**2015г. Банкетное меню клуба “Лео!” (Алкоголь и фрукты мы доверяем Вам!)**

Банкетное меню **1500р/чел**

1. Ассорти из даров моря (форель слабой соли, тарталетки с рыбным муссом, морская белая рыба)……………………………………………………………………….…….**100г**
2. Селедочка слабого посола с отварной картошкой………………………….**100г**
3. Мясное ассорти (домашняя буженина в горчичном соусе с чесноком, нежный куриный рулет

, ветчинные рулетики с сырно-чесночной заправкой, ассорти колбас с/к)…………...**100г**

1. Овощное ассорти (томаты, огурцы, парика и зелень)……………..………………….**70г**
2. Салаты в «вазах», 3 позиции:…………………………………..…………….**100г**

* «Столичный» (филе куры, картофель, яйцо, св.огурец, зел. горошек, морковь, майонез, зелень)
* «Удачный улов» (судак г/к,карт. отв.,морковь, св.огур., зел. горошек, яйцо, лук зел., заправка на выбор: майонез/ масло раст.)
* «Цезарь» (обжаренное куриное филе, салат "Айсберг", гренки, сыр "Пармезан", помидоры, соус "Цезарь")

1. Горячие блюда 2 позиции на выбор……………………………………….....**150г**

* Филе куриное запеченное под сливочно-грибным соусом
* Филе морской белой рыбы под сливочно-грибным соусом
* Свинина запеченная под шапкой с помидорами, сыром и сливочным соусом

1. Гарниры (картофель «Айдахо», ризотто, картофель отварной с укропом и сливочным маслом)………………………………………………………………………...…**100г**
2. Хлебная корзинка
3. Морс……………………………………………………………….……...……**0,3л/чел**
4. Чай (во время десерта).

При наличии особых пожеланий меню может быть изменено по вашему вкусу.

**Отдельное предложение от нашего «шеф» повара:**

* Хачапури ……………………………………………………………………. **280руб/шт**
* Аджабсандал (салат приготовленный на мангале)………………..…**350 руб/порция**
* Судак фаршированный ……………………………………………………..…**2500 руб**
* Баранья лопатка на кости приготовленная по сицилийскому рецепту с запеченными овощами……………………………………………………………….……..…**2800 руб.**
* Поросенок фаршированный (5 кг)..……….…………………………….…….**7500руб.**
* Осетрина фаршированная (1 шт, 2 кг)….…………………………………….**4500 руб.**
* Барашек на мангале …………………………………………………………. **14000** **руб**.

**2015г. Банкетное меню клуба “Лео!” (Алкоголь и фрукты мы доверяем Вам!)**

Банкетное меню **1800р/чел**

1. Ассорти из даров моря (форель слабой соли, тарталетки с рыбным муссом, морская белая рыба)……………………………………………………………………..….……..**100г**
2. Селедочка слабого посола с отварной картошкой………………..…………..**100г**
3. Мясное ассорти (язык, домашняя буженина в горчичном соусе с чесноком, нежный куриный рулет со шпинатом, ветчинные рулетики с сырно-чесночной заправкой, ассорти колбасы с/к)……..……..**100г**
4. Соленья (черемша, огурцы, квашенная капуста)…………………………………….………..……**60г**
5. Овощное ассорти (томаты, огурцы, парика и зелень)…………..…..…………….…….**70г**
6. Горячая закуска:………..……………………………………………………..…**100г**

«Жульен» грибной с курицей

1. Салат в «вазах», 3 позиции на выбор:……………………………………….**100г**

* «Столичный» (филе куры, картофель, яйцо, св.огурец, зел. горошек, морковь, майонез, зелень)
* «Удачный улов» (судак г/к,карт. отв.,морковь, св.огур., зел. горошек, яйцо, лук зел., заправка на выбор: майонез/ масло раст.)
* «Розбиф» (говядина, табаско, перец болг., сол. огурец, св. огурец, кит. капуста, лук репч., специи, бальзамик, раст. масло)
* «Под «водочку» (говядина, картофель, морковь, грибы мар., сол.огурец, лук маринов., яйцо, клюква/брусника, майонез)
* «Цезарь» (обжаренное куриное филе, салат "Айсберг", гренки, сыр "Пармезан", помидоры, соус "Цезарь")
* «Итальянский» (фарфале, ветчина, лук порей, помидор, майонез, базилик, карри, чеснок)
* «Селедочка под шубой»

1. Горячие блюда 2 позиции на выбор…………………………………….……..**150г**

* Шашлык из свинины с маринованным луком
* Шашлык из куры с маринованным луком
* Филе морской белой рыбы под сливочно-грибным соусом
* Свинина запеченная под шапкой с помидорами, сыром и сливочным соусом
* Филе куриное запеченное под сливочно-грибным соусом

1. Гарниры (картофель «Айдахо», картофель «Фри», Ризотто, картофель отварной с укропом и сливочным маслом)….……………………………………………………………………..….**100г**
2. Хлебная корзинка
3. Морс……………………………………………………………………………**0,5л/чел**
4. Кофе, чай на выбор (во время десерта).

