

МЕНЮ ДЛЯ БАНКЕТА

ЗАКАЗЧИК _____ тел _____
 _____ ДАТА И ВРЕМЯ БАНКЕТА _____
 _____ КОЛ-ВО ПЕРСОН _____

№ п/п	Название блюда	Выход в гр.	Цена	Кол-во порций
			порции	
1	Холодные закуски			
1.1	Ассорти рыбное (семга, угорь копченый, креветки) Рекомендованно на 5 персон	350/50	2100	
1.2	Семга слабосоленая с лимоном (Рекомендованно на 5 персон)	350/50	1600	
1.3	Ассорти соленья (огурчики, чесночок, помидоры, патиссоны, капуста)	350	560	
1.4	Брускетта ассорти	1 шт	90	
	Капрезе	150	420	
1.4	Икра в икорнице со сливочным маслом (на 10 персон)	1/250/100	4600	
1.5	Красная икра в валоване	1/25	160	
1.6	Заливное праздничное (рыбное/из языка) Сезонное блюдо Заливное праздничное (рыбное/из языка)	1/100	210	
1.7	Канapé с копченой форелью	1/60	130	
1.7.1	Канapé с копченой форелью мини	2/30	130	
1.8	Канapé с моцареллой и черри	1/30	100	
1.9	Канapé с сельдью	1/40	90	
1.9.1	Канapé с сельдью мини	2/20	90	
1.10	Канapé с виноградом и сыром 10 шт	1/30	400	
1.11	Канapé с сыром и маслиной 10 шт	1/30	400	
1.12	Корзиночка с салатом			
1.12.1	Корзиночка песочная с салатом "Оливье" классический	1/40	90	
1.12.2	Корзиночка песочная с салатом "Столичный"	1/40	90	
1.12.3	Корзиночка песочная с салатом "Сырный"	1/40	90	
1.12.4	Корзиночка песочная с салатом "Оливье с языком"	1/40	90	
1.12.5	Корзиночка песочная с салатом "Оливье с семгой"	1/40	110	
1.13	Маринованные лесные грибы с луком и зеленью рекомендовано на 5 персон	150	450	
1.14	Маслины оливки с лимоном рекомендовано на 5 персон	90	280	
1.15	Мини круассаны			

1.15.1	Мини круассаны с тел. языком (круассан, отв. яз., сол. огурец, сал. Лист)	1/40	110	
1.15.2	Мини круассаны с ветчиной и помидором	1/40	110	
1.15.3	Мини круассаны с семгой и св. огурцом	1/40	120	
1.16	Мини сэндвичи			
1.16.1	Мини сэндвичи с ветчиной и помидором	1/40	70	
1.16.2	Мини сэндвичи с семгой и св. огурцом	1/40	90	
1.16.3	Мини сэндвичи с курицей	1/40	70	
1.17	Мясное ассорти (из мясной гастрономии) или (рулет куриный, буженина, язык говяжий, горчица, хрен)	350/50	1500	
1.18	Овощная тарелка (Помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень.)	350	480	
1.19	Валованы слоеные с наполнителем			
1.20	Паштет из печени трески	1/40	60	
1.21	Паштет из телячьей печени	1/40	60	
1.22	Сливочный сыр с зеленью и креветкой	1/40	110	
1.23	Перепелиные яйца, завернутые в семгу	1/10/20/5	130	
1.24	Рулетики из ветчины с сыром	1/30/40	100	
1.25	Рулетики из свежего огурца и креветки	1/25/25	130	
1.26	Рулеты из баклажана с овощами или сыром (5 шт)	5 шт	550	
1.27	Селедочка с картофелем и красным луком	100/150/25	290	
1.28	Сырная тарелка из четырех сортов сыра с фруктами и орехами	350	2500	
1.30	Тушка кальмара фаршированная (яйцо, лук зел, майонез)	1/150	320	
1.31	Башенка из овощей с моцареллой под соусом "Песто"	1/100	330	
1.32	Лимон	120	70	
1.33	Хлебная тарелка	5/5	50	
1.34	Мини багеты чесночные 3 шт (рекомендовано на 5 персон)	3 шт	400	
2	САЛАТЫ МЯСНЫЕ			
2.1	Салат "Абхазия" (Говядина, перец сладкий, лук, зелень, заправка с кинзой)	1/150	260	
2.2	Салат "Буржуйский" (Филе куриное, корень сельдерея, ананас конс., яблоко, майонез, карри)	1/150	260	
2.3	Салат "Гостинный двор" (Жареные шампиньоны, лук, филе куриное, огурцы соленые, майонез.)	1/150	260	
2.4	Салат "Графский" (Филе куриное, грибы жареные, салат листовой, майонез, гренки)	1/150	260	

