

# Банкетное меню

<b><u>Ассорти рыбное</u></b> (нарезка из филе лосося и балыка с маслинами и лимоном на листьях салата)	<b>1/200</b>	<b>650-00</b>
<b><u>Ассорти рыбное</u></b> (нарезка из сельди пряного посола, копченой скумбрии и горбуши, с лимоном и маслинами)	<b>1/200</b>	<b>350-00</b>
<b><u>Ассорти мясное</u></b> (колбаса с/к, колбаса п/к, карбонад, буженина, бекон)	<b>1/250</b>	<b>450-00</b>
<b><u>Ассорти мясное</u></b> (язык говяжий, куриный рулет, говядина деликатесная, буженина)	<b>1/200</b>	<b>400-00</b>
<b><u>Овощной букет</u></b> (нарезка из свежих овощей с листьями салата и зеленью)	<b>1/300</b>	<b>300-00</b>
<b><u>Фруктовая ваза</u></b> (ассорти из свежих сезонных фруктов)	<b>1/700</b>	<b>400-00</b>

<b><u>Ассорти сырное</u></b> (тарелка с сырными шариками и нарезкой сыров: маасдам, ламбер, гауда; подается с медом и орехами)	<b>1/300</b>	<b>480-00</b>
<b><u>Маслины, оливки</u></b>	<b>1/90</b>	<b>100-00</b>
<b><u>Лимон</u></b>	<b>1/100</b>	<b>50-00</b>
<b><u>Русский ролл</u></b> (рулетики из блинов с начинкой из лосося и сливочного сыра, украшенные красной икрой и зеленью)	<b>1/220</b>	<b>420-00</b>
<b><u>Валованы с красной икрой</u></b> (корзиночки из слоеного теста с красной икрой и сливочным сыром)	<b>5 штук</b>	<b>500-00</b>
<b><u>Лосось по – скандинавски</u></b> (маринованное филе лосося, подается с зернистой горчицей, лимоном и маслинами)	<b>1/150/50</b>	<b>500-00</b>

<b><u>Ассорти домашних деликатесов с горчично-медовым соусом</u></b> (буженина по-домашнему, рулет куриный, свиной рулет с грибами и овощами)	<b>1/250</b>	<b>500-00</b>
<b><u>Брускеты с нежным паштетом из куриной печени и сливочным сыром</u></b>	<b>5 штук</b>	<b>300-00</b>
<b><u>Рулетики «Банкетное ассорти» с соусом из сметаны и хрена</u></b> (ассорти из двух рулетов: говядина, свинина, омлет; говядина, курица, с овощами)	<b>1/300</b>	<b>660-00</b>
<b><u>Говяжий язык, томленный в сливочном соусе с розовым перцем</u></b>	<b>1/200</b>	<b>520-00</b>

<p><b><u>Закуска Застольная</u></b>  <b>(ассорти:  маринованные  грибочки с луком и  зеленью,  маринованная капуста  по-пекински,  маринованные  огурчики с чесноком  и зеленью, помидоры  черри)</b></p>	<p><b>1/400</b></p>	<p><b>300-00</b></p>
<p><b><u>Помидоры  фаршированные  жульеном из  шампиньонов</u></b></p>	<p><b>5 штук</b></p>	<p><b>400-00</b></p>
<p><b><u>Грибы фаршированные  жульеном из куриного  филе</u></b></p>	<p><b>5 штук</b></p>	<p><b>480-00</b></p>
<p><b><u>Закуска «Конфетти»</u></b>  <b>(ассорти из омлетных  рулетов с лососем, с  сыром и болгарским  перцем, с грецким  орехом)</b></p>	<p><b>1/200</b></p>	<p><b>300-00</b></p>
<p><b><u>Закуска «Русская»</u></b>  <b>(сельдь пряного  посола с отварным  картофелем и  маринованным луком)</b></p>	<p><b>1/200</b></p>	<p><b>160-00</b></p>

<p><b><u>Рулетики из языка с сыром фета и сметанным соусом</u></b>  <b>(начинка из мягкого сыра с зеленью завернута в тонкие слайсы вареного языка)</b></p>	<p><b>1/200/50</b></p>	<p><b>520-00</b></p>
<p><b><u>Куриные «палочки» с кунжутом и лимонным соусом</u></b>  <b>(куриное филе в панировке, с кунжутом; подается с легким лимонным соусом)</b></p>	<p><b>1/200/50</b></p>	<p><b>300-00</b></p>
<p><b><u>Роллы из цукини и баклажан с брынзой и овощами</u></b>  <b>(начинка из болгарского перца и брынзы завернута в полоски баклажана и цукини)</b></p>	<p><b>1/220</b></p>	<p><b>400-00</b></p>
<p><b><u>Помидоры черри с моцареллой, соусом «песто» и листьями салата</u></b></p>	<p><b>1/200</b></p>	<p><b>320-00</b></p>

<p><b><u>Салат «Праздничный»</u></b>  (замаринованное куриное филе, перец болгарский, яблоко, орехи, лист салата, заправка из майонеза, горчицы и меда)</p>	<p>1/150/2</p>	<p>180-00</p>
<p><b><u>Салат «Цезарь с курицей»</u></b>  (замаринованное в медово-горчичном соусе куриное филе, сухарики, помидоры черри, сыр, заправка «цезарь», лист салата)</p>	<p>1/200/2</p>	<p>260-00</p>
<p><b><u>Салат «Наслаждение»</u></b>  (куриное филе, перец болгарский, омлет, салат листовой, огурцы, помидоры черри, заправка из майонеза, меда и горчицы)</p>	<p>1/150/2</p>	<p>180-00</p>
<p><b><u>«Китайский» салат с языком</u></b>  (язык говяжий, огурцы, перец болгарский, лист салата, кунжут, заправка из растительного масла, соевого соуса, бальзамического уксуса и чеснока)</p>	<p>1/150/2</p>	<p>200-00</p>

