



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





## ЗАКУСКИ

**ОВОЩНОЙ БУКЕТ 200 г** 160 Р  
Из сезонных овощей.

**СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ 150 г** 450 Р  
Из бочонка со сметаной.

**РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 200 г** 240 Р  
С нежным сыром и зеленью.

**ВЕТЧИННЫЕ РУЛЕТИКИ 200 г** 220 Р  
С сыром и чесночком.

**ПРОФИТРОЛИ 200 г** 280 Р  
С нежным гусиным паштетом.

**ТАРТАЛЕТКИ 200 г** 290 Р  
С мясом «Цихтони» и жареным луком.

**ПОМИДОРКИ ФАРШИРОВАННЫЕ 200 г** 170 Р  
Помидорки фаршированные сыром и ароматной зеленью.

**РУЛЕТИКИ ИЗ МАЛОСОЛЬНОЙ СЁМУЖКИ 200 Г** 290 Р  
Со сливочным маслом, икоркой и раковыми шейками.

**ДОМАШНЯЯ БУЖЕНИНА 200 Г** 240 Р  
С хреном, горчишкой и хрустящими тостами.

**ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫЧОК 150 Г** 290 Р  
С хреном и зеленым горошком.

**СЕЛЕДОЧКА С ЛУКОМ 000 Г** 000 Р  
Подается с отварной картошечкой.

**ТАРТАЛЕТКИ С МУССОМ ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО ЛОСОСЯ 200 Г** 230 Р  
С лимончиком и раковыми шейками.





## ЗАКУСКИ

ТОСТЫ С ЗАКУСКОЙ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА 200 Г 350 Р  
С красной икрой и лимончиком.

МУСС ИЗ МЯСА УТКИ С ВИШЕНКОЙ 200 Г 290 Р

ЗАКУСКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА 200 Г 220 Р  
Фаршированного нежным плавленным сыром и зеленью.

МИНОГИ МАРИНОВАННЫЕ 150 Г 320 Р  
С лимончиком и медовым соусом.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА 200 Г 180 Р  
С овощами и хреном.

ЗАЛИВНОЙ ЯЗЫЧОК 200 Г 220 Р  
С маринованным печеным перчиком и хреном.

ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА 200 Г 190 Р  
С зеленью, чесноком и специями.

ПЕЧЁНЫЕ БАКЛАЖАНЫ 200 Г 190 Р  
С шапочкой из маринованного овощного ассорти и зелени.

ЭКЛЕРЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА 200 Г 200 Р  
С пикантной ноткой чесночка и укропа.

ТАРТАЛЕТКИ С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ 200 Г 180 Р

ГАЛАНТИН ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 250 Г 250 Р  
С сырным соусом и маринованными грибами.

ЗАКУСКА ИЗ ХАМОНА 200 Г 350 Р  
Со свежими фруктами и сладкой дыней.





## САЛАТЫ



**ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ 200 Г** 170 ₽  
По домашнему, с колбаской.

**СЕЛЕДОЧКА ПОД ШУБОЙ 200 Г** 170 ₽

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ДОМАШНЕЙ БРЫНЗОЙ 200 Г** 190 ₽

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРОЧКОЙ 200 Г** 210 ₽

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С МОРЕПРОДУКТАМИ 200 Г** 220 ₽

**САЛАТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ» 200 Г** 180 ₽  
С отварной говядиной и отварными овощами под соусом «Провансаль».

**САЛАТ «НОВОГОДНИЙ» 200 Г** 240 ₽  
С отварными овощами, домашней бужениной, сливочным соусом, украшенный раковыми шейками и красной икрой.

**САЛАТ «КАПРИЗ» 200 Г** 200 ₽  
С сочными овощами, ароматным ананасом, куриной грудкой, креветками. Заправленный оригинальным соусом, под шапкой из сыра «Пармезан».

**САЛАТ «НЕЖНЫЙ» 200 Г** 210 ₽  
Из хрустящего салата «Айсберг» с жемчужинами риса «Басматти», семги малосольной, обжаренных шампиньонов, розовых креветок и сыра «Пармезан». Под оригинальной заправкой из клубничного йогурта.

**САЛАТ «ЦАРСКИЙ» 200 Г** 250 ₽  
Из обжаренных шампиньонов, маринованных корнизонов, жаренной утиной грудкой, печеного перчика, и маринованного лука. Под медово яблочным соусом в обрамлении печеной картошечки.





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 300 Г 470 ₽  
Запеченный под сыром со сливочным соусом,  
красной икрой и лимончиком.

СВИНИНА «ПО КУПЕЧЕСКИ» 300 Г 410 ₽  
Запеченная с грибами под сырной подушкой.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ 300 Г 490 ₽  
Под перечно-медовым соусом и печеными овощами.

СУДАЧОК «А-ЛЯ НАТЮРЕЛЬ» 350 Г 380 ₽  
Запеченный с картошечкой, подается с луково-медовым соусом.

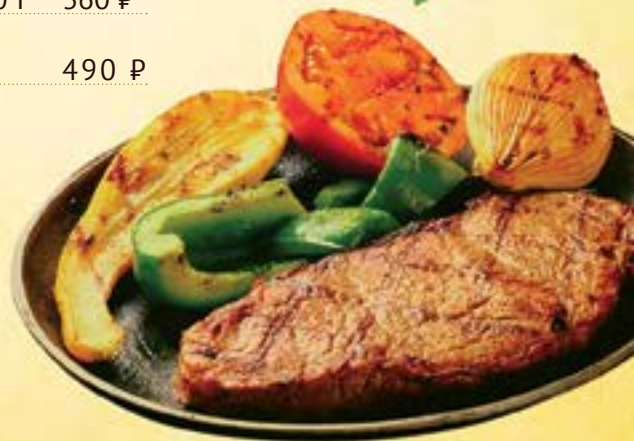
РУЛЕТ «БОЯРСКИЙ» 300 Г 370 ₽  
Из куриного филе с беконом, начинка из сочных томатов, жареных  
грибов и сливочного сыра. Подается под сырным соусом.

СУДАК «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ» 350 Г 490 ₽  
Запеченный с грибами, подается с жареной картошечкой,  
с лучком и укропчиком.

СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ В БЕКОНЕ 350 Г 460 ₽  
Подаются под сырным соусом с толченым картофелем.

КУРИНОЕ ФИЛЕ ПОД СОУСОМ «А-ЛЯ ШАМПИНЬОН» 250 Г 360 ₽

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СЁМГИ 350 Г 490 ₽  
Под перечно-мятным соусом с паровыми овощами.





## БОЛЬШИЕ БЛЮДА

### СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ

Украшенный зеленью и овощами подается как холодная закуска на компанию из 8-10 человек. Является украшением стола.

### ЗАПЕЧЕННЫЙ БАРАНИЙ ОКОРОК

Украшенный овощами и соленьями подается с соусом из печеных овощей как холодная закуска. На компанию из 4-6 человек.

### ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Подается с печеными яблоками и домашними маринадами как холодная закуска.



*\*Размер порций и стоимость обговариваются индивидуально*



*Приятного аппетита!*