



Готовое банкетное предложение

Вариант №1

Салат

«Русский»/150/ **250-00**
*/французский «Оливье», исполненный в лучших российских традициях,
с подкопченной индейкой и перепелиными яйцами*

Холодные закуски

Омulet своего копчения/53/ **200-00**

/с крутонами из ржаного хлеба и домашним маслом/

Лосось слабого посола/61/ **180-00**

/с ореховым ароматом/

Закуска из лосося/48/ **137-00**

/с сырным муссом и лососевой икрой/

Карпаччо из сыровяленой индейки/57/ **190-00**

/с лесной грушей/

Телячий язык с яблочным хреном/61/ **167-00**

/и маринованными опятами собственного посола/

Буженина с разносолами/57/ **167-00**

/с огурчиками, помидорчиками собственного посола/

Сырный подбор/48/ **150-00**

/Домашний, Камамбер, Пармезан, Ореховый/

Закуска из баклажан и цуккини/47/ **100-00**

/рулеттики из баклажан и цуккини с фетой и томатами/

Горячие блюда на выбор по факту

Каменный окунь с суфле из овощей/342/ **700-00**

/с соусом из свежих трав/

или

Отбивные /342/ **700-00**

/из свиной вырезки с картофелем шато и соусом из сладкого перца/

или

Гротен из индейки/342/ **650-00**

/с белыми грибами, сладким перцем и молодым картофелем/

Десерты

Торт/100/ **150-00**

Фрукты/100/ **125-00**

/нарезка/

Хлебная корзинка/60/

/пшеничные, ржаные булочки/

Итого в среднем на одного гостя **2500-00**

Количество еды на одного гостя в среднем **1184гр**

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя.



Вариант №2

Салат

Стейк – салат/142/ **250-00**
/мясная вырезка с миксом салатов, грибами и бальзамической заправкой/

Холодные закуски

Морская композиция/70/ **200-00**
/террин из каменного окуня, «бочонок»
из форели с сырным муссом и лососевой икрой/

Рыбное поурри/70/ **230-00**
/лосось, тунец малого посола, муксун подкопченный /

Мясное поурри/64/ **210-00**
/телятина, галантин из перепелки, буженина/

Заливное из языка/40/ **100-00**

Сырное поурри/48/ **150-00**

/Дор - Блю, Бри, Ореховый, Пармезан/

Капрезе/90/ **160-00**

/сыр Моцарелла с томатами и оливково - базиликовой заправкой/

Разносолы

Огурчики м/сол./51/ **40-00**

Помидорчики м/сол./51/ **40-00**

Горячие блюда на выбор по факту

Палтус с овощным фетучини /302/ **900-00**
/с базиликовым соусом/

или

Медальоны из телятины/362/ **1050-00**

/с овощным жульеном в хрустящем тесте Фило
и соусом из топленых сливок/

или

Кролик с лесными грибами/370/ **780-00**

/с овощами в соусе Ротиссер/

Десерт

Торт /100/ **150-00**

Фруктовая нарезка/100/ **125-00**

Хлебная корзинка/60/

/булочки пшеничная, ржаная/

Итого в среднем на одного гостя **2565-00**

Количество еды на одного гостя в среднем **1231гр**

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя



Вариант №3

Салат

Салат с семгой/132/ **300-00**
/с миксом салатов, фасолью, свежими овощами и горчичной заправкой/

Холодные закуски

Лосось малого посола/57/ **180-00**
/в оливково - бальзамической заправке с ароматными травами/

Сельдь пряная/80/ **70-00**
/с горячей картошкой и укропом/

Телячий язык с соусами/70/ **167-00**
/соуса на основе деревенских сливок и перепелиных яиц/

Галантин из перепелки/57/ **183-00**
/с моченой брусникой и райскими яблоками/

Буженина с острыми овощами/57/ **167-00**
/с огурчиками, помидорчиками собственного посола/

Помидоры черри с лесными грибами и сырным муссом/38/ **125-00**
Закуска из баклажан и цуккини/47/ **100-00**

/с миксом из подпечённых овощей/

Горячая закуска

Жульен с индейкой и беконом/212/ **350-00**
/в хрустящей хлебной булке/
или

Штрудель с цыпленком/212/ **350-00**

Горячие блюда на выбор по факту

Изумидай в миндале/343/ **700-00**
/с жасминовым рисом и имбирным соусом/
или

Филей из свинины/439/ **700-00**
/с gratenом из картофеля и грибов под копченым соусом/
или

Стейк – миньон из индейки/372/ **650-00**
/с тар – тар из овощей/

Десерты

Торт/100/ **150-00**

Фрукты/100/ **125-00**
/нарезка/

Хлебная корзинка/60/
/пшеничные, ржаные булочки/

Итого: **2600-00**
Количество еды на одного гостя **1395гр.**

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя.



Вариант №4

Салат

«Королевский» с креветками/150/ **300-00**
/перепелиными яйцами и сливочной заправкой/

Холодные закуски

Икра лососевая /48/ **150-00**
/подается с блинчиками с масляными «цветами» в травах/

Рыбной подбор/70/ **230-00**
/лосось, масляная х/к, омуль подкопченный /

Террин из цыпленка с помидорами черри/54/ **167-00**

Мясной подбор/64/ **210-00**
/буженина, язык телячий, рулет из кролика/

Помидоры черри начиненные белыми грибами/38/ **125-00**

Рулетики из цуккини/40/ **100-00**
/с овощами альденте и подкопченным мясом/

Стартер из свежих томатов/95/ **160-00**
/в миндальных лепестках с домашним сыром /

Домашние соленья/75/ **133-00**
/огурчики и помидорчики малосольные, брусника и ранетки моченые/

Горячие закуски

Семга с муссом из королевского окуня/207/ **400-00**
/под сливочно - лаймовым соусом/

Индейка с вялеными сливами и брусничным взваром/180/ **400-00**

Десерты

Торт/100/ **150-00**

Фрукты/100/ **125-00**
/нарезка/

Хлебная корзинка/60/
/пшеничные, ржаные булочки/

Итого: **2650-00**
Количество еды на одного гостя **1281гр**

Меню составлено с учетом выхода на одного гостя