***БАНКЕТНОЕ МЕНЮ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  ***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ:*** | *ВЫХОД В ГР* | *ЦЕНА* |
| **Рыбная тарелка**/семга, масляная, угорь/ | 50/50/40/35 | ***730***  |
| **Семга** */слабосоленая с маслинами и лимоном/* | 80/30 | ***360*** |
| **Масляная** */подкопченная, гарнированная маслинами и лимоном/* | 80/30 | ***290*** |
| **Икра лососевая**  */с розами из масла и зеленью/* | 30/15 | ***380*** |
| **Икра лососевая в тарталетках с маслом** и зеленью | 2шт/20/10 | ***360*** |
| **Селедочка** */малосоленая сельдь с отварным картофелем, маслом и кольцами лука/* | 75/100 | ***260*** |
| **Судак заливной**  */в желе с овощами и зеленью/* | 80/120 | ***350*** |
| ***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА:*** |
| **Мясная тарелка** */запеченная с чесноком и пряностями свиная шейка, куриный рулет с грецкими орехами и черносливом , язык говяжий бастурма, соленья, горчица , хрен/* | 160/50/40г | ***620*** |
| **Шейка свиная** */запеченная с чесноком и пряностями/* | 75/30 | ***290*** |
| **Бастурма** */вяленая говяжья вырезка, украшенная соленьями/* | 75/30 | ***390*** |
| **Язык говяжий** */отварной, гарнированный соленьями и хреном/* | 75/30 | ***330*** |
| **Холодец** | 100 | ***280*** |
| **Телячий язык заливной**   | 50/100 | ***280*** |
| **Заливное «Русская закуска»** /*мякоть курицы, телячий язык, ветчина, подается с хреном и горчицей/* | 200г | ***340*** |
| **Заливные витки из ветчины** / *чиненные фаршем в желе из бульона/* | 150 | ***230*** |
| **Канапе с телячьим языком** и помидорками-черри | 1 шт | ***80*** |
| **Канапе с бужениной** и корнишонами | 1шт | ***80*** |
| **Канапе с семгой**, оливками и лимоном | 1 шт | ***80*** |
| **Канапе с сыром** | 1 шт | ***80*** |
| **Сырная тарелка** /*коллекция сыров:два вида «Песто» с базиликом, «чечил», «мини-моцарелла», украшенная цветком из апельсина, грецким орехом и виноградом/*  | 160/90 | ***480*** |
| ***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ:*** |  |  |
| **Овощи натуральные** */огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, маслины, зелень/* | 450 | ***320*** |
| **Помидоры фаршированные** */ сырным муссом с чесноком/* | 225 | ***300*** |
| **«Чильеджино»** /*закуска из мягкого сыра моцарелла свежих и вяленых помидоров, с бальзамическим соусом и маслинами/* | 200г | ***340*** |
| **Баклажаны с помидорами** */свежие помидоры, подпеченные баклажаны, болгарский перец в оливково-базиликовой заправке/*  | 200г | ***310*** |
| **Рулетики из баклажан** */ баклажаны с начинкой из грецких орехов*  | 200 | ***330*** |
| **Рулетики из ветчины**  с сыром и чесноком | 200г | ***270*** |
| **Оливки и маслины** маринованные | 100г | **150** |
| ***РАЗНОСОЛЫ:*** |  |  |
| **Маринованные овощи**  */мини-патиссоны, помидоры-черри, корнишоны, перец/* | 200г | ***270*** |
| **Соленья домашние** */ огурцы соленые, черри .капуста квашеная, черемша чеснок/* | 450 | ***330*** |
| **Маслята маринованные**  */с кольцами лука и зеленью/* | 150г | ***300*** |
| **Белые маринованные грибы** */с кольцами лука и зеленью/* | 150г | ***340*** |
| **Микс из лесных грибов** /*белые и маслята с лучком, маслом и зеленью/* | 150г | ***320*** |
| ***САЛАТЫ:*** |  |  |
| **Морепродукты «Рандеву»** /*обжаренные кольца кальмара, королевские креветки, морской гребешок, дольки ананаса на свежем салатном миксе под сливочным соусом/* | 235г | **710** |
| **«Греческий*»***  */ помидоры, огурцы, перец, красный лук, оливки и маслины, листья салата, сыр «Фета» с оливковым маслом/* | 270г | ***310*** |
| **«Цезарь» с креветками** /*креветки, сочные листья салата «Романо», помидоры-черри, гренки с паприкой, пармезан и фирменный соус «Цезарь»/* | 215г | ***550*** |
| **Салат из авокадо и креветок** в йогуртовом муссе */креветки, свежий помидор, авокадо, под соусом из био-йогурта,с добавлением кинзы и сока лимона/* | 215г | ***450*** |
| **Салат-коктейль «Морское трио»***/тонкая нарезка из семги, масляной, кальмара и свежего огурца на листе сочного «Айсберга», с маслинами под лимонной заправкой/* | 200г | ***430*** |
