

ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

лето 2025

состав блюд и выход в граммах указаны в полном банкетном меню. отправим по запросу

Приглашаем на дегустацию, это бесплатно. вы оцените внешний вид и вкус блюд

ПОЛНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ В ВИДЕ УДОБНОЙ ТАБЛИЦЫ ПРИШЛЕМ ПО ЗАПРОСУ. ОБРАЩАЙТЕСЬ :)

КАНАПЕ

приветственный фуршет, оптимальный выбор 3-5 позиций

ролл с ветчиной.....	110,-	с икрой.....	210,-
ролл с лососем.....	170,-	сырное.....	140,-
с салями.....	115,-	с салями.....	105,-
под «беленькую».....	115,-	тарталетка с сырным муссом.....	110,-
со сливочным лососем.....	180,-	тарталетка с крабовым муссом.....	110,-
цезарь.....	150,-	с креветкой.....	210,-
с семгой.....	190,-	фуршетный микс.....	250,-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

выберите 7-12 позиций, стол будет красивым и разнообразным

сельдь с картофелем и лучком.....	350,-	сырное ассорти.....	750,-
ассорти паштетов.....	450,-	палитра сыров «Гурман».....	1200,-
рулеты из блинов с красной рыбой.....	440,-	рулетики баклажанные.....	360,-
рулеты из лосося с сыром и нори.....	590,-	рулетики из кабачков.....	360,-
рыбное ассорти.....	800,-	грудки со сметаной и лучком.....	4000,-
мясное плато.....	820,-	помидоры с сырной начинкой.....	300,-
мясное ассорти.....	540,-	овощное ассорти.....	320,-
телячий язык.....	800,-	рулет из огурца с фетой и базиликом.....	280,-
плато под «беленькую».....	620,-	заливное из языка.....	420,-
		винная закуска.....	1100,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

подадим через 1~1,5 часа после начала банкета

говядина духовая с овощами.....	1100,-	рулеты из цукини с лососем.....	450,-
утинная грудка с чатни и яблоками.....	1300,-	крокеты из морской рыбы.....	380,-
тушеная баранина с пюре.....	3000,-	шашлычок из лосося.....	400,-
корзинка из слоеного теста с курицей.....	270,-	штрудель с курицей.....	320,-
корзинка с говяжьим языком.....	330,-	штрудель овощной.....	240,-
хрустящий блин с курицей.....	280,-	шашлычок из бедра в беконе.....	530,-
рулеты из цукини с курицей.....	390,-	шашлычок из куриного филе.....	440,-

САЛАТЫ

любую позицию можно подать порционно или в «стол»

оливье с семгой.....	540,-	кальмар с красной икрой.....	550,-
оливье с говядиной.....	540,-	рваная говядина с BBQ.....	600,-
теплый мясной с беконом.....	540,-	копч. курица с морковью по-корейски.....	330,-
с хрустящим баклажаном.....	570,-	куриный с картофелем пай.....	350,-
греческий.....	420,-	витаминный.....	240,-
цезарь с креветками.....	680,-	блинный.....	280,-
цезарь с курицей.....	470,-	таежный.....	330,-
сельдь под шубой.....	280,-	кальмар с копченым сыром.....	330,-

ГОРЯЧЕЕ - РЫБА

регламент подачи обсудит индивидуально либо...

треска под сыром и грибами.....	650,-	конверт из лосося с сыром.....	800,-
судак с оладьями из цукини.....	750,-	морская форель под сыром.....	750,-
радужная форель на пряном кус-кусе.....	800,-	форель с овощами и икорным соусом.....	900,-

МЯСО & ПТИЦА

подадим через 2,5~3 часа после начала банкета

шашлычок из томленой свинины.....	455,-	свинная вырезка с «песто».....	500,-
свинина с черносливом и орехом.....	510,-	индейка под сливочным соусом.....	550,-
горячая мясная сковорода.....	2900,-	кур. филе под соусом «белое вино».....	500,-
куриное филе под шапкой.....	420,-	куриный шницель.....	440,-
рулет из индейке в беконе.....	550,-	кордон блю.....	430,-
свинная вырезка под «терияки».....	500,-	бургеры (для выпускных).....	300~350,-

ГАРНИР

подробный состав и выход в граммах - в полном банкетном меню!

овощной рататуй.....	285,-	гриль салат с «фетой».....	390,-
микс салат.....	310,-	гратен картофельный.....	300,-
рис с овощами и пармезаном.....	200,-	гратен картофель & грибы.....	310,-
пюре со сливками и пармезаном.....	250,-	картофельные драники.....	270,-
запеченные овощи.....	370,-	печеный картофель с грибами.....	280,-
картофельные слайсы с соусом.....	270,-	картофель по-гречески.....	290,-
картофель «айдахо».....	290,-	кукуруза под чесночным маслом.....	320,-

Безалкогольные напитки и опциональные выплаты - в основном банкетном меню :)