

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Овощная палитра</b> /250 помидор, огурец свежий, перец болгарский, редис, свежая зелень	<b>450</b>	<b>Рыбное трио</b> /150/25 лосось слабосоленый, балык масляной рыбы, судак собственного копчения подаётся с маслинами, лимоном и зеленью	<b>1 200</b>
<b>Палитра солений</b> /250 маринованные: черри, патиссоны, огурцы, квашеная капуста	<b>420</b>	<b>Форель копченая</b> /100/25 форель копченая, зелень, маслины, лимон	<b>1 100</b>
<b>Ассорти маринованных грибов</b> /185 опята, лисички, грузди, маслята, лук репчатый, зелень, масло душистое	<b>450</b>	<b>Семга малосольная</b> /100/25 семга малосольная собственного приготовления, зелень, маслины, лимон	<b>1 100</b>
<b>Язык отварной с хреном</b> /100/30 язык отварной, хрен сливочный, зелень	<b>730</b>	<b>Сельдь по-русски</b> /200/45 сельдь филе, картофель, лук маринованный, зелень, горчица зерновая	<b>450</b>
<b>Ассорти колбас</b> /150/20 колбаса п/к, карбонат свиной в/к, буженина куриная в/к, колбаса с/к, пастрома куриная, помидоры черри, зелень	<b>750</b>	<b>Маринованные маслины, оливки с зеленью и пикантным соусом</b> /100 оливки, маслины, зелень, чесночный соус	<b>350</b>
<b>Ассорти элитных колбас</b> /150/20 Трюфельная с/к, Чоризо с/к, Пармская ветчина с/к, Брауншвейгская с/к, Балыковая в/к, каперсы маринованные, помидоры черри, зелень	<b>950</b>	<b>Русский холодец из говядины</b> /100/20 говядина отварная, желатин, хрен - индивидуальная подача	<b>350</b>
<b>Мясное ассорти собственного приготовления</b> /150/5/20/20 сальтисон куриный, буженина, ростбиф говяжий, язык говяжий маринованный, зелень, черри вяленые, хрен, горчица	<b>910</b>	<b>Заливное Провансаль</b> /200 говядина отварная, овощи, желатин, майонез	<b>560</b>
<b>Ассорти сыров с медом и сухофруктами</b> /150/60 тильзитер, маасдам, ларец, моцарелла, мраморный, грецкий орех, мед, инжир сушеный, кизил сушеный, чернослив	<b>750</b>	<b>Блинчики с семгой и сливочным сыром</b> /115 блины тонкие, сыр творожный, зелень, шпинат, семга с/с, маслины	<b>480</b>
<b>Ассорти элитных сыров</b> /160/65 пармезан, эмменталь, бри, козий сыр, горгонзола, виноград, фисташки соленые, мед, мята	<b>990</b>	<b>Блинчики со шпинатом, крем чиз и креветками</b> /130 блины тонкие, сыр творожный, сливки, шпинат, креветка тигровая	<b>480</b>
		<b>Профитроли с лососем, сливочным маслом и красной икрой</b> /60 [2 шт] профитроль, масло сливочное, лосось с/с, икра красная, зелень	<b>420</b>
		<b>Профитроли с нежным муссом из белой рыбы</b> /60/2 [2 шт] профитроль, судак, сливки, лук, зелень	<b>420</b>

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

наименование	грамм	цена/руб.	наименование	грамм	цена/руб.
<b>Икра красная</b> /100		<b>1 800</b>	<b>Рулетики из баклажан по-итальянски</b> /120 [3 шт.] обжаренный слайс баклажана, вяленые томаты, анчоусы, сыр моцарелла, ветчина, прованские травы		<b>450</b>
<b>Брускетта со сливочным маслом и красной икрой</b> /30/15/20 [2 шт.] хлеб, масло сливочное, икра красная		<b>510</b>	<b>Рулетики из баклажан с сыром и травами</b> /120 [2 шт.] ломтики баклажан, обжаренные в блинном тесте, завернутые с сыром, чесноком и травами		<b>450</b>
<b>Брускетта с семгой и томатной сальсой</b> /50 [2 шт.] хлеб, семга слабосоленая, помидор свежий, травы, соус песто		<b>250</b>	<b>Цукини с творожным сыром, паприкой и соусом песто</b> /120 [3 шт.] обжаренные ломтики цукини, творожный сыр, приправленный чесноком, печеный перец болгарский, подаются с соусом песто и зеленью		<b>450</b>
<b>Брускетта с пармой и персиком</b> /50 [2 шт.] хлеб, пармская ветчина, персик консервированный, лист салата, соус песто		<b>250</b>	<b>Цукини с творожным сыром, королевскими креветками и кунжутом</b> /120 [3 шт.] ломтики цукини, жареная королевская креветка 21/25, творожный сыр, жареный кунжут, соус песто, зелень		<b>530</b>
<b>Брускетта с печеным перцем и творожным сыром</b> /50 [2 шт.] хлеб, перец болгарский, творожный сыр, травы, соус табаско		<b>220</b>			
<b>Брускетта с вялеными томатами и козьим сыром</b> /50 [2 шт.] хлеб, вяленые томаты, творожный сыр, козий сыр		<b>220</b>			

