

| Банкетное меню | | |
|--|----------|------|
| Холодные закуски | Выход гр | Цена |
| Ассорти Мясное (Ростбифиз говядины, свиной карбонат, куриный рулет) | 300/50 | 860 |
| Ассорти мясное (Куриный рулет, язык отварной, карбонат) | 300/50 | 600 |
| Ассорти Овощное (помидоры, болгарский перец, редис, огурцы, зелень) | 300гр | 290 |
| Ассорти Рыбное (семга с/с, горбуша х/к, масляная х/к, лимон, маслины) | 300/50 | 890 |
| Сельдь по домашнему (сельдь, картофель отварной, лук маринованный, зелень) | 300гр | 300 |
| Бабушкин погребок (Помидоры черри, корнишоны, грибы, капуста сол.) | 300гр | 290 |
| Куриные шашлычки в кисло-сладком соусе | 500/100 | 580 |
| Баклажаны фаршированные грибами | 200гр | 370 |
| Язык говяжий фаршированный сыром | 250гр | 380 |
| Треска в беконе | 200гр | 450 |
| Рулетики из ветчины фаршированные сыром | 250гр | 330 |
| Форель в суфле из морепродуктов | 500гр | 720 |
| Ассорти Сырное (Мааздам, пармезан, мацарелла, грец. орех, мед, виноград) | 300гр | 700 |
| Горбуша в кляре | 300гр | 350 |
| Курник (грибы, курица, лук, картофель, блины) | 1шт | 2500 |
| Бэлэш с гусем и картошкой | 1шт | 3600 |
| Кролик в сметане | 1шт | 1500 |
| Гусь фаршированный яблоками и черносливом | 1шт | 4000 |
| Утка фаршированная в меде с апельсинами | 1шт | 3000 |
| Салаты | | |
| Греческий (помидоры, огурцы св., перец болгарский, сыр "Фета", маслины, заправляется оливковым маслом) | 200гр | 260 |
| С-т" Цезарь" с курицей (лист салата, черри, куриная грудка, соус цезарь, сыр, суха) | 200гр | 280 |
| С-т с говядиной (говядина, баклажаны, помид черри, Айсберг, руккола, бальзам соус) | 200гр | 350 |
| С-т" Цезарь" с семгой (Лист салата, черри, шотландский лосось, соус "Цезарь", сухарики, сыр, лимон) | 200гр | 320 |
| С-т Сытный (Баклажаны жарен, лук, морковь, гов, куриная грудка, пом черри, орехи, соус майонез, зелень. Соевый соус) | 200гр | 240 |
| Салат из индейки с черносливом (Пекин капуста, пом. черри, индейка, грецкие орехи, чернос, заправляется бальзамическим соусом) | 200гр | 250 |
| С-т в сырной корзиночке | 150гр | 300 |

