

Банкетное меню сэты			
НАИМЕНОВАНИЕ	Выход в г/мл	Цена	
СЭТ № 1			
Ассорти			
Ассорти из мясных гастрономических продуктов: Салами, сервелат, шейка копченая, ветчина, карбонат, вяленые томаты, оливки, корнишоны	100	2.200,00р.	
Ассорти из свежих овощей с деревенской сметаной: Паприка сладкая, томаты, редис, дайко, морковь, сельдерей, огурцы, сметана	100		
Ассорти из соленых овощей в русском стиле: Огурцы маринованные, томаты маринованные, капуста квашеная, грибы консервированные, маринованные патиссоны, лук консервированный	100		
Ассорти рыбное: Лосось с/с, масляная рыба х/к, сельдь с/с, помидоры черри, оливки, лайм	100		
Сырное ассорти: Сыр чеддер, сыр мраморный, сыр гауда, мед, грецкие орехи, виноград	100		
Фруктовое ассорти: Апельсины, мандарины, груша, яблоко, виноград, киви	100		
Закуска в стол			
Пряное филе сельди с картофелем, луком и ароматными травами	100		
Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой и зернами граната	80		
Салаты			
"Вальдорфский" с грудкой цыпленка: Куриная грудка, грецкий орех, виноград, сельдерей, яблоко, огурцы свежие, майонезно-йогуртная заправка	100		
"Оливье" с говядиной и креветками: Картофель, яйцо, зеленый горошек, розовые креветки, морковь, огурцы маринованные, говядина отварная, икра летучей рыбы, майонез	100		
"Цезарь" с курицей : Листья салата, крутоны, курица, томаты, пармезан, соус "Цезарь"	200		
Горячая закуска			
Куриный жульен в валоване из слоеного теста	120		
Шашлычок из овощей	100		
Горячие блюда			
Свинина под грибным маринадом с запеченным картофелем	160/100/5		
Судак в кляре с рататюем из перца болгарского, моркови, баклажан и цукини с соусом "Белое вино"	100/100/5		
СЭТ № 2			
Ассорти			
Ассорти из свежих овощей с деревенской сметаной: Паприка сладкая, томаты, редис, дайко, морковь, сельдерей, огурцы, сметана	100	2.800,00р.	
Ассорти из соленых овощей в русском стиле: Огурцы маринованные, томаты маринованные, капуста квашеная, грибы консервированные, маринованные патиссоны, лук консервированный	100		
Ассорти мясных деликатесов: Ростбиф маринованный, рулет из курицы, свиная шея с паприкой, говяжий язык, вяленые томаты, хрен, корнишоны, лук	100		
Ассорти благородных сыров: Козий твердый сыр, дор блю, камамбер, пармезан, орехи, виноград, мед, курага	100		
Рыбное ассорти с мидиями : С/с лосось, сельдь, муксун, маринованные мидии, оливки "Каламата", каперсы, лимон	100		
Фруктовое ассорти: Апельсины, мандарины, груша, яблоко, виноград, киви	100		
Закуски в стол			
Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой и зернами граната	80		
«Террин» из утки с фундуком и курагой	85		
Салаты			
"Домашний": Крабовое мясо, рис, сыр, лосось с/с, томаты, лайм, пармезан, огурцы свежие, авокадо, соус "Итальянский"	100		
"Ростбиф": Ростбиф маринованный, паприка сладкая, морковь, томаты, дайкон, картофель, огурцы маринованные, стручковая фасоль, томаты черри, микс листьев салата, соус "Горчичный"	100		
"Цезарь" с курицей : Листья салата, крутоны, курица, томаты, пармезан, соус "Цезарь"	200		
Горячая закуска			
Баклажаны, запеченные с томатным соусом и моцареллой	90		
Жульен из цыпленка с грибами	100		
Горячие блюда			
Свинина на гриле с гарниром из картофеля, цветной капустой, морковью и зеленым горошком и с соусом "Демиглясс"	120/100		
Судак на гриле с картофельным gratin и сливочным соусом	120/100/20		

