|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***БАНКЕТНОЕ МЕНЮ*** |  |  |
|  |  |  |
| ***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ*** | **Выход, гр** | **Цена, руб** |
| **Ассорти овощное** *помидоры, огурцы, перец болгарский , зелень* | 200 | 320 |
| **Бабагануж** *Знаменитая закуска из запеченных баклажанов.* ***Подается с тостами из багетта*** | 300 | 300 |
| **Закуска "Деревенская"**  *огурцы маринованные, капуста квашеная, помидоры соленые* | 300 | 290 |
| **Сырная тарелка**  3 *вида сыров. Подается с грецкими орехами, виноградом и медом.* | 170 | 520 |
| **Ассорти мясное** 3 вида мясных продуктов .*Подается с хреном и горчицей* | 210 | 480 |
| **Ассорти мясное по-домашнему** *Буженина , куриный рулет, ростбиф. Подается с хреном, горчицей* | 320 | 650 |
| **Ростбиф от Шефа**  *сочный ростбиф подается с лучком и зеленью* | 150 | 490 |
| **Закусочные профитроли с жульеном из курицы с грибами** | 50 | 130 |
| **Ассорти рыбное**  семга с/с, форель х/к, масляная рыба.Подается с лимоном , имбирем, маслинами и зеленью. | 210 | 750 |
| **Грузди соленые со сметаной** | 180 | 350 |
| **Язык отварной со сливочным соусом** *мягкий нежный отварной язык со сливочным соус-хрен* | 150 | 390 |
| **Заливное на выбор: мясное, куриное, из языка** | 120 | 250 |
| **Холодец мясной** | 120 | 200 |
| **Сельдь с отварным картофелем и маринованным лучком** *филе слабосоленой сельди с маринованным лучком и отварным картофелем* | 250 | 320 |
| **Семга слабосоленая с лимоном на салатной подушке** | 115 | 430 |
| **Дольки помидоров фаршированные сырной начинкой** | 165 | 290 |
| **Рулетик "Морская фантазия "** *Блинчики, фаршированные красной рыбой с/с и сливочным маслом* | 80 | 250 |
| **Рулетик блинный фаршированный красной икрой** | 80 | 290 |
| **Баклажаны фаршированные** *Язычки баклажанов фаршированные помидорами и острой начинкой* | 180 | 280 |
| **Ветчинный рулетик"Нежный "**  *фаршированный сырной начинкой с орехами* | 150 | 200 |
| **Фруктовая тарелка**  *Ассорти из 3 видов фруктов* | 500 | 500 |
| **Лимон** | 150 | 100 |
| **Маслины, оливки** | 100 | 100 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ***САЛАТЫ*** |  |  |
| **Салат " Греческий"** *Классический салат из свежих овощей с сыром Фета под греческой заправкой* | 180 | 350 |
| **Салат "Капрезе"** *Классический итальянский салат из свежих помидоров с моцареллой и соусом* | 240 | 390 |
| **Салат "Гнездо глухаря "** *мясо говядины отварное, яблоки , лук, яйцо, картофель"Пай", майонез* | 200 | 380 |
| **Салат "Капризный"**  *ветчина, огурцы св, яйцо, сыр, майонез* | 150 | 300 |
| **Салат "Татарский"**  *говядина отварная, огурцы св, помидоры св, перец болгарский, с острой заправкой из оливкового масла и соевого соуса* | 200 | 380 |
| **Салат "Столичный"** *классический салат с отварными овощами , жареным куринным филеи перепелинными яйцами* | 200 | 360 |
| **Салат "Маковый"** *курица копченая, помидоры свежие, салат, кубики нежного омлета заправленные соусом с добавлением хрена, посыпанные маком, орешками и хрустящими сухариками* | 200 | 380 |
| **Салат - коктейль "Дамский"**  *курица копченая, огурцы, чернослив, яйцо, орехи грецкие, майонез* | 200 | 340 |
| **Салат c кальмарами и коктейльными креветками**  *кальмары, коктейльные креветки , огурцы свежие, яйцо, заправка* | 200 | 390 |
| **Салат" А-ля Мимоза"** *слабосоленая семужка, картофель отв., морковь отв., перепелинное яйцо, майонез* | 200 | 360 |
| **Салат " Цезарь"** *Классический рецепт салата с хрустящими сухариками* |  |  |
| ***с лососем*** | 150 | 480 |
| ***с курой*** | 200 | 380 |
| ***с тигровыми креветками*** | 150 | 480 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*** | | |
| **Грибной кокот** *Грибы, лук, сыр, сливки, зелень* | 100 | 270 |
| **Жульен из курицы и грибами**  Нежные ломтики куриного филе и свежих грибов томленые в сливочном соусе, зелень | 100 | 280 |
| **Манты** *Из рубленного мяса говядины с добавлением лука и специй.* **Подаются со сметанным соусом, зеленью и чесночком.** | 345 | 300 |