### САЛАТЫ

наименование	грамм	цена/руб.	наименование	грамм	цена/руб.
<b>Греческий</b> /220 классический салат из свежих овощей с маслинами, оливками и сыром фета, заправленный соусом винегрет		<b>490</b>	<b>Цезарь с курицей</b> /210 салат айсберг, куриное филе, крутоны, сыр пармезан, перепелиное яйцо, помидоры черри, соус Цезарь		<b>550</b>
<b>Капрезе</b> /175 помидоры, моцарелла буффало, листья салата, соус песто, бальзамический уксус		<b>620</b>	<b>Салат с морепродуктами</b> /180 смесь салатных листьев, мидии в раковинах, кальмары, креветки, перец болгарский, свежий огурец, масло растительное, лимон		<b>750</b>
<b>Цезарь с королевскими креветками</b> /210 салат айсберг, жареные креветки 21/25, крутоны, сыр пармезан, перепелиное яйцо, помидоры черри, соус Цезарь		<b>650</b>	<b>Салат Тайский с говядиной</b> /180 смесь салатных листьев, отварная говядина, маринованный огурец, помидор свежий, пикантный тайский соус, кунжут		<b>630</b>

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### САЛАТЫ

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Салат с уткой домашнего копчения, фенхелем и малиновым соусом /180</b> смесь салатных листьев, фенхель, утиное филе копченое на фруктовых опилках, помидоры черри вяленые, малиновый соус	<b>650</b>	<b>Салат с телятиной /180</b> отварная говядина, баклажаны жареные, перец болгарский, свежий огурец, морковь по-корейски, горчица зерновая, майонез	<b>630</b>
<b>Салат с куриной грудкой, раковыми шейками и красной икрой /180</b> картофель отварной, соленый огурец, мясо креветок, куриное филе отварное, зеленый горошек, майонез, горчица, перепелиное яйцо, красная икра, зелень	<b>630</b>	<b>Салат с телячьим языком и вялеными томатами /180</b> язык говяжий, баклажан жареный, шампиньоны жареные, вяленые томаты, смесь салатных листьев, черри, горчично – масляная заправка	<b>650</b>
<b>Салат с куриной грудкой, кальмарами и апельсином /200</b> смесь салатных листьев, куриное филе, кальмары, перец болгарский, свежий огурец, апельсиново-горчичный соус	<b>630</b>	<b>Салат Грин Лайн /180</b> отварная говядина, смесь салатных листьев, маринованный огурец, красный лук, черри, ореховый соус	<b>630</b>

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Жульен с морепродуктами /100</b> филе кальмара, мидии, креветки, семга, лук репчатый, сливки 33 %, сыр российский	<b>620</b>	<b>Спринг роллы с овощами и креветками /80 [2 шт.]</b> тесто для спринг роллов, перец болгарский, лук, креветки коктейльные, сливки, чеснок, зелень	<b>400</b>
<b>Жульен с курицей и креветками /100</b> куриное филе, коктейльные креветки, сливки 33%, лук репчатый, сыр российский	<b>420</b>	<b>Спринг роллы с овощами и куриной грудкой /80 [2 шт.]</b> тесто для спринг роллов, цукини, перец болгарский, морковь, лук, сливки, зелень	<b>350</b>
<b>Жульен с курицей, шампиньонами и лесными грибами /100</b> куриная грудка, шампиньоны, белый гриб, сыр российский, сливки 33 %	<b>420</b>	<b>Утиная грудка под клюквенным соусом и пряной грушей /100/95</b> утиная грудка, клюквенный соус, пряная груша, листья салата	<b>690</b>
<b>Сыр жареный /150/50</b> сыр гауда в сухарях, обжаренный до хрустящей корочки, соус тартар	<b>550</b>	<b>Кокот /100</b> чаша из слоеного теста	<b>100</b>
<b>Рыбка в кляре /100</b> судак, кляр	<b>420</b>		

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### ШАШЛЫК

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Шашлык из семги с лимоном, зеленью и маслинами</b> /150/30 семга, лимон, маслины, зелень	<b>1 500</b>	<b>Шашлык из куриной грудки с печеным перцем</b> /180/120 куриное филе, маринованное в горчичном соусе, лук маринованный, зелень, печеный болгарский перец, лаваш тонкий	<b>610</b>
<b>Шашлык из свиной шейки со свежими овощами</b> /180/120 шейка свиная маринованная в травах и белом вине, лаваш тонкий, лук маринованный, зелень, огурец свежий, помидоры черри, листья салата	<b>630</b>	<b>Шашлык из индейки</b> /150/20 маринованное филе индейки, лук маринованный, зелень	<b>650</b>
		<b>Шашлык из баранины</b> /180/80 маринованная баранина (тонкий край), лаваш тонкий, лук маринованный, помидоры черри, листья салата, зелень	<b>1 500</b>