2.5	Салат "Кукушкино гнездо" (Филе куриное, грибы жареные с луком, яйцо, картофель пай, майонез)	1/150	260	
2.6	Салат "Нежный" (Язык, лук, грибы маринованные, яйцо, сыр, майонез, оливки)	1/150	320	
2.7	Салат «Оливье» (с ветчиной)	1/150	260	
2.8	Салат «Столичный» (с курицей)	1/150	260	
2.9	Салат «Цезарь» с куриным филе	1/150	380	
2.10	Салат из руколлы с курицей и клубникой (Филе куриное, руколла, клубника, сыр дор-блю)	1/150	380	
2.11	Салат с уткой (подушка из салатного микса с фирменной заправкой, утиная грудка-гриль, груша и орешки)	1/150	490	
3	САЛАТЫ РЫБНЫЕ			
3.4	Салат из салата Микс с тунцом	1/150	360	
3.1	Салат "Вдохновение" (Листья салата, креветки, авокадо, свежий огурец, майонез)	1/150	260	
3.2	Салат "Нежное сердце" с икрой и креветками (Слоеный салат с икорным соусом)	1/150	420	
3.3	Салат «Цезарь» с семгой	1/150	420	
3.4	Салат из руколлы с королевскими креветками (Тигровые креветки, руколло, кедровые орешки, бальзамический соус, сыр пармезан)	1/150	420	
3.5	Салат Мимоза	1/150	260	
3.6	Салат с кальмарами	1/150	260	
3.7	Сельдь под шубой/под снегом	1/150	260	
3,8	Салат зеленый с семгой с\с	1/150	380	
4	САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ			
4.1	Винегрет классический или с квашенной капустой	1/150	240	
4.2	Салат "Греческий" (Помидоры, свежие огурцы, перец сладкий, сыр Фета, маслины, листья салата, красный лук, масло оливковое)	1/150	320	
4.3	Салат "Мексиканский" (Помидоры, свежие огурцы, перец сладкий, кукуруза, маслины, листья салата, с острой заправкой)	1/150	260	
4.4	Салат "Теплый овощной" (Шампиньоны, перец сладкий, лук, масло растительное) Овощи обжариваются и подаются теплыми	1/150	340	
5	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
5.1	Блинчики с семгой	1/150	350	
5.2	Блинчики с красной икрой	1/130	380	
5.3	Жульен грибной в кокоте	1/100	240	

5.4	Жульен грибной с филе куриным в кокоте	1/100	250	
5.5	Корзиночка с жульеном	1/30	220	
5.6	Корзиночка с семгой и брокколи под сыром	1/30	220	
5.7	Кокот мясной (филе куриное, говядина, ветчина, помидор, лук, сливочный соус)	1/100	260	
5.8	Долма в виноградных листьях	1/100	360	
5.9	Шляпки шампиньонов фаршированные фаршем и запеченные под сыром	1/100	320	
5.10	Шляпки шампиньонов фаршированные овощами	1/100	280	
5.11	Шарики из свинины фаршированные ананасом	1/100	340	
5.12	Шарики из куриного белого мяса	1/100	320	
	Кальмар Гриль на подушке из цукини	1/150	360	
5.13	Тушка кальмара фаршированная в беконе (сыр,рис,грибы)	1 шт	360	
5.14	Шашлычок из филе курицы с овощами и грибами	1/100	320	
5.15	Шашлычок из свинины	1/100	360	
5.16	Шашлычок из королевских креветок	1/100	480	
5.17	Шашлычок из овощей	1/100	230	
6	Горячие рыбные блюда			
6.1	Ассорти из морепродуктов (семга, судак, креветки, кальмар) рекомендовано на 5-6 персон	220/220/140/140	4700	
6.2	Ассорти рыбное из двух видов рыбы (филе семги, филе судака с соусом) рекомендовано на 5-6 персон	440/440/100	4700	
6.3	Дорадо запеченная (с лимоном)	1/шт	1200	
6.4	Окунь жареный (тушка б\г)	1/шт	900	
6.5	Рыбное филе запеченное с грибами или овощами	1/100/50	520	
	Стейк из семги на гриле	1/75/25	700	
6.6	Семга под икорным соусом (филе семги, сливки, вино белое, икра красная)	1/75/50	850	
6.7	Семга по-Королевски (семга, креветки, перец сладкий, соленый огурец, соус Бешамель)	1/75/25/50	850	
6.8	Судак запеченный в листьях лука-пороя	1/75/25/25	800	
6.9	Судак под соусом "Россол"	1/100	700	
6.10	Форель с креветками (форель радужная, запеченная в фольге)Форель с креветками	1/шт	800	
7	Горячие мясные блюда			

