

Банкетное меню

Холодные закуски:

<u>1.Рыбное ассорти (семга м/с, палтус х/к., мидии в ракушке, креветки) 180/100/75/25</u>	<u>1320 руб.</u>
<u>2.Мясное ассорти (ростбиф, буженина, вяленое мясо, вяленая колбаса) 300/30</u>	<u>1000 руб.</u>
<u>3.Мясное ассорти деревенское (ветчина, дом. сало, подчеревок, язык отварной) 300/30</u>	<u>950 руб.</u>
<u>4. Рулет куриный 150</u>	<u>380 руб.</u>
<u>5.Соленья ассорти (огурцы, помидоры, желтая и красная капуста) 400</u>	<u>580 руб.</u>
<u>6.Язык отварной с хреном 100/30</u>	<u>550руб</u>
<u>7.Закуска с баклажан с кедровыми орешками, рукколой и вялиными томатами 180</u>	<u>390руб</u>
<u>8. Сало с чесноком, 100</u>	<u>280руб</u>
<u>9.Рулетики из баклажан, 150</u>	<u>380руб.</u>
<u>10. Холодец по-деревенски 450</u>	<u>900 руб.</u>
<u>11. Сельдь с луком 100/40</u>	<u>270 руб.</u>
<u>12. Маринованная моцарелла 75</u>	<u>300 руб.</u>
<u>13. Брускетты с лососем 180 г.</u>	<u>450 руб.</u>
<u>14.Маслины оливую 100</u>	<u>190руб.</u>

Салаты:

<u>1. Цезарь с курицей (кур. филе-гриль, черри, пармезан, сухарики, салат, соус) 280</u>	<u>480 руб.</u>
<u>2. Цезарь с креветкой (креветки, черри, пармезан, сухарики, салат, соус) 250</u>	<u>680 руб.</u>
<u>3. Салат "Столичный" (телятина, картофель, огурец солен., яйцо, лук), 280 г.</u>	<u>350 руб.</u>

Горячие закуски:

<u>1. Блины с лососем и шпинатом,180/40 г.</u>	<u>480 руб.</u>
<u>2. Блины с курицей и грибами в панировке ,200 г.</u>	<u>350 руб.</u>
<u>3. Сыр во фритюре с соусом, 120/30 г.</u>	<u>340 руб.</u>
<u>4. Шапочки шампиньонов с курицей, 150 г.</u>	<u>380 руб.</u>

Основные блюда:

<u>1. Баранья голень 1кг.</u>	<u>1900 руб.</u>
<u>2. Свиная голень 1кг.</u>	<u>1450 руб.</u>
<u>5. Мясо по - французски с картофелем печеным, 150/150 г.</u>	<u>450 руб.</u>

Гарнир:

<u>1. Картофель по-чешски, 200г.</u>	<u>250 руб.</u>
<u>2. Овощи гриль 200 г.</u>	<u>290 руб.</u>
<u>3. Овощи на пару 200 г.</u>	<u>290 руб.</u>

Фуршет (небольшие закуски):

<u>1. Канapé с домашней ветчиной (масло, редис, ялтинский лук)</u>	<u>120 руб.</u>
<u>2. Канapé «Вегетале» (оливка, перец запеч., фета, гренка, злень тимьян, чеснок)</u>	<u>120руб.</u>
<u>3. Канapé с ростбифом (огурец конс., ремулад)</u>	<u>125руб.</u>
<u>4. Канapé с вяленным мясом (маскарпоне, огурец)</u>	<u>130руб.</u>
<u>5. Канapé с дом. Вяленой колбасой (фета, вяленые помидоры)</u>	<u>130руб.</u>
<u>6. Канapé с языком (фета, огурец марин., хрен)</u>	<u>130руб.</u>
<u>7. Канapé с семгой</u>	<u>130руб.</u>
<u>8. Профитроли с икрой</u>	<u>120 руб.</u>
<u>9. Фруктовая шпажка с сыром</u>	<u>100 руб.</u>
<u>10. Фруктовая шпажка</u>	<u>100 руб.</u>
<u>11. Шпажка «Капрезе» (черри, моцарелла мини, базилик)</u>	<u>100 руб.</u>

Соуса: 70 г.

<u>1. Голландский (к овощам и отварным блюдам)</u>	<u>120 руб.</u>
<u>2. Перечный (не острый, к мясу)</u>	<u>120 руб.</u>
<u>3. Песто (к рыбе, баранине, овощам и пасте)</u>	<u>220руб.</u>
<u>4. Пико де Гальо (острая сальса к мясу)</u>	<u>120 руб.</u>
<u>5. Ремулад (к холодным рыбным и мясным блюдам)</u>	<u>120руб.</u>