| **«Рыбный***» /филе семги слабосоленой, масляной копченой, картофель, морковь, яйцо, малосольные огурчики, резанные соломкой, с зеленым горошком и горчично-маслянной заправкой/* | 200г | ***320*** |
|  **«По-ямайски»** /*экзотический микс: куриное филе, ананас, киви, болгарский перец, зеленый лук под оригинальной заправкой с дижонской горчицей и оливковым маслом/* | 270г | ***320*** |
| **«Цезарь» с курицей** /*обжаренное филе курицы,* *сочные листья салата «Романо», помидоры-черри, гренки с паприкой, пармезан и фирменный соус «Цезарь»/* | 215г | ***390*** |
| **«Карри»** */ отварная куриная грудка, шампиньоны, свежие дольки ананаса с оригинальной заправкой «Карри»/* | 250г | ***390*** |
| **«Глория»**  */куриное филе, телячий язык, жареные шампиньоны и лук, свежие огурцы, помидоры-черри, сыр, майонез/* | 200г | ***330*** |
| **«Французский»** */ветчина, сыр, свежий огурец, яйцо, нарезанные соломкой, заправка на основе горчицы и майонеза/* | 300г | ***340*** |
| **«Мясной по-тайски»**  */на миксе из моркови, свежего огурца и сочного «айсберга», обжаренная говядина с ростками сои, с добавлением кинзы и соуса табаско/* | 300г | ***590*** |
| **«Оливье»** /*традиционный салат с говядиной, картофелем, морковью, яйцом, малосольными огурчиками, зеленым горошком и майонезом/* | 200г | ***310*** |
| **«Оригинальный»** */телячий язык, помидоры-черри, салат «Романо», сыр грано-подано, под слегка острой заправкой/* | 210г | ***390*** |
| **«Изюминка с гранатом»** */вырезка говядины, жареные шампиньоны, маринованный лук на листе салата с соусом, украшенная зернами граната/* | 200г | ***390*** |
| **Лодочки с салатом**  / «Оливье» или «Французским»/ | 1 шт | **80** |
| **Салат Мясной Пир/***говяжья вырезка,* ***микс салат, сыр моцарелла, перец болгарский, корзинка сыр Пармезан, соус Бальзамик, помидоры Черри подается теплым/*** | 1500 г | **3000** |
| ***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:*** |  |  |
| **Жюльен** из куриного филе | 150г | ***260*** |
| **Кокиль** с языком и соусом «Бешамель» из белых грибов | 150г | ***260*** |
| **Кокиль** из креветок в сливочном соусе | 150 | ***360*** |
| **Блинчики** с мясом, подаются со сметаной | 175/30г | ***240*** |
| **Жюльен** из грибов в сливочном соусе | 150г | ***260*** |
| **Багет** с чесночным маслом | 170г | ***180*** |
| **Мини булочка /пшеничная, ржаная/** | *1шт/40г* | ***35*** |
| **Пирожки** домашние */ с капустой, картофелем и грибами, зеленым луком и яйцом/* | *1 шт* | ***50*** |
| ***ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:*** |  |  |
| **Семга** – гриль с *соусом «Тар-тар»* | 180/50г | ***710*** |
| **Семга** паровая *с соусом «Три сыра»* | 150/50г | ***710*** |
| **Судак запеченный** *с сыром и соусом* | 180/75г | **480** |
| **Медальоны из говядины** *с перечным соусом* | 180/50г | ***690*** |
| **Стейк из говядины**  *под пряным соусом* ***«Красное вино»*** | 200/95г | ***730*** |
| **Миньоны из свиной вырезки** *под соусом «Бешамель»* | 150/60г | ***480*** |
| **Свиная корейкас горчичным соусом** | 190/50 | ***530*** |
| **Шашлык из свиной шеи** *с домашней аджикой*  | 230/50г | ***440*** |
| **Утиная грудка** *с томленой грушей под винным соусом с микс- салатом*  | 150/140/50 | **650** |
| **Шницель куриный** *чиненный помидорами, моцареллой и базиликом* | 200/20г | ***450*** |
| **Котлета по-киевски**  | 150г | ***350*** |
| **Люля-кебаб из курицы с домашней аджикой** | 200/50 | ***380*** |
| **Ассорти мясное-гриль** /*каре ягненка, медальоны из говядины, шницель куриный/ с перечным соусом и аджикой*/ | 1 порция/600г/ | ***1950*** |
| ***ГАРНИРЫ:*** |  |  |
| Картофель отварной с маслом и зеленью | 150г | ***120*** |
| Картофель по-деревенски в мундире с чесноком и зеленью | 200г | ***150*** |
| Картофель «фри» | 150г | ***150*** |
| Картофельное пюре | 150г | ***120*** |
| Рис «Басмати» | 150г | ***100*** |
| Цветная капуста, обжаренная в масле | 150г | ***150*** |
| Брокколи паровая | 150г | ***150*** |
| Овощи на гриле, запеченные с пармезаном | 250г | ***340*** |
|

