|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фуршетно-банкетное меню** | **гр** | **цена** |
| ***Канапе, шоты*** |  |  |
| Гравад Лакс (слабосоленный лосось на свежем огурце) | 40 | 125 |
| Филе копченой утки с хурмой и соусом терияки | 30 | 90 |
| Сельдь с печеным картофелем и бородинской крошкой | 30 | 55 |
| Моцарелла с мини томатами и соусом песто | 40 | 65 |
| Мякоть цыпленка с ананасом | 40 | 60 |
| Дор блю с виноградом на крекере | 30 | 90 |
| Теплая креветка темпура с соусе терияке | 30 | 110 |
| Овощное Крудитэ с соусом Блю-чиз | 50 | 45 |
| Пармская ветчина с грушей и мятой | 30 | 95 |
| Швейцарский сыр с виноградом | 30 | 45 |
| Тигровая креветка с муссом из авокадо | 30 | 110 |
| ***Валованы*** |  |  |
| С красной икрой | 25 | 125 |
| С щучьей икрой | 25 | 90 |
| С мягким сыром и маслинами Таджасске | 25 | 40 |
| С копченой курицей и свежем огурцом | 25 | 55 |
| С крабом и икрой летущих рыб | 25 | 90 |
| С тар-таром из слабосоленого лосося и каперсов | 25 | 95 |
| С тапенадом из маслин | 25 | 45 |
| ***Холодные закуски*** |  |  |
| Мини рулеты из баклажанов с домашним сыром и зеленью (5-6 шт) | 250 | 380 |
| Моцарелла с томатами и рукколой | 250 | 480 |
| Роллы из ветчины с мягким сыром | 180 | 240 |
| Кусочки балтийской сельди с печеным картофелем и лучком | 250 | 350 |
| Запеченая свекла на муссе из базилика с кедровыми орешками | 250 | 270 |
| Мясное плато ( Телячий язык, домашний ростбиф, баварские колбаски, копченый цыпленок) | 300 | 950 |
| Овощной букет  ( Болгарский перец, редис, томаты, огурец, зелень) | 400 |  |
| Русские сыры  (  Адыгейский, Российский, Сулугуни, Костромской, Чанах) | 350 | 750 |
| Сырное плато ( Дор-блю, Чеддер, Пармезан, Маздам, Творожный мягкий) | 350 | 1300 |
| Рыбный улов ( Слабосоленый лосось, Палтус холодного копчения, Масляная рыба, Креветки, Филе копченого кальмара) | 300 | 1350 |
| Соленья из домашнего погребка ( Чеснок, Черемша, Огурцы, Томаты, Острый перец, Капуста) | 400 | 100-150 |
| Грибочки из бочки (маринованые опята с лучком и ароматным маслом) | 200 | 550 |
| ***Салаты     (почти все салаты по желанию можно подавать в тарталетках)*** |  |  |
| Оливье с ветчиной | 250 | 350 |
| "Шуба под Сельдью на новый манер" | 270 | 390 |
| Оливье с лососем домашнего посола и красной икрой | 250 | 570 |
| Салат из цыпленка и  печеного сельдерея под цитрусовой заправкой | 250 | 420 |
| Розовые томаты с авокадо и сырным соусом | 250 | 410 |
| Салат из язычков теленка с обжаренными овощами и картофелем | 250 | 550 |
| Мимоза с крабом и лососем | 250 | 710 |
| Винегрет с квашенной капустой и клюквой | 270 | 350 |
| Греческий с твороженным сыром | 300 | 450 |
| Цезарь с Лососем | 280 | 720 |
| Цезарь с Цыпленком | 280 | 390 |
| Цезарь Креветками | 270 | 720 |
| ***Горячие закуски*** |  |  |
| ***Мини шашлычки на шпажках:*** |  |  |
| Брошет куриный с томатами | 80 | 160 |
| Брошет из телячьей вырезки с грибами | *80* | 370 |
| Брошет из свинины и болгарского перца | 80 | 210 |
| Брошет из лосося и маслин | *80* | 420 |
| Брошет из креветок  (5 шт) | 80 | 450 |
| ***Подаються в тарталетках:*** |  |  |
| Жульен с курицей и грибами | 100 | 300 |
| Кокиль с морепродуктами | 100 | 380 |
| Кокот с грибами | 100 | 180 |
| Креветки темпура с соусом терияке и картофелем фри | 300 | 750 |
| ***Горячее*** |  |  |
| Лосось-темпура ( подается с печеным сельдереем и терияке) | 280 | 880 |
| Запеченый лосось под медовой глазурью( подается на пюре из брокколи) | 250 | 1200 |
| Филе сибаса в пряных травах ( подается с кенийской фасолью, маслинами таджасске и карамельным лаймом) | 250 | 850 |
| Филе миньон из говядины с печеными томатами и мини-картофелем(подается с соусом Блэк Пеппер) | 280 | 1050 |
| Шаш из молодой говядины ( подается на шпажках с ткемали и овощами гриль) | 300 | 810 |
| Каре ягненка-гриль(с запечеными баклажанами и гранатовым сосусом) | 300 | 1050 |
| Бараний кебаб (подаеться с запечеными томатами и сацебели) | 280 | 850 |
| Миньоны из филе поросят ( подаються на обжаренных овощах с трюфельными сливками )2-3 кусочка | 290 | 770 |
| Цыпленок карри ( подаеться со свежими огурцами ) | 350 | 870 |
| Куриная мякоть в хрустящем беконе (подается с картофелем и ореховым соус) | 300 | 620 |
| Домашяя утка фаршированая яблоками и апельсинами ( на сладком плове) 1кг | 1000 | 2500 |
| Молодой поросенок начиненый грибами и гречкой(на печеных овощах)1кг | 1000 | 3700 |
|  |  |  |
| ***Гриль (весовой по 100 гр)*** |  |  |
| Лосось | 100 | 600 |
| Сибас | 100 | 410 |
| Дорадо | 100 | 410 |
| Креветки | 100 | 570 |
| Гребешок | 100 | 755 |
| Ребрышки ягненка | 100 | 440 |
| Говяжья вырезка | 100 | 560 |
| Домашние колбаски | 100 | 250 |
| Цыпленок | 100 | 250 |
| Куриное филе | 100 | 165 |
| ***Гарниры*** |  |  |
| Картофель по деревенски  в сладкой паприке | 200 | 120 |
| Мини-картофель запеченный  с розмарином | 180 | 150 |
| Овощи -гриль | 200 | 270 |
| Картофельное пюре | 150 | 100 |
| Томаты на гриле | 100 | 170 |
| ***Десерты*** |  |  |
| Фруктовое ассорти | 1200 | 2300 |
| Торт на выбор (цена за 1 кг) | 1000 | 2500 |
| Торт на выбор с оформлением по спец-заказу (цена за 1 кг) | 1000 | 3200 |
|  |  |  |
| Хлебная корзина( солодовая,пшенична, альпийская) | 6шт | 150 |
| Соки в ассортименте 1 л | 1 | 400 |