<p><b><u>Салат из говядины с овощами</u></b>  (говядина отварная, перец болгарский, огурцы, лист салата, заправка из майонеза, горчицы и меда)</p>	<p><b>1/150/2</b></p>	<p><b>180-00</b></p>
<p><b><u>Салат «Греческий»</u></b></p>	<p><b>1/150/2</b></p>	<p><b>180-00</b></p>
<p><b><u>Салат «Цезарь с креветками»</u></b>  (креветки, сухарики, помидоры черри, сыр, заправка «цезарь», лист салата)</p>	<p><b>1/200/2</b></p>	<p><b>300-00</b></p>
<p><b><u>Картофель по – домашнему</u></b>  (картофель, майонез, чеснок)</p>	<p><b>1/150</b></p>	<p><b>70-00</b></p>
<p><b><u>Сырный картофель</u></b>  (картофель отварной, майонез, сыр моцарелла, приправы)</p>	<p><b>1/150</b></p>	<p><b>70-00</b></p>
<p><b><u>Рис «Радуга»</u></b>  (рис, перец болгарский, морковь, кукуруза, горошек конс.)</p>	<p><b>1/150</b></p>	<p><b>60-00</b></p>

<p><b><u>Овощи гриль</u></b>  <b>(баклажаны, помидоры, перец болгарский, шампиньоны, лук, маринад из растительного масла и соевого соуса)</b></p>	<p><b>1/150</b></p>	<p><b>160-00</b></p>	
<p><b><u>Манты</u></b>  <b>(свинина, говядина, лук репчатый, соус)</b></p>	<p><b>1 шт.</b></p>	<p><b>50-00</b></p>	
<p><b><u>Горячая буженина с клюквенным соусом</u></b>  <b>(шея, запеченная с чесноком и пряностями; подается с кисло-сладким клюквенным соусом)</b></p>	<p><b>1/200</b></p>	<p><b>400-00</b></p>	
<p><b><u>Медальон из свинины (шея) с помидорами и шампиньонами</u></b></p>	<p><b>1/220</b></p>	<p><b>400-00</b></p>	
<p><b><u>Свинина «Зимняя вишня»</u></b>  <b>(отбивная из свинины, фаршированная вишней с сыром моцарелла)</b></p>	<p><b>1/220</b></p>	<p><b>320-00</b></p>	
<p><b><u>Мясо по – Царски, запеченное под грибным соусом</u></b>  <b>(свиная шея, язык говяжий, запеченные под грибным соусом)</b></p>	<p><b>1/220</b></p>	<p><b>450-00</b></p>	



<p><b><u>Медальоны из говядины под сливочным соусом с грибами</u></b>  <b>(говяжья вырезка, запеченная с пряностями; подается в сливочном соусе с шампиньонами)</b></p>	<p><b>1/150/50</b></p>	<p><b>500-00</b></p>
<p><b><u>Говядина «Хазар»</u></b>  <b>(замаринованные в медово-горчичном соусе и обжаренные кусочки говядины с грибами, сладким перцем и кунжутом)</b></p>	<p><b>1/200</b></p>	<p><b>420-00</b></p>
<p><b><u>Говяжья вырезка в беконе с клюквенным соусом</u></b>  <b>(говяжья вырезка, завернутая в беконе и обжаренная; подается с ярким клюквенным соусом)</b></p>	<p><b>1/150/50</b></p>	<p><b>500-00</b></p>
<p><b><u>Запеченное куриное филе с жульеном из шампиньонов</u></b></p>	<p><b>1/200</b></p>	<p><b>350-00</b></p>
<p><b><u>Куриное филе, запеченное с помидорами и моцареллой в сливочном соусе</u></b></p>	<p><b>1/200</b></p>	<p><b>350-00</b></p>

<b><u>Курица «Примавера»</u></b> (куриное филе, замаринованное в пикантном соусе и запеченное с ароматными овощами- гриль)	<b>1/200</b>	<b>350-00</b>
<b><u>Лосось в кисло – сладком соусе</u></b> (филе лосося, замаринованное в апельсиновом соке с орехами и изюмом)	<b>1/150/50</b>	<b>600-00</b>
<b><u>Стейк из лосося с соусом «тар-тар»</u></b>	<b>1/100/50</b>	<b>450-00</b>
<b><u>«Нептун» (филе горбуши)</u></b> (филе горбуши, помидоры, перец болгарский, сыр, майонез)	<b>1/180</b>	<b>400-00</b>
<b><u>Лосось, запеченный под сливочным соусом</u></b>	<b>1/150/50</b>	<b>600-00</b>

JTNDZGl2JTIwc3R5bGULM0QLMjIlMEElMjAlMjAlMjAlMjBmbG9hdCUzQSUyMH  
JpZ2h0JTNCJTBBJTiyJTnFJTVCYndzX3BkZnByaW50JTIwZGlzcGxheSUzRCUy  
N3BkZiUyQ3ByaW50JTI3JTVEJTNDJTJGZGl2JTnF