|  |
| --- |
| ***ФРУКТЫ*** |
| Фруктовая ваза «Детская» | 3,5кг | ***2900*** |
| Фруктовая ваза «Сезонная» | 4,0кг | ***2850*** |
| Ананас | 1 шт | ***650*** |
| Фруктовая ваза-мини | 2кг | ***1400*** |
| Арбузная корзина */сезонное предложение/* | 10кг | ***2500*** |
| Дынная лодочка /*сезонное предложение/* | 9кг | ***2650*** |
| Лимон нарезанный | 100 | ***80*** |

 |
| ***СПЕЦИАЛЬНОЕ БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ*** |  |  |
| **Шоколадный фонтан с фруктами и зефиром** /2,5 кг молочного, черного горького или белого шоколада, фруктово-ягодная тарелка, воздушный зефир/ | 2500/1500/450 | ***6000*** |
| **Каравай свадебный** | 1 кг | ***800*** |
| **Торт «Наполеон»**  | 1,5кг2,5кг | ***1500******2500*** |
| ***ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ:*** |  |  |
| **Сок** в ассортименте  | 1 литр | ***260*** |
| **Морс** домашний ягодный | 1 литр | ***320*** |
| Вода **«Бон Аква»** не газир | 0,33л | ***150*** |
| Вода в ассортименте газир, не газир | 0,5л | ***100*** |
| Вода Кола, Фанта, Спрайт, Швепс | 0,25л | ***150*** |
| **Чайный стол:** кофе растворимый премиум-класса,чай пакетированный (черный/зеленый),сахар тростниковый | 1 шт | ***1500*** |

***БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА***

Осетрина, фаршированная семгой 2000/300г 8400

Судак, фаршированный семгой 2000г/300г 6600

Кефаль фаршированная, с гарниром из молодого картофеля, свежих и маринованных овощей 1500/500г 3750

Гусь, фаршированный яблоками 3000/700г 5200

Утка, фаршированная яблоками с соусом из лесных ягод 2500/500г 4900

Курица, запеченная с курагой 1200/500 2500

Кролик, фаршированный клюквой, сельдереем,

украшенный фруктами и оливками 2500-2000 г 6350

Поросенок, фаршированный гречкой с грибами, украшенный зеленью,

овощами и маслинами 2500/1500 10300

Свиная нога, запеченная с пряностями, гарнированная маринованными

овощами и свежей зеленью 5500/2000 г 10900

Баранья нога, запеченная с пряностями, гарнированная маринованными овощами и свежей зеленью 2500/2500г 7660

Карибские острова / лобстер, мидии, раки, кальмары, креветки, улитки, крабовое мясо, свежий ананас, салат «Крабовый бриз»/ 9800г 15000