

Банкетное меню

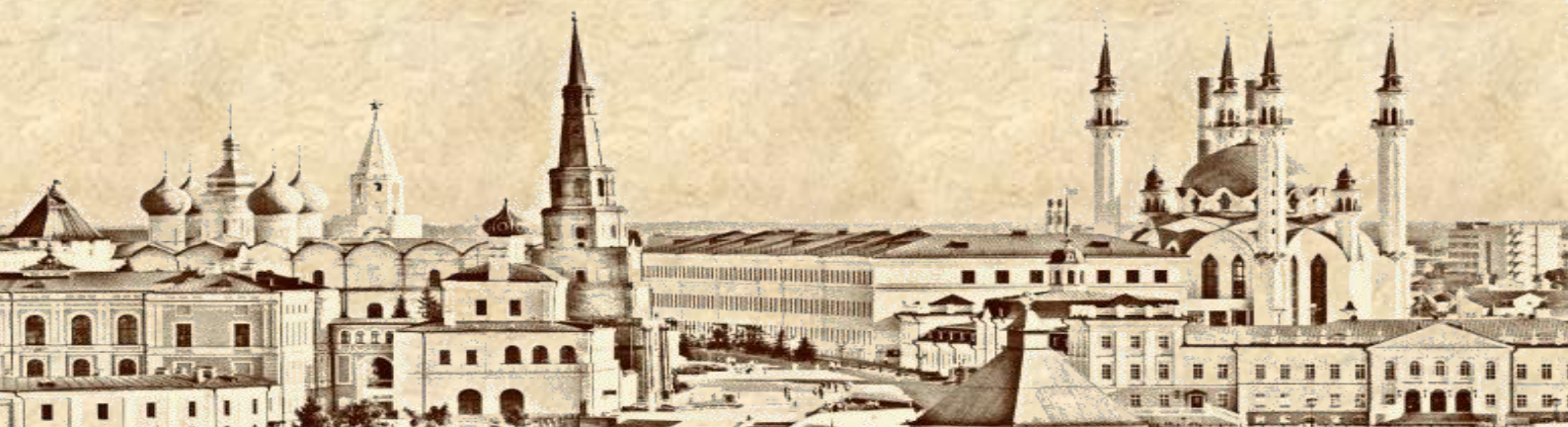


Фуршетные закуска

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Канapé с красной икрой (хлеб, икра, масло сливочное, майонез, лимон)	50	120
Канapé с семгой (хлеб сэндвичный, семга х/к, масло сливочное, лимон, маслины)	40	120
Канapé с ветчиной (хлеб сэндвичный, сыр Фета, ветчина, масло сливочное, черри)	50	60
Канapé «Капрезе» (сыр мини Моцарелла, черри)	50	60
Канapé с сыром и виноградом (хлеб сэндвичный, сыр Голландский, виноград, масло сливочное)	50	60
Канapé овощное (свежий огурчик, маслина, помидорка черри, перец болгарский)	40	60
Фруктовое канapé (долька мандарина, груша, виноград)	40	60

Блюдо в стол

Судак фаршированный (2,5 кг)	1 шт.	3500
Гусь, запеченный с яблоками и черносливом	1 шт.	4900
Утка, запеченная с апельсинами	1 шт.	3400



Холодные закуски

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Ассорти рыбное (семга х/к, масляная х/к, листья салата, маслины, лимон)	200/85	650
Ассорти мясное (говядина по-европейски, карбонат, буженина, колбаса с/к)	200/35	580
Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень, листья салата, маслины)	315	450
Ассорти сыров (сыр Эдам, сыр Маздам, сыр Мимолетте, виноград, мед, грецкий орех)	200/95	560
Фруктовая ваза (яблоки, груши, виноград, мандарины, ананас, киви)	700	750
Ассорти солений (капуста квашеная, корнишоны к/с, черри к/с, грибочки, лук репчатый)	320	380
Ассорти из баклажанов (запеченные с помидоркой и сыром; рулетики фаршированные сыром)	230	320
Ассорти «Сырная Фантазия» (сырные конвертики и шарики «Рафаэлло»)	150/150	350
Сельдь по-домашнему (сельдь, отварной картофель, лук маринованный, зеленое масло, гренки)	100/150/50	340
Рыба в кляре (треска или горбуша)	100	180
Треска, запеченная с овощами	100	180
Блины с икрой	150/40	450
Рулет куриный (Куриное филе с сыром и болгарским перцем)	100	150
Филе куриное под сырной корочкой	100	180
Язык говяжий с хреном	150/70	490
Заливное из говяжьего языка	120/15	320



Салаты

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
«Айсберг» (листья салат, куриное филе, стручковая фасоль, свежие огурцы, под соусом «Цезарь»)	250	350
Пикантный с телятиной (молодая телятина, пекинская капуста, огурчики свежие, помидоры, тыквенные семечки)	150	280
«Цезарь» с курицей (листья салата, куриное филе, сыр пармезан, черри, пшеничные гренки, соус «Цезарь»)	255	460
«Греческий» (свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр Фета, зелень)	220	380
Салат «Сельдь под шубой» (сельдь, свекла, картофель, морковь, яйцо, майонез)	150	180
Салат «Купеческий» (ветчина, филе куриное, свежие огурцы, соленые огурцы, черри, сыр)	160	180
Салат «Оливье» (говядина, картофель, морковь, огурцы соленые, зеленый горошек, яйцо, майонез)	220	350
Тарталетка с салатом «Бриз» (рыбная гастрономия, рис, огурцы свежие, корнишоны, кукуруза, лук репчатый, майонез)	70	100
Салат «Татарстан» (куриное филе, яйцо, чернослив, огурцы, грецкий орех, майонезом)	150	220
Салат овощной с говяжьим языком (язык, огурцы, помидоры, морковь, заправляется соевым соусом и оливковым маслом)	230	420