7.1	Ассорти мясное из 3-х видов мяса (куриное филе, вырезка свиная, говядина тушеная) рекоменд на 5	220/220/220	4500	
7.2	Башня из вырезки свиной с цукини	1/100/100	750	
7.3	Буженина запеченная, с соусом "Хрен"	1/100/50	480	
7.4	Котлета "Спящий вулкан" (свинина и говядина, сыр, майонез)	1/120	360	
7.5	Котлеты «Пожарские» из курицы	1/140	360	
7.6	Куриная грудка, фаршированная брынзой под шпинатным соусом	1/120/50	420	
7.8	Медальон из свинины под сливочным соусом с шампиньонами (вырезка свиная)	1/100/90	750	
7.9	Мясо "Застольное" (зраза натуральная из свинины с ветчиной с под винным соусом)	1/100/50/50	460	
7.10	Мясо в горчичном соусе (говядина)	1/100/75	480	
7.13	Свинина, запеченная с ананасом	1/100/50	460	
7.14	Свинина, запеченная в меде и горчице	1/100/50	460	
7.15	Свинина, запеченная с жульеном	1/100/70	460	
7.16	Телятина, запеченная с вишней	1/100/75	520	
7.18	Филе куриное "Люкс" с кешью	1/100/50	360	
7.20	Шницель куриный натуральный, с кунжутом	1/140	340	
8	Гарниры			
8.1	Соте овощное	1/100	130	
8.2	Овощи на гриле	1/100	130	
8.3	Овощная "Башенка" (цукини, баклажан, помидор)	1/100	130	
8.4	Микс из дикого риса	1/100	170	
8.5	Рис с овощами	1/100	130	
8.6	Рис с шафраном	1/100	130	
8.7	Картофель по-деревенски	1/100	130	
8.8	Молодой картофель с зеленью	1/100	180	
8.9	Баклажаны жареные	1/100	170	
8.10	Цукини жареные	1/100	120	
9	Банкетные блюда			
9.1	Молочный поросенок запеченный вес 2,5-3 кг (горячее блюдо)	1000	4500	
9.2	Утка с яблоками	1000	3500	
9.3	Каре ягненка под соусом	200	1800	
9.4	Стерлядь с шампанским	1000	4000	
9.5	Осетр по-Боярски 4-6 кг	1000	5000	
10	Десерты, выпечка			
10.1	Фруктовая ваза	1500	1400	

10.2	Фруктовое канапе ассорти (клубника, виноград, физалис)	1/40	90	
10.3	Мини пирожки с мясом	1/50	60	
10.4	Мини пирожки с капустой	1/50	50	
10.5	Мини пирожки с картофелем и грибами	1/50	50	
10.6	Мини пирожки с рисом и яйцом	1/50	50	
10.7	Мини пирожки с яйцом и зел. луком	1/50	50	
10.8	Мини пирожки с яблоком	1/50	50	
10.9	Мини пирожки с вишней	1/50	50	
10.11	Мини пирожные «Медовик», «Красный бархат», «Наполеон», «Морковный торт», «Бисквитный с ягодами», «Твороженник»	100	170	
10.12	Мороженое с топпингом (орехи, шоколад)	100	250	
10.13	Мороженое со свежими ягодами	130	360	
10.14	Мусс кофейный	150	150	
10.15	Желе с ягодами	100	150	
11	Напитки			
11.1	Морс из ягод	1 литр	220	
11.3	Сок в ассортименте	1 литр	150	
11.4	Лимонад "Домашний"	1 литр	280	
11.5	Аква Минирале (с/г б/г)	1/0,6	120	
11.6	Квас "Русский Дар"	1/0,6	120	
11.8	Кофе зерновой (кофемашина)	1/0,2	110	
11.8	Чай "Гринфилд" (в ассортименте)	1/0,2	90	
	Напитки под заказ (обсуждаются)			
	ИТОГО по продукции банкета			
	Обслуживание и официанты	10%		
	Музыкальное/техническое обслуживание		10000	
	Текстиль (чехлы на стулья, бантики к ним, скатерть в пол, напероны, салфетка тканевая)		120	
	ИТОГО ВСЕГО К ОПЛАТЕ			

