

# Банкетное МЕНЮ

## ЗАКУСКИ НА ФУРШЕТ

	<u>Объём, гр</u>	<u>Цена, руб</u>
Брускетта с хумусом и томатами	30 (1 шт)	<b>5.00</b>
Брускетта с форелью и сырным кремом	30 (1 шт)	<b>7.00</b>
Брускетта с тунцом и сырным кремом	30 (1 шт)	<b>7.00</b>
Брускетта с ростбифом и брусничным соусом	30 (1 шт)	<b>7.00</b>
Морской гребешок с тобико и лаймом	20 (1 шт)	<b>9.00</b>
Хрустящие креветки в Панко с клубникой	40 (1 шт)	<b>9.00</b>
Шпажка с сыром чильеджини и томатами черри	30 (1шт)	<b>5.00</b>
Шпажка с колбасой, оливкой и моцареллой	30 (1 шт)	<b>5.00</b>
Шпажка с ветчиной, маслиной и вялым томатом	30 (1 шт)	<b>5.00</b>
Шпажка бри с ягодами	62/30 (6 шт)	<b>25.00</b>
Корзиночка с фуа-гра, инжирным джемом и клубникой	25 (1 шт)	<b>9.00</b>
Корзиночка с крабом и манго	30 (1 шт)	<b>12.00</b>
Корзиночка с ягодами и заварным кремом	30 (1 шт)	<b>5.00</b>
Безе	25 (10шт)	<b>5.00</b>

---

## ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с фермерской фетой	225	<b>20.00</b>
Салат с королевскими креветками, манго и авокадо	200	<b>35.00</b>
Салат с форелью, киноа и авокадо	185	<b>35.00</b>
Салат с цыпленком и томатами черри	160	<b>20.00</b>
Салат с индейкой, грушей и миндалем	155	<b>20.00</b>
Салат из мяса индейки с маринованными грибами, томатами черри и сыром Пармезан	250	<b>27.00</b>
Итальянский салат с ростбифом, томатами черри и бальзамическим дрессингом	245	<b>44.00</b>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

<b>Плато из белорусских мясных деликатесов</b> (Колбаса из мяса оленя, сыровяленая утиная грудка, грудинка сырокопченая, индейка сыровяленая, колбаски кабаносы, хрен)	510/210 1 порция на 2 доски	<b>120.00</b>
<b>Мясное ассорти</b> (Бастурма, балык свиной, дуэт колбас по итальянским рецептам, томат черри)	400/120 1 порция на 2 тарелки	<b>80.00</b>
<b>Флорентийская тарелка</b> (Пармская ветчина, утиная колбаска, ассорти из сыров, фрукты)	325/290/420 1 порция на 2 доски	<b>140.00</b>
<b>Холодная рыбная закуска с креветками</b> (Форель, эсколар, угорь в соусе терияки, креветки в пряных травах)	600/60 1 порция на 2 тарелки	<b>230.00</b>
<b>Дуэт карпаччо</b> из форели и морского гребешка	150/150 1 порция на 2 тарелки	<b>140.00</b>
<b>Сельдь</b> с картофелем и луком	200/250/50/20 1 порция на 1 тарелку	<b>25.00</b>
<b>Осетр фаршированный суфле из семги.</b> Подается с соусом айоли (По предварительному заказу не менее, чем за 4 дня)	1 шт от 1 кг до 1.4 кг	<b>500.00</b>
<b>Овощная тарелка</b> (Томаты черри, огурец, перец, редис, свежий лимон)	785 1 порция на 2 тарелки	<b>45.00</b>
<b>Овощная тарелка "Гранд"</b> (Томаты черри, огурец, перец, редис, сельдерей, брокколи, маслины, оливки, хумус, цезарь, петрушка)	740/100 на 1 тарелку	<b>55.00</b>
<b>Дегустационный сет сыров</b> (Дор блю, сыр с трюфелем, пармезан, бри, виноград, клубника, мед)	240/140/70 1 порция на 1 тарелку	<b>70.00</b>
<b>Паштет Фуа гра</b> с хрустящей бриошью	80/25/75 1 порция на 1 тарелку	<b>65.00</b>
<b>Фруктовое ассорти</b> Фрукты по сезону	1125	<b>65.00</b>
<b>Хлебная корзина</b>	150 1 порция на 1 тарелку	<b>3.00</b>

---

## ЗАКАЖИ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Корнишоны маринованные	120	<b>12.00</b>
Опята маринованные	120	<b>12.00</b>
Маслины	120	<b>15.00</b>
Оливки	120	<b>15.00</b>
Томаты вяленые	100	<b>15.00</b>
Пряная морковь	120	<b>10.00</b>
Перчики фаршированные сыром и песто	110	<b>24.00</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пирог с говяжьими щёчками и грибами	1000	70.00
Домашний французский пирог с форелью и шпинатом	1000	90.00
Пирог "Средиземноморский" с песто и сырами	1000	65.00
Тунец в кунжуте с салатом и томатами черри	120/90	37.00
Хрустящие креветки в Панко и соусом Васаби-сгущенка	150/50/30	35.00

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Форель с брокколи, шпинатом и грибами шиитаке	110/150	60.00
Филе палтуса с трюфельным пюре и устричным соусом	140/160/50	65.00
Галантин из куриного филе с картофельным gratenом, спаржей и соусом ромеско	150/150/30	30.00
Филе цыпленка с начинкой из сулугуни и бекона с картофельным пюре и сливочным песто	220/150/50	30.00
Бедро утки с картофельным пюре и ягодным соусом	1 шт/150/50/50	45.00
Медальоны из свинины с хрустящей стручковой фасолью и сливочно-грибным соусом с нотками трюфеля	150/90/70	35.00
Миньон из говядины с грибным Демигласом и gratenом из цуккини	130/100/70	50.00
Телячьи щечки конфи с картофельным пюре и соусом Демиглас	130/150/100	45.00

---

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ:

Гратен Дофинуа (от 30 порций)	150	12.00
Овощи-гриль	150	18.00
Картофель запеченный	150	12.00
Сливочное картофельное пюре	150	10.00

---

## БЛЮДА ДЛЯ ОБЩЕЙ ПОДАЧИ

Ассорти из даров моря (Форель на гриле, дорадо, хвосты королевских креветок с Прованскими травами, овощи гриль)	590/200/60	220.00
BBQ-mix (говядина, свинина, бедро куриное, чивапчичи, маринованный лук, картофель жареный, соус Демиглас)	1000/330/150	140.00
Стейк "Шатобриан" с трюфельным соусом. Подается с картофелем, жареным с грибами и томатами	500/780/60	220.00