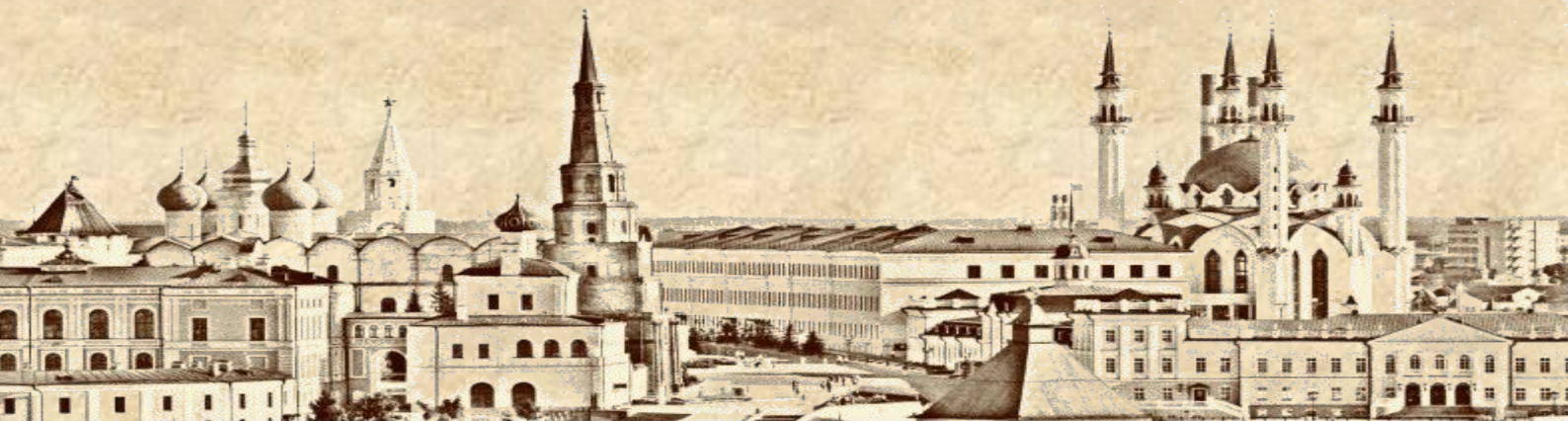


Горячие закуски

	Выход	Цена
Жульен с куриным филе и грибами (куриное филе с шампиньонами и луком, запеченные под сыром)	135	280
Жульен из языка с грибами (говяжий язык с шампиньонами и луком, запеченные под сыром)	135	320
Жульен с грибами (шампиньоны с луком, запеченные под сыром)	135	280
Креветки тигровые с медом (тигровые креветки, обжаренные с соевым соусом, пряностями и медом)	135/30.	860
Баклажаны, фаршированные мясом (баклажан, фарш говяжий, кляр, сыр)	215	310
Блинные мешочки с рукколой и семгой	100	350
Мясные шарики с черносливом и грецким орехом (фарш говяжий, чеснок, грецкий орех, чернослив, салат)	80/40	320

Супы

Уха из семги	250	320
Солянка сборная мясная	250/20	300
Шулпа с бараниной	250	290
Лапша домашняя с курицей	250/40	180
Лапша грибная (вегетарианское блюдо)	300	150
Бульон с эч-почмаком	250/100	150
Суп пюре грибной со сливками	220	200
Суп сотэ овощной (вегетарианское блюдо)	250	100



Горячие блюда

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Семга деликатесная запеченная в фольге с овощами (филе семги, лук репчатый, морковь, перец болгарский)	120/80	720
Судак, запеченный с грибами	200	560
Стейк говяжий с овощами гриль и клюквенным соусом	150/65/30	615
Стейк говяжий под грибным соусом с картофельным пюре	110/150/60	750
Говядина по казански (говядинатушеная с овощами и черносливом, с запеченным картофелем)	180/150	400
Говядина, запеченная с помидоркой	150	390
Свиная корейка с яблочным чатни	240/70	540
Фаршированный куриный рулет	180	250

Для маленьких гостей

Салат «Подсолнух» (филе куриное, огурцы, морковь, яйцо, чипсы, сыр, салат, майонез)	110	120
Шашлычки куриные с картофелем фри	120/150	250
Бульон с мини пельмешками	200/50	120
Груша, запеченная с курагой и черносливом	140/30	120
Яблоко, запеченное с корицей и изюмом	150/55	120



Гарниры

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
Рис с овощами	150	100
Кыстыбый с картофелем	170	150
Картофель запеченный	150	150
Картофель отварной	150	150
Овощи гриль (баклажаны, цуккини, перец болгарский, лук репчатый, помидоры)	200	250

Мучные и кондитерские изделия

Эч-почмак	50	50
Элеш с курицей	75	50
Перемяч с мясом	40	50
Пирог «Сметанник»	80	50
Торт морковный	130	250
Шоколадный брауни	140	270
Торт брусничный	130	250
Шоколадно-ореховый кейк	100	250
Хлеб	2 шт.	10

Десерты

Мороженое пломбир (шоколадное, фисташковое, клубничное)	150/15	250
Клубника в шоколаде	100	350
Чернослив и курага в шоколаде	120	250

Директор

Яковлева Т.В. (843)527-85-39

Шеф-Повар

Кадырова В.Я. (843)527-85-97



Напитки

Морс клюквенный	200	80
Чай с лимоном	200	50
Сок «Фруктовый сад»	1л	250
Вода «Аква Минерале»	600	60

