.
Грузди солёные рубленые	100/50	900р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат из лосося собственного посола, помидор и ореховой заправки	1/200	1200р.
Салатный микс с кальмарами (микс салат, кальмары гриль, черри, песто заправка)	1/200	1200р.
Салатный микс с тигровыми креветками, сыром пармезан и соусом песто (руккола, айсберг, томат вяленый, черри, креветка, пармезан)	80/100	1380р.
Салат с брокколи, салатной креветкой, пикантным сельдереем и заправкой кешью	1/300	1250р.
Салат из печени трески с малосольным огурчиком (печень трески, картофель «Стоун», малосольный огурец, салат айсберг, оливковое масло)	1/170	1100р.
Теплый салат с телятиной, баклажанами и сыром Дор Блю	1/250	1080р.
Салат из печеной тыквы с куриной грудкой (куриное филе обжаренное, печеная тыква, салат айсберг, брынза, мёд)	1/200	550р.
Греческий салат	1/200	950р.
Салат из свеклы, овечьего сыра и грунтовых томатов	1/200	750р.
Салат «Рокфоръ» (дор блю, руккола, айсберг, черри, тосты из белого хлеба, соус песто, кедровый орех, бальзамический крем)	1/150	1050р.
Винегрет с килькой	1/180	500р.
Винегрет с груздями	1/180	600р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с филе цыпленка	1/200	850р.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	1/200	1150р.
Нежный куриный салат с черносливом (куриное филе, солёный огурец, яйцо, чернослив, орех грецкий, майонез)	1/200	650р.
Классический салат «Оливье» с говядиной	1/200	720р.
«Оливье» с курой	1/200	600р.
«Оливье» с колбасой	1/200	600р.
«Оливье» с лососем	1/200	950р.
Салат «Петровский» (говядина жаренная, яйцо, грибы белые, шампиньоны, помидор, сырно-майонезная заправка)	1/200	750р.
Салат с нежной печенью трески (печень трески, картофель, яйцо, сыр, майонез)	1/200	750р.
Салат с лососем горячего копчения, дополненный горошком и картофелем (лосось г/к, картофель, морковь, горошек, майонез)	1/200	980р.
Салат из судака горячего копчения (судак г/к, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо, майонез)	1/200	750р.
Салат «Сельдь под шубой»	1/250	600р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кассероль из морепродуктов в сливочном соусе в лодочке из цукини	1/130	1250р.
Драники с малосоленным лососем и сметаной	75/150	1100р.
Драники с грибами или беконом	200/40	450р.
Блинчик хрустящий с мясом	1/80	400р.
Блинчик хрустящий капустой	1/80	300р.
Блинчик хрустящий с грибами	1/80	450р.
Блинчики с красной икрой	30/100/20	950р.
Грибной жульен:		
на картофельном драннике	75/75	300р.
в кукурузной булочке	230	580р.
в горшочке из теста	200	580р.
Жюльен из языка:		
на картофельном драннике	75/75	380р.
в кукурузной булочке	230	620р.
в горшочке из теста	200	620р.
Жюльен из креветок:		
на картофельном драннике	75/75	550р.
в кукурузной булочке	230	920р.
в горшочке из теста	200	920р.
Запеченные баклажаны с сыром Моцарелла	1/120	420р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ГАРНИРЫ

Рис разварной	1/150	250р.
Картофель «Стоун»	1/150	300р.
Картофель жареный	1/150	250р.
Драники	1/140	300р.
Картофель отварной	1/150	200р.
Айдахо	1/150	350р.
Картофельное пюре	1/150	300р.
Овощи - гриль	1/150	550р.
Цветная капуста на пару	1/150	400р.
Тушеная капуста	1/200	400р.
Кабачки тушеные в сметане	1/200	550р.
Картофель фри	1/150	400р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ВЫПЕЧКА ПИРОЖКИ

Хлебная корзина (собственной выпечки)	1/250	250р.
Сосиска в тесте	1/60	200р.
Расстегай с семгой и шпинатом	1/30	200р.
Пирожок с мясом	1/30	150р.
Пирожок с мясом цыпленка и грибным жульеном	1/30	150р.
Пирожок с куриными потрошками	1/30	150р.
Пирожок с картофелем и лесными грибами	1/30	150р.
Пирожок с капустой	1/30	150р.
Пирожок с зеленым луком и яйцом	1/30	150р.
Пирожок с вишней	1/30	150р.
Пирожок с яблоком	1/30	150р.

ПИРОГИ

С семгой	1кг	7200р.
С капустой	1кг	1200р.
С мясом	1кг	2800р.
С курой	1кг	1700р.
С творогом	1кг	1400р.
С яблоками и брусникой	1кг	1350р.
Каравай свадебный	2кг	2000р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ФРУКТЫ

Ананас	½ шт.	1500р.
Арбуз	0,5кг	400р.
Дыня	0,4кг	700р.
Яблоко	0,2 кг	250р.
Груша	0,2 кг	350р.
Банан	0,2кг	150р.
Киви	0,1 кг	150р.
Апельсин	0,3кг	250р.
Грейпфрут	0,3кг	450р.
Мандарин	0,2кг	250р.
Хурма	0,2 кг	250р.
Гранат	0,2 кг	700р.
Виноград	0,2кг	380р.
Физалис	1шт.	50р.
Клубника	0,05кг	800р.
Малина	0,05кг	800р.
Ежевика	0,05кг	600р.
Голубика	0,05кг	500р.
Красная смородина	0,05кг	600р.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое и сорбеты	1/60	250р.
Десертный сет из мини-тортиков (начинки на выбор) 500гр.		2000р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ТОРТЫ

**собственное кондитерское производство
(стоимость за 1кг)**

Графские развалины

Безе, чернослив, грецкий орех, масляный крем
на основе сгущенного молока и сливочного масла.

