**Банкетное меню**

**Ассорти французких булочек – 100р**

 **Салаты и холодные закуски**

1. Овощной салат по-гречески 280гр/420р

Салат из свежих овощей с сыром фетакса, оливковым маслом и орегано

1. Салат Оливье 250гр

Классический домашний салат с курицей 420р

С языком или телятиной 450р

3 ) Винегрет с сельдью 200гр/300р

Традиционный винегрет с масляной заправкой, подаётся с сельдью и солеными грибами

4 ) Салат «Сельдь под шубой» 250гр/450р

Сельдь шеф-посола в слоях картофеля, свеклы и моркови с заправкой «Провансаль»

 5) Бочковая сельдь с молодым картофелем и луком 200гр/300р

6) Семга слабосоленая 120гр/ 400р

7)Икра красная во льду 50гр/350р

Филе сельди с теплым молодым отварным картофелем и перьями зеленого лука

8) Деревенский домашний салат 230гр/380р

Свежие овощи с миксом лука (красный , сибулет, белый, перьевой лук) в ароматной заправке с крестьянским маслом

9)Крабовый салат с авокадо 180гр/650р

Сегменты сочного филе краба с майонезным соусом из меда и кунжутного масла, декорированный авокадо

10) Карпаччо из мраморной говядины 210гр/600р

Прозрачные нежные ломтики черного ангуса, маринованные трюфельным маслом и итальянскими заправками в идеальном сочетании с пармезаном и миксом салатов

11 ) Карпаччо из тунца или лосося 150гр/690р/590р

Карпаччо подается с миксом салатов и соусом из чернил каракатиц

12) Цезарь с курицей / креветками / лососем 230гр/390р/550р/420р

Всеми любимый салат с хрустящими листьями романо, заправкой из анчоусов и каперсов с пармезаном, гренками и ломтиками мяса на ваш выбор

13) Салат «Нисуаз» с тунцом 220гр/480р

Свежие листья айсберга со стручковой фасолью ,маринованным тунцом под горчичным соусом

Ассорти

1. Соленья с домашним салом 200гр/420р

 2 ) Овощное ассорти 250гр/420р

1. Грибы бочковые 150гр/380р
2. Сырное ассорти 240гр/800р

Разнообразие сыров различных стран с легким медовым соусом и ягодами (виды сыров уточняются дополнительно)

1. Мясное ассорти 225гр/850р

Ароматные ломтики вяленых итальянских деликатесов

1. Мясное ассорти 350гр 700р

 Буженина/язык/рулет куриный/ростбиф

1. Буженина запеченная 180гр/400р

Горячие салаты и закуски

1 ) Цыпленок тандури 220гр/610р

Нежное жареное филе домашнего цыпленка, замаринованное в йогурте с индийской специей тандури, подаётся с микс салатом

2)Язык с рататуем 190гр/640р

Запеченные пряные слайсы говяжьего языка на хрустящем рататуе из сезонных овощей с голландским соусом и трюфельной заправкой

3)Жульен сливочный с грибами и курицей в тарталетках 130гр /350р

4)Куриные мини-шашлыки ( 2 мини-шашлыка 120 гр/ 350р

5))Фаршированная куриная ножка с грибным соусом и миксом хрустящих трав 260гр/450р

 5)Мидии «Киви» под сырным соусом 1000гр/2200р

**Горячие блюда из мяса**

1)Ножка барашка, запеченная с травами ( на 2 – 3 персоны) 800гр/1700р

Томленая в вине с прованскими травами. Филе на косточке подаётся с гарниром на ваш выбор.

2)Запеченная свиная ножка (6кг средний вес ) 10 000р

3)Запечённый молочный поросенок (средний вес 3кг) цена за 1000гр /3300р

4) Тамагавк из говядины с сливочно-грибным соусом и миксом трав (средний вес - 500гр) цена за 100гр/280р

5) Куриные котлеты с французким сливочным пюре 340гр/590р

6) Свинные ребрышки

Томленые в пиве ребра с картофельным пюре 330гр/660р

7)Бургиньен с парментье из картофеля 380гр/710р

Ароматные кусочки телячьих щечек, томленных в вине и овощах, подается с пряным сливочным соусом и фетучини

8)Мраморная вырезка в сливочном шпинатном соусе с фаршированным картофелем

Обжаренный стейк Чёрного Ангуса в перечном соусе из вешенок , шампиньонов со сливками и свежего шпината, подаётся с печёным картофелем Фондан 310гр/1100р

9) Утиная грудка с гричотто 220гр /710р

10) Бифштекс из мраморной говядины с овощами гриль 270гр /720р

**Горячие блюда из рыбы**

1)Дорадо запеченное с овощами – гриль 420гр/890р

Цельная запеченная дорада на овощах-гриль

2)Тунец с чечевицей и вяленными томатами 230гр/1500р

Мясистый тунец Блю-фин на ароматной зелёной чечевицей в специях с соусом крем - бальзамик и кусочками вяленных помидор

4)Кулебяка из лосося 180гр/ 760р

Филе лосося с грибной подушкой запечённый в слоёном тесте, подаётся с салатом Фризе и соусом

5)Запечённая стерлядь ( средний вес 1.5- 2 кг) Цена за 1000гр/4000р

6) Запеченный дикий сибас в соли ( Средний вес 0.8-1.5кг) цена за кг 5000р

Речная форель , запеченая с пряными травами и сливочным маслом 280гр/630р

Плато из морепродуктов (гребешки на раковине в соусе Термидор , Лобстер, королевские креветки , мидии,кальмары)

**Гриль меню.**

Ти-бон стейк.

