

Банкетное меню

гр.		Цена, руб.
Холодные закуски		
330	«Ассорти домашних деликатесов» Буженина, ростбиф, рулет куриный, соус белый, соус красный Б 75, Ж 72, У 5, Ккал 970	800
280	«Палитра свежих овощей» Огурец, помидор, болгарский перец, редис, лист салата, зелень Б 3, Ж 1, У 11, Ккал 64	350
380	«Ассорти солений» Огурец соленый, помидор соленый, болгарский перец маринованный, капуста квашенная Б 5, Ж 6, У 14, Ккал 127	350
210	«Ассорти сыров» Сыр «Львиное сердце с козьим молоком», сыр «Томат-базилик», сыр с красным песто, сыр с зеленым песто, сыр с голубой плесенью Б 23, Ж 28, У 4, Ккал 355	800
140	«Рулетики из баклажан» Б 3, Ж 72, У 9, Ккал 694	300
340	«Ассорти рыбных деликатесов» Терин из сельди в хлебе, блинчики с муссом из сёмги, сёмга в нарезке Б 42, Ж 65, У 48, Ккал 941	800
220	Грибы маринованные Грибы шампиньоны, грибы вешенки, репчатый лук, фиолетовый лук, болгарский перец, зелень Б 5, Ж 16, У 32, Ккал 293	250
100/120/40	«Донская» Сельдь малосольная, отварной картофель, растительное масло, сливочное масло, лук репчатый, болгарский перец Б 23, Ж 37, У 21, Ккал 509	450

Салаты

200	Салат «Охотничий» Курица, язык говяжий, огурец соленый, огурец свежий, яйцо	350
200	Салат «Оливье» Колбаса «Докторская», картофель печёный, огурец солёный, огурцы свежие, морковь печёная, яичный крем, горошек консервированный	300
150	Салат из свеклы с бужениной Свекла отварная, буженина, грибы маринованные, помидор, микс салата, майонез	270
150	Салат с копченым окороком Окорок свиной копченый, свежий огурец, маслины, болгарский перец, хрен, майонез	250
180	Салат «из 4-х видов мяса» Язык говяжий, курица, говядина, окорок свиной копченый, огурец соленый	500
170	Салат «Из красной рыбы и авокадо» Красная рыба, яйцо, огурец, авокадо	450
200	Салат «Аксинья» Куриное бедро, микс салата, помидор черри, яйцо перепелиное, сухари, соус цезарь	300
180	Салат «Деревенский» Говядина, картофель, огурец соленый, помидор, лист салата, лук зеленый, растительное масло	300
190	Салат с куриной печенью Куриная печень, лук репчатый, вешенки, болгарский перец, лист салата, сливочный соус	260
150	Салат с баклажаном Баклажан, помидор черри, микс салата, масло растительное, соус сладкий чили	250
160	Салат с курицей и соусом из белых грибов Курица, болгарский перец, лист салата, огурец свежий, грибы белые	350

Горячие закуски

120	«Нахичеванская» Сыр Сулугуни, жаренный в слоенном тесте, подается с чесночным соусом Б 23, Ж 47, У 45, Ккал 695	200
180	«Синенькие запечённые» (Рулет из баклажана, запеченный с утиным филе и луком, приправленный томатным пюре с пряностями, под сырной корочкой) 3 шт/порция Б 8, Ж 14, У 9, Ккал 198	399
200	«Мидии киви со шпинатовым пюре» Б 7, Ж 14, У 8, Ккал 186	700
150	«Мидии киви тушёные в сладко-остром соусе» Б 7, Ж 28, У 33, Ккал 230	700
160	«Картофельные крокеты с рыбой» Б 22, Ж 76, У 41, Ккал 943	300
140/30	«Судак в кляре в кисло-сладком соусе» Б 24, Ж 8, У 33, Ккал 300	330
140	«Шампиньоны запечённые с сыром» Б 7, Ж 7, У 1, Ккал 95	300

Горячие блюда

100/50	Медальон из говядины в клюквенном соусе Б 28, Ж 27, У 19, Ккал 409	600
120/50	Тушеный говяжий рулет с овощами в мясной подливке Б 29, Ж 5, У 7, Ккал 190	600
100/50	Медальон из говядины с грибным соусом Б 29, Ж 10, У 2, Ккал 216	600
160	Рулет из говядины с черносливом в беконе Б 34, Ж 34, У 21, Ккал 523	650
120/50	Запеченная свиная вырезка с томатным мармеладом Б 27, Ж 52, У 26, Ккал 677	350

120/40	Запеченная свиная вырезка с луково-виноградным соусом Б 26, Ж 53, У 17, Ккал 647	350
120/35	Тушеная свиная вырезка в горчичном соусе Б 27, Ж 45, У 2, Ккал 518	350
150/20	Запеченный свиной карбонат с розмарином Б 27, Ж 34, У 3, Ккал 430	400
100/40	Запеченное куриное филе с горчичным соусом Б 31, Ж 16, У 3, Ккал 275	300
100/50	Запеченное куриное филе с яблочным соусом Б 30, Ж 16, У 12, Ккал 309	300
160	Рулет из курицы с томатами в беконе Б 29, Ж 32, У 2, Ккал 410	330
90/50	Запеченное филе семги со сливочно-лимонным соусом Б 25, Ж 33, У 8, Ккал 431	650
90/50	Запеченное филе семги с грибным соусом Б 26, Ж 34, У 7, Ккал 437	650
75/50	Жареное филе судака с соусом из корнишон Б 21, Ж 26, У 3, Ккал 325	400
Банкетные блюда		
1 шт	Курник Блинный пирог в дрожжевом тесте с тремя начинками: куриная, грибная, яично-сырная и соусом бешамель с мускатным орехом. Б 240, Ж 207, У 603, Ккал 5231 (за 100 гр)	2000
1 шт	Карп запеченный с капустой и икрой Б 15, Ж 60, У 72, Ккал 887	3500
1 шт	Молочный поросенок с гречкой и грибами Б 1033, Ж 1120, У 220, Ккал 15994 (за 100 гр)	17000
1 шт	Утка запеченная с яблоками и черносливом Б 11, Ж 20, У 3, Ккал 241 (за 100 гр)	4300
1 шт	Курица фаршированная блинами и печенью Б 11, Ж 11, У 5, Ккал 165	3000

1 шт	Гусь фаршированный яблоками Б 26, Ж 11, У 1, Ккал 221	5400
------	---	------

Гарниры

гр.

150	Картофель отварной с маслом и зеленью Б 3, Ж 17, У 21, Ккал 244	150
180	Картофель по-домашнему с грибами Б 6, Ж 24, У 41, Ккал 403	150
150	Картофель запеченный с пряными травами Б 4, Ж 12, У 22, Ккал 206	150
170	Рататуй Б 3, Ж 19, У 21, Ккал 263	270
150	Рис отварной с куркумой / овощами Б 5, Ж 17, У 55, Ккал 393	150
120	Овощи запеченные Б 3, Ж 11, У 2, Ккал 160	270

Хлеб

1 шт	Булочка французская Б 10, Ж 2, У 54, Ккал 282	25
1 шт	Булочка с солодом и кориандром Б 10, Ж 1, У 52, Ккал 270	25

Десерты

500 гр	Фруктовая тарелка (апельсин, яблоко, виноград, киви) Б 4, Ж 1, У 59, Ккал 261	600
--------	---	-----