| **Долма в виноградных листьях**  *С начинкой из мясного фарша, риса и зелени.* **Подаются со сметанным соусом с зеленью и чесночком.** | 295 | 290 |
| **Шашлычок из куриного филе** *Филе цыпленка с овощами. .* **Подается на шпажках с соусом сметанным с зеленью и чесночком** | 130 | 290 |
| **Лосось Якитори** *Лосось, оливки, перец болгарский, соус .***Подается на шпажках** | 120 | 400 |
| ***СУПЫ*** | | |
| **Уха рыбацкая из двух видов рыб** | 300 | 320 |
| **Солянка сборная мясная**  *Традиционный наваристый суп из говядины и копченых колбасок. Подается со сметаной* | 300 | 300 |
| **Окрошка мясная *На выбор: на кефире или с квасом*** | 300 | 280 |
| ***ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА*** | | |
| **Стейк из лосося** *жареный или паровой приготовленный по Вашему желанию на выбор.* **Подается с соусом "Бешамель" и лимоном** | 215 | 700 |
| **Стейк из свинины с овощами гриль** | 280 | 560 |
| **Мясо "Бужемель"**  Буженина собственного приготовления.Подается с фирменным томатным соусом . | 150 | 450 |
| **Мясо по- французски** мясной карбонад запеченый с грибами, луком и сыром | 180 | 410 |
| **Медальон из свиной вырезки *Подается с брусничным соусом*** | 150 | 420 |
| **Филе Миньон** *Нежная говяжья вырезка обжаренная на гриле.***Подается с мясным соусом** | 160 | 580 |
| **Филе куриное, запеченное с помидорами под "сырной шапкой"** | 160 | 380 |
| ***БЛЮДА НА УГЛЯХ*** | | |
| **Шашлык из баранины** Подается со свежими овощами, маринованным луком и соусом | 100/50/20/30 | 400 |
| **Шашлык из курицы**  Подается со свежими овощами, маринованным луком и соусом | 100/50/20/30 | 320 |
| **Шашлык из свинины** Подается со свежими овощами, маринованным луком и соусом | 100/50/20/30 | 340 |
| **Овощи гриль** *помидоры, перец болгарский, картофель, лук, баклажаны* | 150 | 200 |
| **Плов на углях** | 250 | 320 |
| ***БЛЮДА ШОУ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА за 100 г*** | | |
| **Баран,запеченый целиком с рисом и овощами от 13 кг** *Время приготовления 4 - 6 часов.* | 100 | 210 |
| **Поросенок молочный, фаршированный гречей и грибами** | 100 | 230 |
| **Семга, запеченая целиком** | 100 | 250 |
| ***ГАРНИРЫ*** | | |
| **Овощи жареные или паровые на выбор** цветная капуста, фасоль стручковая | 120 | 150 |
| **Капуста цветная жареная в сухарях** | 120 | 150 |
| **Картофель "Айдахо"**  запеченые картофельные дольки с мексиканскими специями | 120 | 150 |
| **Картофель Фри** | 120 | 150 |
| **Картофель отварной с маслом сливочным и зеленью** | 120 | 150 |
| **Рис по - гавайски** рис с жареными овощами | 120 | 150 |
| ***ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ДЛЯ ВЕГИТАРИАНЦЕВ*** | | |
| **Картофель с грибами по - венгерски** *картофель, грибы, помидары,сметана* | 300 | 250 |
| **Перец , фаршированный овощами** | 300 | 250 |
| ***СОУСЫ*** | | |
| **Соус томатный фирменный** | 30 | 40 |
| **Соус соевый** | 30 | 30 |
| **Майонез** | 30 | 40 |
| **Сметана** | 30 | 30 |
| **Соус сметанный с чесноком и зеленью** | 30 | 40 |
| **Соус гранатовый** | 30 | 60 |
| **Соус "Тар-Тар"** | 30 | 50 |
| ***МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА*** | | |
| **Замаринованное мясо куры** | 1000 | 560 |
| **Замаринованное мясо свинины** | 1000 | 770 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ***ДЕСЕРТЫ*** | | |
| **ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН в стоимость входит 1 кг шоколада черный, белый на выбор** | 1000 | 3500 |
| **ФРУКТЫ дополнительно к стоимости** |  |  |
| Виноград | 100 | 60 |
| Яблоко | 100 | 50 |
| Груша | 100 | 50 |
| Ананас | 100 | 40 |
| Банан | 100 | 60 |
| ***ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ*** | | |
| **Чай листовой в ассортименте** | 200 | 60 |
| **Чай листовой в чайнике** | 400 | 120 |
| **Чай пакетированный (черный, зеленый)** | 150 | 30 |
| **Кофе растворимый** | 150 | 40 |
| **Кофе натуральный свежесваренный** | 100 | 80 |
| **Сливки порционные** | 10 | 20 |
| **ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ** | | |
| **Морс клюквенно - брусничный, смородиновый** | 1000 | 200 |