

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2018

ВЫБОР:

Наименование продукции:	Выход грамм	Цена
Салаты:		
Дальневосточные креветки с муссом из авокадо и персиком	100	300,00
Сельдь под шубой с черносливом и щучьей икрой	100	280,00
Классическая сельдь под шубой	100	160,00
Салат с копченой форелью (форель х/к, бэби картофель обжаренный, шато из груши, маш- салат, заправленный виноградным желе)	100	350,00
Салат с лососем гриль, микс - салатов, лепестками миндаля, кабачками, заправлен лимоно - мятной заправкой	100	280,00
Морковный салат с цыплёнком и свежими овощами	100	180,00
Салат «Столичный» с обжаренным цыплёнком	100	150,00
Салат «Оливье» с отварной говядиной	100	200,00
Салат «Цезарь» с курицей	100	320,00
Салат «Цезарь» с креветками	100	360,00
Салат с ростбифом, салатным миксом, вялеными томатами, помидорами черри и оливково-бальзамической заправкой	100	360,00
Микс салатов с печеными черри с тимьяном, авокадо и тигровыми креветками с яйцом пашот и соусом манго чили	100	380,00
Салат с жареным домашним сыром, салатом микс, клубникой и бальзамической заправкой	100	290,00
Рыбные закуски:		
Селедка с луком и молодым картофелем	60/5/75	120,00
Нежное филе лосося домашнего засола	40	220,00
Филе лосося холодного копчения	40	240,00
Филе масляной рыбы	40	190,00
Палтус холодного копчения	40	260,00
Угорь копченый	30	300,00
Ролл из лосося и сыром Филадельфия	50	280,00
Блинчики с лососем шеф-посол и красной икрой.	50	200,00
Икра красная. Подается на Ваш выбор: в тарталетке на тостах из белого или черного хлеба в яйце	30	300,00
Мясные закуски:		
Террин из филе свинины (рулет из филе свинины фаршированный овощами, специями и ароматными травами)	40	130,00

Террин из филе говядины (рулет из филе говядины фаршированный овощами, специями и ароматными травами)	40	215,00
Сочная буженина домашнего приготовления	40	160,00
Язык отварной (телячий язык отварной с кореньями и зеленью)	40	180,00
Ростбиф, маринованный в красном вине и душистых травах обжаренный до хрустящей корочки	40	260,00
Сыровяленая говядина	30	200,00
Сыровяленая оленина	30	230,00
Сало домашнее солёное	30	150,00
Сало домашнее копчёное	30	150,00
Холодец домашний	70	270,00
Антипаста: колбасы-Чоризо, Сальчичон, Брауншвейгская.	30/30/30/10	750,00
Закуски из птицы:		
Традиционный куриный рулет с курагой или черносливом	40	130,00
Филе утки, маринованные в красном вине и провансальских травах	30	260,00
Овощные закуски:		
Рулетики из баклажан с пикантным сыром	50	120,00
Оливки «Каламата» с косточкой	50	200,00
Лимоны, маслины, оливки, зелень	20/20/20/10	100,00
Закуски:		
Ассорти из сыров	75/15/10/15	450,00
Соленья из овощей (квашеная капуста, морковь, маринованные помидоры черри и огурчики корнишоны)	15/15/15/15	200,00
Ассорти из свежих овощей	15/15/15/15/ 10	230,00
Грибное лукошко (маринованные грибочки: грузди, маслята, опята)	30/30/30/10	220,00
Заказные банкетные блюда:		
Целая индейка, сервированная мини картофелем		
Утка, запеченная с яблоками		
Целый лосось с ломтиками лимона на ложе из салатных листьев и овощей		
Судак фаршированный приготовленный на пару		
Стерляди, приготовленные на винном пару		
Горячие закуски:		
Гречневые блины с деревенской сметаной и щучьей икрой	120/20/30/10	370,00
Гречневые блины с куриные потрошками с грибами в сливках	215	450,00
Грибной жульен в кокотнице	100/20/5	380,00
Королевские креветки, маринованные в соке лайма с имбирем, обжаренные с тимьяновым маслом	120/35	550,00
Жареный Камамбер, подаётся на спарже с	100/50/30	490,00