3000р.

Сникерс

Шоколадный корж, нежный сырный крем, прослойка из карамели
с жареным арахисом.

3500р.

Медовик

Тонкий бисквит на основе мёда.

Крем на основе сметаны, сливок, сахара и ванили.

2500р.

Сметанник

Бисквит «Зебра» (белый и шоколадный вместе)
на основе сметаны, сгущенного молока.

Крем: сметана, сгущенное молоко, сливки.

По желанию можно добавить инжир или чернослив.

3000р.

Сметанник с манго или вишней

3500р.

Наполеон

Коржи из дрожжевого слоеного теста.

Крем классический заварной на молоке, сливках
и яичных желтках с добавлением ванили.

3000р.

Трюфельный

Шоколадный бисквит с какао, пропитывается сахарным
сиропом и кофе с ароматом рома.

Крем из черного шоколада, сливок, сахарной пудры
и сливочного масла.

3500р.

Красный бархат

Многокомпонентный бисквит с влажной текстурой
с добавлением молока, лимонного сока и пищевого
красителя (по желанию цвет можно менять).

Крем на основе сыра Маскарпоне, сливок и сахарной пудры.

3000р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



НАПИТКИ

Морс клюквенный	1л	800р.
Морс из облепихи	1л	650р.
Морс из смородины	1л	650р.
Кисель	1л	800р.
Компот из сухофруктов	1л	450р.
Сок (апельсин, яблоко, вишня, томат)	1л	650р.
Квас	1л	350р.
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.75л	550р.
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.33л	350р.
Чай / Кофе	1п.	250р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ-ЗАКУСКИ

Красная икра с перепелиным яйцом и блинчиком	20/3	250р.
Слабосоленый лосось с сырным муссом	1/35	350р.
Ломтик лосося, промаринованный кориандром со свежим огурчиком	1/40	350р.
Тунец с авокадо	1/40	300р.
Копченый палтус с виноградной карамелью	1/25	300р.
Сельдь на молодом картофеле с балтийской килькой	1/40	250р.
Ржаной тост с килькой и яйцом	1/40	150р.
Профитроли с камчатским крабом и соусом тар-тар	1/40	480р.
Профитроли с крабом и апельсином	1/50	480р.
Тигровая креветка с сельдереем	1/40	250р.
Домашняя буженина с корнишоном	1/40	180р.
Маринованная говядина и мягкий сыр	1/40	320р.
Филе ягненка, печёный перец и розмарин	1/40	300р.
Парма с дыней и малиной	1/50	380р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ-ЗАКУСКИ

Телячий язык с муссом из сыра	1/45	250р.
Утиная грудка с гранатами и спаржей	1/40	250р.
Сочная телятина с сырным кремом и кедровым орехом	1/40	300р.
Ветчинные рулетики с остро-сырной пастой	30/3	160р.
Профитроли с телячьим паштетом	1/35	160р.
Рулет из цыпленка со шпинатом и ветчиной	1/40	180р.
Печеный перец с копченой утиной грудкой	1/30	300р.
Свежие овощи с оливкой	1/60	280р.
Мини-шашлычок с солениями	1/50	150р.
Мини-шашлычок с моцареллой, гигантской оливкой и черри	1/40	250р.
Пирамидка из сыров с изюминкой	1/30	310р.
Рулетик из баклажан с овощами	1/30	150р.
Рулетик из баклажан с грецким орехом	1/40	150р.
Печёный перец с авокадо и песто	1/40	300р.
Овощные палочки с оливковым маслом	1/60	150р.
Пармезан в шоколаде	1/30	320р.
Дор Блю с вишневым мармеладом	1/40	300р.
Козий сыр с трюфелем и физалисом	1/20	320р.
Курага фаршированная мягким сыром Дор-блю	1/30	300р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ - САЛАТЫ

Копченый лосось с горошком и картофелем	1/40	250р.
Печень трески под сырной шапкой	1/40	250р.
Судак горячего копчения с солёным огурчиком и молодым картофелем	1/40	180р.
Сельдь под шубой	1/40	180р.
Камчатский краб с апельсином и сыром	1/40	450р.
Брокколи с салатной креветкой и заправкой кешью	1/40	280р.
Кальмар с малосольным огурчиком и яйцом	1/40	200р.
Отварная говядина с обжаренными грибами, яйцом и сыром	1/40	180р.
Телятина с баклажанами и горгонзоллой	1/40	250р.
Европейский салат с сыром, ветчиной, курой, салатом Айсберг и оливковой заправкой	1/40	150р.
Классический «Оливье» с курой или отварной говядиной	1/40	180р.
Ореховый салат с цыпленком и черносливом	1/40	180р.
Листья салата Айсберг с обжаренным цыпленком, кусочками грудинки и заправкой «Цезарь»	1/40	200р.
Соте из баклажан с фетой	1/40	200р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



ГОРЯЧЕЕ

Шашлычок из сочной семги с королевской креветкой	50/20	980р.
Шашлычок из судака с цукини	50/20	550р.
Шашлычок из тигровых креветок-гриль с ароматом тимьяна	50/20	700р.
Говяжий филей, промаринованный в протертом томате	50/20	800р.
Шашлычок с куриным филе и хрустящим беконом	50/20	450р.
Овощной шашлычок с шампиньонам	1/50	400р.



