

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Кижуч слабого посола 100/25 г	3 6 5p
- Ассорти рыбное (Кижуч с\с, сельдь пряного посола, масленая рыба)	800p
- Ассорти-канапе (Профитроль с форелью с/с, канапе с сыром и ветчиной, канапе с красной икрой) 110 г	4 50p
- Сельдь с картофелем150/20 г	250p
- Заливное из горбуши 100 г	290p
- Круассан с горбушей55 г	140p
- Круассан Цезарь <i>65г</i>	110p
- Ассорти мясное по-домашнему (Буженина, рулет куриный, язык говяжий)	47 0p
- Ассорти из мясных деликатесов <i>120 г</i>	500p
- Холодец	240p
- Ассорти овощное с черри (Помидоры черри, огурцы свежие, зелень, соус чесночный) 170/30 г	4 00p
- Ассорти для вина (Сыр «Голландский», сыр «Чеддер», кешью, грецкие орехи, курага, гриссини)	360p
- Закуска «Блинный пир» (Блинчики со слабосоленой семгой и сливочным сыром, блинчики с мясом, блинчики с грибами)	850p
- Эклер с курицей, ананасом и сыром 65 г	1 6 0p
- Рулетики из баклажан с сыром1 кг	2000P
- Рулетик из ветчины с сыром80г	170P
- Соленья (Капуста маринованная, огурчики соленые, помидоры черри) 100 г	120p
- Грузди, хрустящие со сметаной и лучком 100/20 г	500p
- Щука фаршированная (щука, свежие овощи)	2000p



- Салат с кальмаром	0.50
(Яйцо отварное, кальмары, огурцы свежие, майонез100 г	350p
- Салат Охотничий (филе кур,чеддер,солями,шампиньоны). <i>110 г</i>	320p
- Салат сельдь под шубой150г	220p
- Салат полянка	
(Сыр, куриное филе, яйцо, шампиньоны, картофель) 150г	250p
- Салат Мясной 150 г	240p
- Салат Цезарь с кури ц ей150 г	370p
- Салат Купеческий	
(Куриное филе, колбаса полукопченая,	
буженина, перец болгарский)	220p
- СалатГреческий	
(Огурец свежий, маслины, черри, салат,	
перец болгарский, брынза)	2 6 0p
- Салат Гнездо глухаря	
(Курица, картофель пай, шампиньоны, яйцо)	280p
-Салат из курицы с ананасом <i>120 г</i>	220p

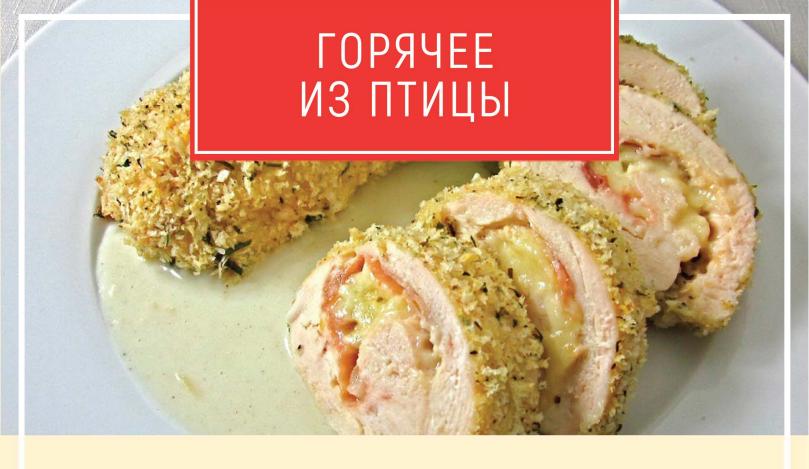
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Жульен с курицей и грибами100 г	2 8 0p
- Жульен c курицей100г	290p
- Куриный шашлычок <i>50г</i>	150 p
- Крылышки чесночные100г	160p
- Шашлычок из свинины <i>50 г</i>	200p

ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

- Горбуша запеченная с помидором и сыром <i>150 г</i>	3 8 0p
- Стейк из форели 100/30 г	6 30p
- Биточек из щуки и форели в грибной панировке» (форель, щука, шампиньоны, соус сливочный)	300p
- Треска, запеченная с овощами (Филе трески, морковка, перец болгарский, лук, томаты)	490n





- Курочка Праздничная (Грудка копченая, куриное филе, помидор, сыр)	400p
- Котлета по-киевски (куриное филе, масло сливочное,зелень,панировка)110/15 г	<i>280</i> p
- Курица по-французски (куриное филе, шампиньоны,сыр, майонез)120г/40г	350p
- Дамский каприз (Куриное филе с ананасами)	350p

ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА

- Стейк из свиной шеи <i>130 г</i>	480p
- Медальоны гриль из свиной вырезки100/30 г	450P
- Свиная корейка жарен 140/30 г	450p
- Бифштекс по-бюргерски <i>150/30</i> г	360p

ГАРНИРЫ

- Соте из овощей 120 г	150p
- Картофель по-деревенски150 г	6 0p
- Картофельное пюре <u>150 г</u>	6 0p
- Рис с овощами	70p
- Цветная капуста в сухарях120 г	110p

НАПИТКИ

- Морс ягодный1 л	250p
- Компот из сухофруктов1 л	250p
- Морс брусничный1 л	400P
- Сок1 л	250p
- Чай 200 мл	25p
- Лимон10 г	6 p

ХЛЕБ

- Булочка пшеничная <i>30 г</i>	7 p
- Булочка ржаная <i>30 г</i>	7 p



- Торт «Морковный» (Морковь, изюм, грецкий орех, крем-чиз)	2000p
- Торт «Птичье молоко» (Сливочное суфле, корж, темный шоколад)	20 00p
- Торт медовый (Классический торт с медовыми коржами и нежным кремом)	1000p
- Торт Прага (Шоколад, абрикосовый джем)	1 <i>9</i> 00p
- Торт «Бухара» (Сытный торт со вкусом востока, с изобилием орехов, сухофруктов и цукатов с кремом из белого шоколада с миндальным грильяжем и цитрусом)	3000p
- Торт йогуртовый <u>1 кг</u>	1 <i>5</i> 00p
- Торт творожный	1300p
- Торт «Восточная сказка» (Торт из лесных орехов и чернослива, с кремом из шоколада) 1 кг	1 <i>7</i> 00p
- Торт «Наташа» (Это любимый классический, советский торт, любой домохозяйки той эпохи, состоящий из 6 коржей с разной начинкой: орехи, изюм, курага, чернослив, шоколад, мак, и пропитанный нежным кремом)	1500p
- Торт «Медовик лимонно-имбирный»1 кг	40 00p

ДЕСЕРТЫ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- Пахлава «Бакинская»40 г	8 0p
_ Пирожное «Муравейник» 4ог	70 P
- Конфета «Кешью»30 г	10 0p
- Хворост100 г	8 0p







УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ТОРТА

- Мастика 100 г	100p
- Ганаш100 г	200F
- Яголы свежие	

Мак эсе им ради предпоясить сделать торты, пироясное, конфеты по вашим пояселаниям.