



«Летний» БАНКЕТНЫЙ
РЕСТОРАН

+7 (812) 967-90-37

Банкетное предложение

Банкетное предложение

НА ПЕРСОНУ

3250 Р

ВЫХОД - 1300 г.

ЗАКУСКИ

Брускетта с лососем со сливочным сыром	50 г
Ассорти колбас и ветчин (испанский фуэт, салями с фундуком, сальсичо)	50 г
Буженина собственного приготовления, с кремом из корня хрена	80 г
Рулет из цыпленка с вялеными томатами	80 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
Ассорти солений и маринадов (маринованные черри, корнишоны, огурцы малосольные, перец маринованный острый, капуста квашеная)	80 г
Роллы из баклажан с ореховым кремом	80 г

САЛАТЫ

Из печеной тыквы с сыром «фета» (печеная тыква, сыр «фета», черри, оливковая заправка)	100 г
С куриной грудкой гриль (куриная грудка, микс салатных листьев, огурец, черри, обжаренный картофель стоун, перепелиное яйцо, оливковая заправка)	100 г
«Оливье» с ветчиной и домашним майонезом	100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с курой и грибами в хрустящей булочке	100 г
--	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с цветной капустой со сливочным соусом	300 г
Филе цыпленка фаршированное сыром «фета» и вяленными томатами с пряным рисом	300 г
Филе миньон из свинины с беконом и картофелем по-деревенски с грибным соусом	300 г

* * *

Хлебная корзина	100 г
-----------------	-------

Банкетное предложение

НА ПЕРСОНУ

3850 Р

ВЫХОД - 1430 г.

ЗАКУСКИ

Лосось шеф-посола с оливками и розовым перцем	60 г
Патэ уз куриной печени с луковым джемом на брускетте	50 г
Профитроль с индейкой гриль и шампиньонами	50 г
Ростбиф с соусом «Вителло тонато»	50 г
Буженина собственного приготовления с кремом из корня хрена	80 г
Роллы из ветчины с сырным кремом	60 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
Закуска «Русская» (филе балтийской сельди с печеным «бэби» картофелем и домашними соленьями)	100 г
«Рататуй» (баклажаны, кабачок, томаты, паприка, соус «песто», зелень)	100 г

САЛАТЫ

«Нисуаз» с тунцом, микс салатом, печеным «бэби» картофелем и перепелиным яйцом, с оливковой заправкой	100 г
«Фермерский» (домашняя буженина, цыпленок, жаренные шампиньоны, маринованные огурчики, черри, домашний майонез)	100 г
«Оливье» с ветчиной и домашним майонезом	100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Молодой кабачок запеченный с моцареллой и розовыми томатами, с зеленым маслом	100 г
Кесадилья с цыпленком и овощами	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе трески по-сицилийски с печеными овощами	300 г
Куриная грудка на гриле с хрустящим беконом, «бэби» картофелем и грибным соусом	300 г
Свиная корейка с кукурузой гриль и жареной капустой	300 г

* * *

Хлебная корзина	100 г
-----------------	-------

Банкетное предложение

НА ПЕРСОНУ

4550 Р

ВЫХОД - 1370 г.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато (лосось шеф-посола, форель запечённая, масляная рыба)	95 г
Красная икра со сливочным сыром в тарталетке	25 г
Рулет из цыпленка с вялеными томатами	80 г
Мясное плато (ростбиф, домашняя буженина, подкопченная куриная грудка)	100 г
Плато сыров (Чедер, Гауда, Пармезан, Дор-блю, мята, мед, орехи, виноград)	50 г
Овощное соте с сыром «фета»	60 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
Ассорти солений и маринадов (маринов. черри, корнишоны, огурцы малосольные, перец маринов. острый, капуста квашеная)	80 г

САЛАТЫ

Тигровые креветки с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»	100 г
Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и сыром «халуми»	100 г
«Федя дичь!» (утиная грудка, микс салатов, сегменты апельсина, черри, огурец, красный лук, крем-чиз с дижонской горчицей, заправка лимонно-медовый дрессинг)	100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Брошет из дуэта лосося и судака с печеной паприкой и баклажаном	100 г
Брошет из куриной грудки с паприкой	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе форели с овощным рататуем и сливочным соусом	300 г
Стейк из свинины с домашним "Айдахо"	300 г
Бефстроганов с картофельным пюре, луком «фри» и маринованным огурчиком	300 г

* * *

Хлебная корзина	100 г
-----------------	-------

Банкетное предложение

НА ПЕРСОНУ

5200 Р

ВЫХОД - 1380 г.

ЗАКУСКИ

Рыбное плато (лосось шеф-посола, форель горячего копчения, масляная рыба)	95 г
Красная икра со сливочным сыром в тарталетке	25 г
Мидии запеченные в соусе «масаго»	80 г
Ростбиф с соусом «Вителло Тонато»	50 г
Пастроми из утки с луковым мармеладом	50 г
Томленый телячий язык со сливочным хреном	50 г
Плато свежих овощей с мятно-йогуртовой заправкой	80 г
«Рататуй» (баклажаны, кабачок, томаты, паприка, соус «песто», зелень)	100 г
Плато сыров с медом (Бри, Маасдам, Пармезан, Моцарелла, груша, мед, мята, орешки, виноград)	50 г

САЛАТЫ

«Нисуаз» с тунцом «татаки» (тунец свежий, микс салатов, печеный «бэби» картофель, перепелиное яйцо, стручковая фасоль, огурец, мелово-оливковая заправка)	100 г
Цыпленок гриль с микс салатом, сыром пармезан и хрустящими гренками под соусом «Цезарь»	100 г
Салат с ростбифом (листья салата, мини томаты, свежие огурцы, шампиньоны, пармезан, медово-имбирная заправка)	100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Брошет из креветок с черри и соусом сладкий чили	100 г
Шампиньоны запеченные с беконом и сыром	100 г
Запеченный мясной конвертик	100 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе лосося с овощами гриль и сливочно-икорным соусом	300 г
Утиная грудка с карамелизированными грушами и яблоками с ягодным соусом	300 г
Стейк «ростбиф» с овощами – кукуруза гриль, фасоль стручковая, черри	300 г

* * *

Хлебная корзина	100 г
-----------------	-------