От 120 дней зернового откорма МВ 2+.
Два классических вкуса в одном стейке: насыщенность стриплойна и нежность центральной части вырезки. В сочетании двух видов мяса в одном стейке, один более постный (вырезка), другой более мраморный (стриплойн).
*Рекомендуем* [*Medium rare*](http://goodman.ru/medium_rare)*.*

Филе-Миньон:

Для этого стейка используется только центральная часть говяжьей вырезки - самое нежное и постное мясо.120 дней зернового откорма

*Рекомендуем* [*Medium rare*](http://goodman.ru/medium_rare)*.*

«Рибай» стейк.

Стейк из реберной части. Для стейка прожарки medium-well рекомендуем заказать наиболее мраморный кусок мяса.120 дней зернового откорма.

*Рекомендуем* [*Medium*](http://goodman.ru/medium)*.*

«Стейк «Ковбой»

Стейк рибай на кости.120 дней зернового откорма

*Рекомендуем* [*Medium well*](http://goodman.ru/medium_well)*.*

Корейка ягненка на ребрах

 Целая корейка ягненка, обжаренная на гриле до идеального вкуса и аромата. Розмарин придает блюду изысканную пикантность. Идеально для легкого ужина. Прекрасно сочетается с овощами и спаржей гриль.

*Рекомендуем* [*Medium*](http://goodman.ru/medium)

Гриль меню Шашлыки подаются с соусом и свежим луком

1. Стейк Лосось 150гр /550р
2. Шашлык из телятины 150гр 420р
3. Шашлык из свинины 150гр 350р
4. Шашлык из бараней мякоти 150гр 450р
5. Каре ягненка 150гр 550р
6. Шашлык куриный 150гр 290р
7. Картофель запеченный в фольге 1 шт 180гр 100р

 **Гарниры**

Картофель фри 100гр/200р

Картофель отварной 180гр/200р

Картофель жаренный 180гр/350гр

Картофель печёный 150гр/200р

Овощи на гриле 180гр/350р

Овощи на пару 150гр/280р

Рис отварной 150гр/150р

Спаржа обжаренная на гриле 100гр/350р

Гричото 150гр/250р

Фуршетный стол/канапе

1. Салат Тандури в йогуртовом соусе и свежей зелени 90гр - 100р
2. Торт из свеклы из козьего сыра 65гр- 80р
3. Лосось с фетой и грушей 45гр- 100р
4. Мини моцарела с черри 60гр –80р
5. Палочки сладкой моркови ,ароматного сельдерея и свежих огурцов с сметано чесночным соусом 350/ 50 гр 200р

Вы можете выбрать любое блюдо из меню и мы красиво его оформим в миниблюдо под фуршетную историю.Так же мы разливаем по бокалам весь ассортимент супов,которые очень необычно смотрятся на фуршетах.

Из одной порции супа получается от 3х до 5 мини супчиков.Это добавляет яркости вашему столу.

1. Суп гаспачо с хрустящей креветкой 250гр/ 300р
2. Базиликовый суп с моцареллой 250гр/350р
3. Картофельный суп с беконом 250гр/ 520р

 Новые блюда

1. Гречневая соба с говядиной 330гр / 300р
2. Рисовая лапша с морепродуктами и овощами 330 гр/300р
3. Рис с морепродуктами и ростками сои 330гр / 350р
4. Долма со сметаной (5шт на порцию) 250гр / 400р
5. Кесадилья с курицей 180гр /300р
6. Пирожок с капустой 50гр/60р
7. Пирожок с Яблоком 50гр/60р
8. Пирожок с мясом 50гр /70р
9. Бургер с говяжей котлетой с картофелем фри 250гр/300р
10. Бургер с куриной котлетой с картофелем фри 250гр/300р
11. Каравай 400гр/500р

Суп солянка на большую компанию 5л /4500р

Суп куриная лапша на большую компанию 5л /3500р

Самовар чая Зеленый/черный 5л/1500р

В проработке вы можете тоже выбирать эти блюда – мы дадим на них цену по вашему запросу.

Капрезе с соусом песто

Спринг ролл овощами и курицей

Спринг ролл с креветкой

Сендвич с куриным Филе

Сендвич с рыбой

Сендвич с ростбифом

Пицца 30 см

Овощная

Мясная

Куриная

4 Сыра

Фруктовая