

Меню банкета



	<i>Апперетив</i>	
Выход, гр. на 1 чел	<i>Канapé</i>	Цена
1/20	<i>Мусс из птицы под кружевном из зеленого лука</i>	50 руб
1/15	<i>Шпик с корншоном на бородинском хлебе</i>	40 руб
1/20	<i>«Матушка Россия» селедочка с луком на бородинском хлебе</i>	40 руб
1/25	<i>Мини рулетики из курицы и зеленым яблоком с корицей на фруктовом пюре</i>	50руб
1/25	<i>Мусс из лосося с апельсиновым бриошем и жемчужинами икры</i>	100 руб
1/20	<i>Сыр с ягодами винограда и капелькой цветочного меда</i>	50 руб
1/30	<i>Профитроли с мясной стружкой и конвертиком из свежего огурчика</i>	80 руб
1/30	<i>«Яки» угорь с японским омлетом и салатом из морских водорослей</i>	90 руб
1/15	<i>По -венециански</i>	50 руб
1/20	<i>Эклер с тунцом</i>	70 руб
1/25	<i>Мини рулетики из ветчины с сырным муссом</i>	50 руб
1/30	<i>Тигровые креветки с соусом «Биск» и печеным перцем</i>	170 руб
1/25	<i>Ассорти из сухофруктов (курага, чернослив, финики)</i>	50 руб
1/25	<i>Орешки (кешью, фундук, грецкий орех)</i>	120 руб



Выход, гр. на 1 чел	<i>Холодные закуски</i>	Цена
50/15	Ассорти мясное «Русское застолье» (буженина, шпигованная морковь, рулет из птицы «Домашний, утка холодного копчения)	180 руб
50/15	Мясной «Вояж» (Язык говяжий отварной со сливочным хреном, домашний рулет из птицы, рулет из утки с вишней на грин салате с фруктовым гарниром)	240 руб
50/15	Ассорти из деликатесных рыб (семга оригинального посола, балык осетрины холодного копчения, жареный угорь в соусе «Терияки», осетрина горячего копчения с лепестками маринованного имбиря и свежим салатом)	480 руб
50/15	Ассорти рыбное «Трио» (семга оригинального посола, рыбка масляная холодного копчения, угорь речной, лепестки маринованного имбиря и свежим салатом)	280 руб
50	Ассорти изысканных сыров (Дор –блю, Мимолента, сыр Бри, Тильзитер, подаются с хрустящими чипсами, цукатами и веточкой мяты)	150 руб
30	Рулетики из баклажан С нежной начинкой из сыра «Рикотто» и рубиновыми зернами граната	70 руб
150	Овощи натуральные (помидоры, огурцы, перец, редиска с букетом свежей зелени)	75 руб
150	Бакинские овощи натуральные (помидоры, огурцы, перец, редиска с букетом свежей зелени)	450 руб



30	Закуска под водочку (бочковая сельдь, сало дамашнее, черемша, лучок маринованный)	65 руб
1/25	Маслины	65 руб
1/25	Оливки	55 руб
Салаты		
80/8	Салат «Столичный» (отварные овощи с куриным филе под заправкой из легкого майонеза)	86 руб
80/10	Винегрет по старому рецепту (отварные овощи с квашеной капустой под ароматным золотистым маслом)	65 руб
90	Салат «Ницарда» с тунцом, кинейской фасолью, картофелем черри декорированный каперсами «гигант» и филе анчоуса	190 руб
60	Салат «Капрезе» (сыр мацарелла из молодых буйволиц с помидорами, листьями рукколы, орегано и соусом песто из свежего базилика)	124 руб
60	Грин салат (хрустящие листья салата, со свежим лимоном, оливками, маслинами, под золотистой корочкой)	78 руб
50	Микс салат (с мини томатами и суфле из лосося под медово мятной заправкой)	98 руб
68	Хрустящий микс салат (с листьями свежего шпината, ростбифом из телятины под заправкой из печеных баклажан и жареными грибами)	144 руб
88	Классический салат «Цезарь» (с жареным куриным филе, хрустящими гренками и фирменным соусом)	124 руб



Выход, гр. на 1 чел	<i>Горячие закуски</i>	Цена
1/75	<i>«Меланзане» с сыром пармезан</i> (баклажаны, запеченные с соусом из сливочных помидор, сыром моцарелла и пармезаном)	180 руб
100/15/15	<i>Блинчики с красной икрой и домашней сметаной</i>	270 руб
1/75	<i>Ризотто «Неро» с мини спаржей и креветкой гриль</i>	270 руб
1/120	<i>Жульен грибной</i>	220 руб
	<i>Горячие блюда</i>	
100/75/30	<i>«Страчетти горгонзола» с тианом из овощей</i> (нежная говяжья вырезка под сырно-сливочным соусом)	570 руб
150/130	<i>Стейк из говядины</i> (стейк из говяжьей вырезки с овощами гриль)	700 руб
100/75/20	<i>Рыбка «Масляная»</i> (томленая на углях с картофелем пюре в морковном взваре под соусом из свежей зелени)	570 руб
135/75/20	<i>Котлета «по-киевски» с фруктовым гарниром и соусом «Малинка»</i>	400 руб
100/75/50	<i>Филе говядины в гречишно-тыквенном соусе с тианом из овощей</i>	500 руб
1шт/100/20	<i>Форель на подложке из цитрусовых с овощами мозаикой</i>	550 руб



Выход, гр. на 1 чел	<i>Выпечка</i>	Цена
1/25	<i>Мини фокачо с прованскими травами</i>	40 руб
1/30	<i>Батончик ржаной</i>	30 руб
1/30	<i>Булочка белая с кунжутом</i>	30 руб
1/30	<i>Хлеб бородинский</i>	30 руб
1/30	<i>Пирожок с мясом</i>	90 руб
1/30	<i>Пирожок с капустой</i>	90 руб
1/30	<i>Пирожок с грибами</i>	90 руб
	<i>Десерт</i>	
1/50	<i>Кондитерская коллекция к чайному столу</i>	220 руб
	<i>Фрукты</i>	
360	<i>Фрукты сезонные с экзотическим шармом</i>	290 руб
	<i>Напитки</i>	
0.2	<i>Морс клюквенный</i>	50 руб
0.33	<i>Вода минеральная с/г Perrier</i>	110 руб
0.25	<i>Вода минеральная б/г Vitel</i>	110 руб
0.2	<i>Сок в ассортименте</i>	120 руб
0.15	<i>Чай</i>	45 руб
0.08	<i>Кофе «Американо»</i>	130 руб