СЭТ № 3

Ассорти		3.200,00р.
Ассорти из свежих овощей с деревенской сметаной: Паприка сладкая, томаты, редис, дайко, морковь, сельдерей, огурцы, сметана	100	
Ассорти из соленых овощей в русском стиле: Огурцы маринованные, томаты маринованные, капуста квашеная, грибы консервированные, маринованные патиссоны, лук консервированный	100	
Ассорти мясных деликатесов: Ростбиф маринованный, рулет из курицы, свиная шея с паприкой, говяжий язык, вяленые томаты, хрен, корнишоны, лук	100	
Ассорти рыбное с креветками и угрем: Семга х/к, масляная х/к, лосось с/с, угорь, тигровые креветки	100	
Ассорти благородных сыров: Козий твердый сыр, дор блю, камамбер, пармезан, орехи, виноград, мед, курага	100	
Фруктовое ассорти: Апельсины, мандарины, груша, яблоко, виноград, киви	100	
Закуска в стол		
Соленые грузди со сметаной и красным луком	80	
Террин из слабосоленого лосося со сливочным сыром и красной икрой	90	
Салаты		
"Нисуаз": Картофель, фасоль стручковая, паприка запеченная, томаты, лосось, микс листьев салата, анчоусы, каперсы, оливки, лук красный, соус "Винегрет"	200	
"Оливье с языком тельенка и красной икрой": Язык отварной, картофель, морковь, каперсы, зеленый горошек, огурцы маринованные, розовые креветки, красная икра, листья салата, яйцо, майонез.	100	
"Ростбиф": Ростбиф маринованный, паприка сладкая, морковь, томаты, дайкон, картофель, огурцы маринованные, стручковая фасоль, томаты черри, микс листьев салата, соус "Горчичный"	100	
Горячая закуска		
Куриные шашлычки гриль с тайским медовым соусом	90	
Шляпки шампиньонов, фаршированные крабовым мясом	50	
Горячие блюда		
Утиная ножка "конфи" с запеченным картофелем шпинатом и изюмом	120/70/30/10	
Филе лосося с картофельным gratin и сливочно-горчичным соусом	110/100/20	

Банкетное меню от 01.09.2016		
Ассорти	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Ассорти из мясных гастрономических продуктов: Салами, сервелат, шейка копченая, ветчина, карбонат, вяленые томаты, оливки, корнишоны	100	200,00
Ассорти из свежих овощей с деревенской сметаной: Паприка сладкая, томаты, редис, дайко, морковь, сельдерей, огурцы, сметана	100	60,00
Ассорти из соленых овощей в русском стиле: Огурцы маринованные, томаты маринованные, капуста квашеная, грибы консервированные, маринованные патиссоны, лук консервированный	100	140,00
Ассорти мясных деликатесов: Ростбиф маринованный, рулет из курицы, свиная шея с паприкой, говяжий язык, вяленые томаты, хрен, корнишоны, лук	100	240,00
Ассорти рыбное: Лосось с/с, масляная рыба х/к, сельдь с/с, помидоры черри, оливки, лайм	100	260,00
Ассорти рыбное с креветками и угрем: Семга х/к, масляная х/к, лосось с/с, угорь, тигровые креветки	100	450,00
Рыбное ассорти с мидиями : С/с лосось, сельдь, муксун, маринованные мидии, оливки "Каламата", каперсы, лимон	100	350,00
Сырное ассорти: Сыр чеддер, сыр мраморный, сыр гауда, мед, грецкие орехи, виноград	100	150,00
Ассорти благородных сыров: Козий твердый сыр, дор блю, камамбер, пармезан, орехи, виноград, мед, курага	100	490,00
Фруктовое ассорти: Апельсины, мандарины, груша, яблоко, виноград, киви	100	100,00
Закуски в стол	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Мясной «Холодец» говяжьим языком, зернистой горчицей и сливочным хреном	100	70,00
Красная икра со сливочным маслом, лимоном и блинчиками	65	190,00
Оладушки со слабосоленным лососем и сливочным сыром	75	200,00
Пряное филе сельди с картофелем, луком и ароматными травами	100	100,00
Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой и зернами граната	80	120,00
Соленые грузди со сметаной и красным луком	80	190,00
Террин из кролика с кедровыми орехами и клюквенным конфи	80	230,00
Террин из слабосоленого лосося со сливочным сыром и красной икрой	90	290,00
Салаты	Выход в граммах	Цена/1 шт.
"Вальдорфский" салат с лососем: Лосось с/с, грецкий орех, виноград, сельдерей, огурцы свежие, яблоко, авокадо, заправка - майонез	100	200,00
"Греческий": Помидоры, огурцы, оливки, сыр Фета,	100	150,00
Итальянский салат с говядиной: Говядина отварная, цветная капуста, томаты, паприка сладкая, отварной картофель, твердый сыр, сыр пармезан, помидоры черри, микс листьев салата	100	150,00
"Нисуаз": Картофель, фасоль стручковая, паприка запеченная, томаты, лосось, микс листьев салата, анчоусы, каперсы, оливки, лук красный, соус "Винегрет"	100	250,00
"Оливье с языком теленка и красной икрой": Язык отварной, картофель, морковь, каперсы, зеленый горошек, огурцы маринованные, розовые креветки, красная икра, листья салата, яйцо, майонез.	100	230,00
"Оливье" с говядиной и креветками: Картофель, яйцо, зеленый горошек, розовые креветки, морковь, огурцы маринованные, говядина отварная, икра летучей рыбы, майонез	100	210,00
"Ле Беф": Ростбиф, картофель, морковь, розовые креветки, зеленый горошек, яйцо куриное, огурцы свежие, микс листьев салата, соус "Итальянский"	100	240,00
"Вальдорфский" с грудкой цыпленка: Куриная грудка, грецкий орех, виноград, сельдерей, яблоко, огурцы свежие, майонезно-йогуртная заправка	100	130,00
"Домашний": Крабовое мясо, рис, сыр, лосось с/с, томаты, лайм, пармезан, огурцы свежие, авокадо, соус "Итальянский"	100	180,00
"Мимоза": Тунец, яйцо куриное, морковь, картофель, яблоко, майонез	100	100,00
"Ривьера": Лосось, огурцы свежие, редис, томаты черри, красный лук, микс листьев салата, соус "Горчичный"	100	300,00
"Ростбиф": Ростбиф маринованный, паприка сладкая, морковь, томаты, дайкон, картофель, огурцы маринованные, стручковая фасоль, томаты черри, микс листьев салата, соус "Горчичный"	100	130,00
Сельдь под шубой: Морковь, картофель, лук, свекла, филе сельди, яйцо куриное, майонез	100	100,00
"Цезарь" с курицей : Листья салата, крутоны, курица, томаты, пармезан, соус "Цезарь"	100	160,00