При наличии особых пожеланий меню может быть изменено по вашему вкусу.

**Отдельное предложение от нашего «шеф» повара:**

* Хачапури ……………………………………………………………………. **280руб/шт**
* Аджабсандал (салат приготовленный на мангале)………………..…**350 руб/порция**
* Судак фаршированный ……………………………………………………..…**2500 руб**
* Баранья лопатка на кости приготовленная по сицилийскому рецепту с запеченными овощами……………………………………………………………….……..…**2800 руб.**
* Поросенок фаршированный (5 кг)..……….…………………………….…….**7500руб.**
* Осетрина фаршированная (1 шт, 2 кг)….…………………………………….**4500 руб.**
* Барашек на мангале …………………………………………………………. **14000** **руб**.

**2015г. Банкетное меню клуба “Лео!” (Алкоголь и фрукты мы доверяем Вам!)**

Банкетное меню **2000р/чел**

1. Ассорти из даров моря (форель слабой соли, масляная рыба холодного копчения,

тарталетки с рыбным муссом)………………………………………..……....**120г**

1. Селедочка слабого посола с отварной картошкой…………………………**120г**
2. Мясное ассорти язык, домашняя буженина в горчичном соусе с чесноком, нежный куриный рулет со шпинатом, ветчинные рулетики с сырно-чесночной заправкой, ассорти колбасы с/к)……………………**120г**
3. Соленья (черемша, огурцы, квашенная капуста, грибы маринованные)..………….………….**60г**
4. Овощное ассорти (томаты, огурцы, парика и зелень)…………..…..………….…….**70г**
5. Салаты порционные 1позиции на выбор……………………………………**150г**

* Салат «Критский» (филе куры, шампиньоны, мар. Огурец, св. огурец, болгарский перец, кит. капуста, специи, соус «карри»)
* «Греческий» (свежие овощи, сыр «Фета», маслины)
* «Коктейль» (ветчина, томат, сыр, огурцы, яйцо, майонез)

1. Салаты в «вазах», 2 позиции на выбор:……………………………………..**100г**

* «Столичный» (филе куры, картофель, яйцо, св.огурец, зел. горошек, морковь, майонез, зелень)
* «Удачный улов» (судак г/к,карт. отв.,морковь, св.огур., зел. горошек, яйцо, лук зел., заправка на выбор: майонез/ масло раст.)
* «Розбиф» (говядина, табаско, перец болг., сол. огурец, св. огурец, кит. капуста, лук репч., специи, бальзамик, раст. масло)
* «Под «водочку» (говядина, картофель, морковь, грибы мар., сол.огурец, лук маринов., яйцо, клюква, майонез)
* «Цезарь» (обжаренное куриное филе, салат "Айсберг", гренки, сыр "Пармезан", помидоры, соус "Цезарь")
* «Итальянский» (фарфале, ветчина, лук порей, помидор, майонез, базилик, карри, чеснок)
* «Селедочка под шубой»

1. Горячая закуска на выбор ………………………………………………………**70г**

«Жульен» грибной с курицей или Мидии запеченные

1. Горячие блюда 2 позиции на выбор………………………………………..….**150г**

* Шашлык из свинины с маринованным луком
* Шашлык из куры с маринованным луком
* Филе морской белой рыбы под сливочно-грибным соусом
* Свинина запеченная под шапкой с помидорами, сыром и сливочным соусом
* Филе куриное запеченное под сливочно-грибным соусом

1. Гарниры (картофель «Айдахо», картофель «Фри», Ризотто, картофель отварной с укропом и сливочным маслом)………………………………………………………………………………..**100г**
2. Хлебная корзинка
3. Морс……………………………………………………………….……………..**0,5л/чел**
4. Кофе, чай на выбор (во время десерта).

При наличии особых пожеланий меню может быть изменено по вашему вкусу.

**Отдельное предложение от нашего «шеф» повара:**

* Хачапури ……………………………………………………………………. **280руб/шт**
* Аджабсандал (салат приготовленный на мангале)………………..…**350 руб/порция**
* Судак фаршированный ……………………………………………………..…**2500 руб**
* Баранья лопатка на кости приготовленная по сицилийскому рецепту с запеченными овощами……………………………………………………………….……..…**2800 руб.**
* Поросенок фаршированный (5 кг)..……….…………………………….…….**7500руб.**
* Осетрина фаршированная (1 шт, 2 кг)….…………………………………….**4500 руб.**
* Барашек на мангале …………………………………………………………. **14000** **руб**.