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Нежная маринованная говяжья вырезка под сливочным соусом</b> /150/40 нежная маринованная говяжья вырезка в травах, сливочный соус	<b>1 200</b>	<b>Свиная корейка с вялеными томатами</b> /160 свиная корейка б/к, вяленые томаты, оливки, каперсы, соус песто	<b>750</b>
<b>Медальон из говядины под сливочно-травяным соусом</b> /150/40 медальон из говяжьей вырезки, пикантный сливочный соус с прованскими травами	<b>1 200</b>	<b>Свиная корейка с беконом</b> /160 свиная корейка б/к, шампиньоны, бекон, сыр российский	<b>750</b>
<b>Отбивная из говяжьей вырезки с соусом Демиглас</b> /150/40 говяжья вырезка, соус Демиглас	<b>1 200</b>	<b>Свиной медальон под сливочным соусом</b> /150/40 медальон из свиной вырезки подается со сливочным соусом	<b>730</b>
<b>Отбивная из говяжьей вырезки с соусом из лесных грибов</b> /150/40 говяжья вырезка, лесные грибы, сливки 33%	<b>1 200</b>	<b>Свиной медальон под горчичным соусом</b> /150/40 медальон из свиной вырезки подается с горчичным соусом	<b>730</b>
<b>Медальон из баранины с соусом Демиглас</b> /160/40 баранина тонкий край, пикантный соус Демиглас	<b>1 200</b>	<b>Куриное филе по-итальянски</b> /180/40 куриное филе, маринованное в прованских травах, фаршированное сыром моцарелла и вялеными томатами, подается под сливочным соусом с добавлением песто	<b>690</b>
<b>Стейк Порк Чоп с соусом помпари</b> /150/50/2 стейк из свиной шеи, сливочный соус с зерновой горчицей	<b>750</b>	<b>Стейк куриный в травах под сливочным соусом</b> /150/50 отбивная из куриного филе, маринованная в травах, сливочный соус	<b>650</b>
<b>Стейк лосося на гриле</b> /180/20 стейк лосося приготовленный на гриле, лимон	<b>1 400</b>		

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Семга под сливочно - коньячным соусом с икрой</b> /120/80 филе семги, сливочно коньячный соус, лимон, икра красная	<b>1 200</b>	<b>Филе судака, запеченное с травами и овощным жульеном</b> /150/100 филе судака, жульен из овощей: цукини, баклажан, перец болгарский, грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки 33%	<b>850</b>
<b>Семга под креветочным соусом</b> /120/60 филе семги, сливочный соус, коктейльные креветки, лимон	<b>1 200</b>	<b>Филе розового окуня с томатной сальсой</b> /150/90 филе окуня, томатная сальса, лимон	<b>750</b>
<b>Судак с сырным соусом</b> /150/80 филе судака, лук, сливки, сыр	<b>750</b>		

### ГАРНИР

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Картофель «Дюшес»</b> /150 запеченное картофельное пюре с добавлением сливок 33% и сыра в виде розочек	<b>250</b>	<b>Рис Басмати с овощами</b> /150	<b>250</b>
<b>Картофельные дольки Айдахо</b> /150	<b>250</b>	<b>Овощи гриль</b> /150	<b>450</b>
		<b>Картофель фри</b> /150	<b>250</b>

### БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

наименование	цена/руб.	наименование	цена/руб.
<b>Говядина с овощами гриль</b> 3,5 кг	<b>9 500</b>	<b>Свиная шейка с овощами гриль</b> от 3,5 кг	<b>8 200</b>

### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

наименование	цена/руб.
<b>виноград, апельсин, ананас свежий, киви, мята, ягода</b> /450	<b>1 200</b>

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## СОУС

наименование	цена/руб.
<b>Сливочно-грибной</b>	<b>100</b>
<b>Цехтон</b>	<b>100</b>
<b>Тартар</b>	<b>100</b>
<b>Барбекю</b>	<b>100</b>
<b>Наршараб</b>	<b>100</b>
<b>Свит чили</b> острый кисло-сладкий	<b>100</b>

## НАПИТКИ

наименование	литр	цена/руб.
<b>Морс клюквенный</b>	1	<b>380</b>
<b>Морс ягодный</b>	1	<b>380</b>

наименование	цена/руб.
<b>Хлебная корзина</b>	<b>170</b>

Цены действительны с 01.05.2025 г