

– БАНКЕТНОЕ МЕНЮ –

*алкогольные напитки 50/50 (половина приобретается в Leskoff, половину можно принести с собой) или пробковый сбор 450р с человека
цены актуальны только при наличном расчете, сервис ресторана 10% от общего чека*

4 000 рублей на 1 персону

*Итальянское плато /50 гр./ /сальчичон, прошутто, мортаделла/
Мясо от шефа /60 гр./ /свинина по-деревенски, язык молодого бычка,
куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен/
Сырное плато с мёдом, виноградом и орешками /60 гр./
Селёdochка с отварным картофелем, луком и зеленью /50 гр./
Разносолы и маринады /50 гр./*

*Салат греческий /80 гр./
Салат «Цезарь» с куриным филе /80 гр./
Салат «Оливье» классический /100 гр./*

Основное блюдо на выбор /300 гр./:

Куриное филе гриль с айдахо

Стейк из свинины с картофелем и запеченными овощами

Хлебная корзина /80 гр./

Чай/кофе/вода

/выход на персону 910 гр./

4 600 рублей на 1 персону

*Тост с лососем слабой соли и сливочным сыром /50 гр./
Итальянское плато /60 гр./ /сальчичон, прошутто, мортаделла/
Мясо от шефа /60 гр./ /свинина по-деревенски, язык молодого бычка,
куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен/
Сырное плато с мёдом, виноградом и орешками /60 гр./
Разносолы и маринады /80 гр./*

*Салат с печеным баклажаном /80 гр./
Салат «Цезарь» с куриным филе /100 гр./
Салат «Оливье» с бужениной /100 гр./*

Второй курс:

Шашлычок из филе цыпленка с черри /120 гр./

Основное блюдо на выбор /300 гр./:

*Стейк и филе свинины с картофелем и соусом деми глянс.
Стейк из филе судака с пюре картофельным
Куриное филе гриль подается с овощами на пару*

Хлебная корзина /100 гр./

Чай/кофе/вода

/выход на персону 1110 гр./

5 250 рублей на 1 персону

Филе лосося шеф-посола /60 гр./

Сырное плато с мёдом, виноградом и орехами /60 гр./

Овощное ассорти /60 гр./

Маринованные лесные грибочки /80 гр./

Мясо от шефа /60 гр./ /свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен/

Салат с индейкой, ананасом /100 гр./

Салат «Цезарь» с куриным филе /100 гр./

Салат «Оливье» с ростбифом /100 гр./

Второй курс:

Жульен куриный с грибами /120 гр./

Основное блюдо на выбор /300 гр./:

Стейк из филе лосося с пюре со шпинатом

Нежнейшие телячьи щечки с кускусом и вялеными томатами

Утиная ножка с томленной грушей и пирожком с капустой

Хлебная корзина /100 гр./

Фрукты /100 гр./

Чай/кофе/вода

/выход на персону 1240 гр./

Фуриштатская, 50

6 300 рублей на 1 персону

Рыбное плато /50 гр./ /филе лосося, красная икра, сливочный сыр, лимон/

Итальянское плато /50 гр./ /сальчичон, прошутто, мортаделла/

Мясо от шефа /60 гр./ /свинина по-деревенски, язык молодого бычка, куриное филе, «русская горчица» и сливочный хрен/

Сырное плато с мёдом, виноградом и орешками /60 гр./

Пикантные рулетики из баклажанов с сыром /50 гр./

Грузди маринованные со сметаной /80 гр./

Салат с палтусом/80 гр./

Теплый салат с говяжьей вырезкой /80 гр./

Салат «Цезарь» с креветками /100 гр./

Салат «Оливье» с телятиной /100 гр./

Второй курс:

Шашлычок из филе тунца /120 гр./

Основное блюдо на выбор /300 гр./:

Медальоны из говядины с картофелем и соусом

Палтус с пюре и стручковой фасолью

Филе индейки гриль с овощами

Хлебная корзина /100 гр./

Фрукты /100 гр./

Чай/кофе/вода

/выход на персону 1330 гр./

+79218066517

Leskoff.restobar