| | | |
|---|-------------------|------------|
| (Айсберг, куриная грудка, ананас, соус майонези горчич медовый) | | |
| С-т "Вкусный" | 200гр | 330 |
| (перец болгарский, грибы, язык, грудка жаренная, айсберг, майонез+горч мед) | | |
| С-т "Летняя усадьба" | 220гр | 250 |
| (грудка копченая, руккола, груша, айсберг, ежевика, соус горчичн медов) | | |
| Горячие закуски | | |
| Жульен охотничий | 150гр | 200 |
| (грибы, курица, лук, сливки, сыр, подается в тарталетках) | | |
| Жульен грибной | 150гр | 180 |
| (грибы, лук, сливки, сыр, подается в тарталетках) | | |
| Жульен из языка | 150гр | 220 |
| (Язык, лук, сливки, сыр, подается в тарталетках) | | |
| Первые блюда | | |
| Солянка сборная мясная | 300гр | 200 |
| Растягай мясной с бульоном | 200/80 | 220 |
| Суп- лапша куриная | 300гр | 180 |
| Шурпа из говядины | 300гр | 240 |
| Шурпа из баранины | 300гр | 320 |
| Бульон с треугольниками | 300/100 | 200 |
| Уха из семги по Царски | 300гр | 300 |
| Пельмени с бульоном | 300гр | 180 |
| Вторые блюда | | |
| Стейк ребай | 220гр | 450 |
| Куриная грудка в беконе под сливочным соусом | 150/100 | 290 |
| Лосось запеченный в фольге с отварным картофелем | 100/100/50 | 500 |
| Лосось в сырно сливочном соусе | 100/120 | 550 |
| Свинной рулет(фаршированный груша, имбирь, сыр голландский) | 150гр | 380 |
| Куриная грудка фаршированная персиками и голанд сыром | 150гр | 350 |
| Куриная грудка фаршированная овощами и голанд сыром | 150гр | 350 |
| Куриный шашлычок с овощами+ картофель фри | 120/100 | 180 |
| Свинина фаршированная овощами | 100/100 | 380 |
| (Свинная вырезка, баклажаны, томаты, болгарский перец, лук, майонез, аджика, перец чили) | | |
| Говядина под грибным соусом | 150/100 | 420 |
| (говяжья вырезка, черри, зелень, грибной соус) | | |
| Плов из говядины | 250гр | 200 |
| Плов из баранины | 250гр | 280 |
| Говядина с черносливом | 100/50 | 350 |
| Корейка на кости | 150/50 | 350 |
| (Свинина, томаты черри, зелень, соус бальзамический) | | |
| Свинные ребра в медовом соусе | 220гр | 380 |
| Гарниры | | |
| Овощи гриль | 120гр | 130 |
| (баклажаны, цукини, помидоры, перец болгарский) | | |
| Рис с овощами | 150гр | 100 |
| Картофель отварной | 150гр | 100 |
| Картофель по- деревенски | 150гр | 100 |
| Картофель фри | 100гр | 100 |

| | | |
|--|--------------|-------------|
| Канаше мясное | 300/50гр | 860р |
| Канаше рыбное | 300гр | 890р |
| Бутерброды с икрой (икра, масло, лимон, зелень) | 1шт | 70р |
| Канаше овощное | 300гр | 290р |
| Канаше сырное | 300гр | 700р |
| Горбуша в кляре | 300гр | 350р |
| Треска в беконе | 200гр | 450р |
| Сырные шарики с грецкими орехами | 300гр | 300р |
| Сырные шарики с крабовыми палочками | 300гр | 300р |
| Рулет из баклажан фаршированные грибами | 200гр | 370р |
| Рулет из ветчины фаршированные сыром | 250гр | 330р |
| Рулет из языка | 250гр | 380р |
| С-т Оливье (в тарталетках из слоеного теста) | 1шт | 70р |
| С-т с креветками (в тарталетках из слоеного теста) | 1шт | 90р |
| Куриные шарики с овощами | 200/100 | 250р |
| Рулет из говядины (фаршир имбирем и болгарский перец) | 200гр | 300р |
| Рулет из свинины (фаршир чернос, яблок, бекон) | 200гр | 350р |
| Рулет из свинины (фаршир грушей и гол сыром) | 200гр | 350р |
| Фруктовая ваза (яблоки, груши, виноград мандарины, киви, банан) | 3кг | 1800 |
| Горячие закуски | | |
| Жульен охотничий | 150гр | 200 |
| <i>(грибы, курица, лук, сливки, сыр, подается в тарталетках)</i> | | |
| Жульен грибной | 150гр | 180 |
| <i>(грибы, лук, сливки, сыр, подается в тарталетках)</i> | | |
| Жульен из языка | 150гр | 220 |
| <i>(Язык, лук, сливки, сыр, подается в тарталетках)</i> | | |
| Соус | | |
| Соус медово-горчичный | 50гр | 80р |
| Кетчуп | 50гр | 30р |
| Напитки | | |
| Сок в ассортименте | 1л | 80р |
| Морс (клюква, ежевика, облепиха, черника, вишня) | 1л | 250р |
| Вода Аква Минерале газ, б/г | 0,6л | 80р |
| Десерт | | |
| Груша в карамели с мороженым | 120гр | 180 |
| Банановый торт | 100гр | 100 |
| Штрудель яблочный с мороженым | 100гр | 140 |
| Штрудель вишневый с мороженым | 100гр | 200 |
| Чизкейк | 100гр | 120 |