"Цезарь" с тигровыми креветками: Листья салата, крутоны, тигровые креветки, томаты, пармезан, соус "Цезарь"	100	400,00
Горячие закуски	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Баклажаны, запеченные с томатным соусом и моцареллой	90	130,00
Жульен из цыпленка с грибами	100	190,00
Куриные шашлычки гриль с тайским медовым соусом	90	130,00
Куриный жульен в валоване из слоеного теста	120	210,00
Мидии по-итальянски с овощами	50	220,00
Спринг-ролл с курицей и овощами	50/5	60,00
Спринг-ролл со сливочным сыром, крабовым мясом и овощами	50/5	60,00
Шашлычок из говядины с соусом барбекю	100	440,00
Шашлычок из овощей: Цветная капуста, баклажаны, цукини, перец болгарский	100	70,00
Шляпки шампиньонов, фаршированные овощами с беконом	50	90,00
Горячие блюда из птицы	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Пожарская котлета с картофельным кремом и горошком по-французски	120/110/30	380,00
Утиная ножка "конфи" с запеченным картофелем шпинатом и изюмом	120/100/20	450,00
Филе индейки запеченная под сыром с кус кусом и овощами	120/120/30	350,00
Горячие блюда из мяса	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Буженина с запеченными овощами и соусом "Демиглясс"	120/100/10	300,00
Венский шницель с отварным картофелем, грибами и ягодным соусом	180/120/50	450,00
Испанский стейк из говядины с отварным картофелем, белыми грибами и соусом "Жю"	120/120/20	780,00
Свинина на гриле с гарниром из картофеля, цветной капустой, морковью и зеленым горошком и с соусом "Демиглясс"	120/100	320,00
Свинина под грибным маринадом с запеченным картофелем	160/100/5	300,00
Ягненок "Провансаль" с картофельным пюре, морковью и свежим зеленым горошком с соусом "Фюме"	110/120/20	1.100,00
Горячие блюда из рыбы	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Дорада-гриль с картофельным пюре и соусом "Белое вино"	250/100/40	980,00
Филе лосося с картофельным gratin и сливочно-горчичным соусом	110/100/20	690,00
Судак в кляре с рататутем из перца болгарского, моркови, баклажан и цукини с соусом "Белое вино"	100/100/5	390,00
Судак на гриле с картофельным gratin и сливочным соусом	120/100/20	430,00
Форель-гриль со спаржей и сыром "Пармезан" и апельсиновым соусом	220/100/40	900,00
Специальные банкетные блюда	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Индейка фаршированная рисом, яблоками и черносливом	1000/110	2.500,00
Индейка фаршированная картофелем с грибами	1000/110	2.800,00
Стерлядь фаршированная морепродуктами и овощами	400/400/100/100	4.000,00
Утка фаршированная квашеной капустой с финиками и яблоком	1000/100	2.400,00
Десерты	Выход в граммах	Цена/1 шт.
Каравай	800	500,00
Легкий десерт с муссом из сливочного сыра и рагу из свежей клубники	125	220,00
Карамельный мусс с черносливом и безе (Десерт с карамельным муссом, безе и черносливом, томленным в красном вине. Подается с шоколадным соусом и свежей клубникой)	150	250,00
Мусс из белого шоколада с конфы из черной смородины и мятным желе	125	260,00
Теплый шоколадный кекс с малиновым соусом. Подается с шариком домашнего ванильного мороженого	130	280,00
Фондю из белого и темного шоколада с дольками банана, ананаса, апельсина, свежей клубникой и кусочками шоколадного кекса	480	950,00
Фрукты для фонтана (ананас, груша, банан, апельсин)	80	90,00
Фрукты для фонтана с клубникой (ананас, груша, банан, клубника)	80	180,00
Черничный десерт (Десерт с муссом из черники, черничным желе, легким ванильным кремом, шоколадным соусом и голубикой)	145	250,00
Классический чизкейк с карамельной корочкой и конфы из вишни	160	240,00
Шоколадный фонтан	1200	2.200,00