карамельным соусом		
Горячее на выбор:		
Рыбное ассорти: котлетки из карпа, судак, лосось, щука, на 6 персон	1кг.	4800,00
Мясное ассорти: каре ягненка, филе цыпленка, говядина мякоть, свинина кебаб на 6 персон	1 кг.	4800,00
Татаки из тунца с Маш салатом и швейцарскими оладьями из картофеля и кабачка, заправка «Медово - кунжутная с имбирем»	110/100/30	1100,00
Стейк из лосося подаётся со свежим шпинатом и соусом манго чили	150/75/30	950,00
Судак с картофелем и соусом по-польски	150/100/30	750,00
Филе индейки на гриле с овощным ассорти из брокколи, спаржи и цветной капусты, подаётся с соусом «Камберленд»	170/110/20	750,00
Томлёная утиная ножка с вишнёвым соусом и картофельным пюре	180/100/20	950,00
Запеченный кролик с тыквенным пюре	150/100/20	950,00
Стейк из говядины, подается с картофелем и розмарином с соусом «Дижон»	150/100/30	1100,00
Медальоны из свинины с жареным бэби - картофелем и помидорами черри, подаются с соусом Дижон»	150/110/10	750,00
Сочные бараньи котлетки на кости приготовленные на гриле с соусом из чернослива и овощами	150/50	1100,00
Дополнительный гарнир		
Овощи на гриле	150	200,00
Картофель Айдахо	100	120,00
Картофель фри	100	120,00
Рис с овощами	100	150,00
Отварной картофель с зеленью	100	150,00
Мини-пирожки с: - мясом; - капустой; - грибами и картофелем - яйцом и зеленым луком;	50	70,00
Хлебная корзина (ассорти их булочек)	1 шт.	150,00
Десерт:		
Ассорти фруктовое	100	95,00
Ягодное ассорти	100	1500,00
Шоколадный торт (трюфельный)	100	200,00
Торт бисквит с фруктами и взбитыми сливками	100	200,00
Йогуртовый торт	100	170,00
Медовик	100	180,00
Птифуры	20/20/20	120,00
Мороженое с фруктами	100/20	200,00
Напитки:		
Чай, кофе, сахар, сливки, лимон	1 порция	120,00
Морс	0,500	450,00

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ НА ВЫБОР:

Наименование продукции:	Выход грамм	Цена
Канapé из свежих фруктов	50	50,00
Канapé с лососем шеф-посол	1 шт.	70,00
Тост с красной икрой	1 шт.	90,00
Сыровяленая оленина с личи	1 шт.	100,00
Канapé с ростбифом	1 шт.	110,00
Канapé с Пармской ветчиной и маринованной дыней	1 шт.	100,00
Заварная булочка с паштетом из куриной печени	1шт.	80,00
Мусс из лосося с хрустящими палочками из слоеного теста	1 шт.	200,00
Мусс из сыра с голубой плесенью и крекером	1 шт.	80,00
Канapé из черного хлеба с норвежской сельдью	1 шт.	50,00
Креветка в песто из базилика с орехами и сыром	30	280,00
Мини моцарелла с вялеными томатами и маслинами	20	130,00
Мини рулет из лосося с нежным сыром и лаймом	50	165,00
Тыквенный мусс с вялеными томатами в шоте	1 шт.	100,00
Сэндвич с лососем	1 шт.	180,00
Сэндвич с ветчиной	1 шт.	130,00
Сэндвич с сыром	1 шт.	130,00
Горячее в мармитах:		
Рыбные котлетки	120	350,00
Куриные крылья BBQ (обжаренные до хрустящей корочки крылья, подаются в корзиночке из рисового теста)	120	200,00
Креветка в тампуре (тигровая креветка, обжаренная в тампурном кляре, подаётся в шоте)	50	
Мини-шашлычки из лосося	100	460,00
Мини – шашлычки из свинины	100	235,00
Мини – шашлычки из курицы	100	190,00
Шашлычок из курицы, свинины, говядины, цветной капусты и черри - томатами	30/30/30/20/20	330,00
Соуса: йогуртовый, томатный, карри	30/30/30	80,00
Картофель запеченный, фаршированный грибами	100/30	100,00
Десерты		
Клубника в шоколаде	100	150,00
Ассорти из шоколадных конфет	15/15/15/15	145,00
Воздушный сырный мусс с ягодным конфитюром	50	100,00

С Уважением,
 Смородина Анна Викторовна
 E-mail: restoran-spb@mail.ru
 М.м. +7-911-130-130-2