

Банкетное меню

◆ 2021 ◆

Холодные закуски

Мясная закуска от шефа "Сбор мясной"

(Запеченная говядина, говяжий язык, буженина с прованскими травами. Подается с горчичным соусом)

170/30 гр 610 руб.

Рулетки из цуккини

(Обжаренные ломтики цуккини, завернутые в рулетки с начинкой из творожного сыра и печенного перца.)

280 гр 560 руб.

Овощной сбор «Псковский огород»

(Свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, лист салата с соусом из сметаны, зелени и чеснока)

180/30 гр 270 руб.

Завитки «Языков»

(Отварной язык телячий с начинкой из творожного сыра, зелени, чеснока и орехов. Подается с заливным из грибов с имбирем.)

180 гр 450 руб.

Тортилья с бужениной, сыром и огурцом

(Пшеничная лепешка, смазанная домашним майонезом и завернутая в рулет с начинкой из огурца, сыра, буженины и листа салата)

250 гр 420 руб.

Соленья "Бугровские"

(Капуста квашеная с брусничкой, маринованные помидоры, соленые огурцы, маринованные грибы)

250 гр 490 руб.

Рыбная нарезка

(Сельдь малой соли, форель собственного посола, горбуша малосольная, ломтик лимона, маслины, зелень)

150 гр 650 руб.

Закуска «Русская»

(Сало домашнее, огурцы соленые, филе сельди, отварной картофель, чипсы из бородинского хлеба, капуста маринованная)

400 гр 450 руб.

Профитроли с форелью

(Профитроли из заварного теста с начинкой из творожного сыра с зеленью и чесноком с форелью)

180 гр 490 руб.

Закуска «Емеля»

(Горячая закуска из филе судака в корзинке из слоеного теста, запеченное в сликах с яйцом)

200 гр 450 руб.

Салаты

Салат «Нежность»

((Куриное филе, яблоко, болгарский перец, свежая морковь, консервированный горошек под соусом из домашнего майонеза)

270 гр 390 руб.

Салат «Генеральский»

((Обжаренное куриное филе, ростбиф, свежая морковь, свежий огурец, болгарский перец, обжаренные шампиньоны, листья салата под соусом из оливкового масла, соевого соуса, табаско и терияки)

290 гр 380 руб.

Салат «Свежий» с форелью

(Отварной картофель, свежие помидоры, маринованные огурцы, форель малой соли, лист салата под заправкой из оливкового масла с травами)

300 гр 490 руб.

Салат "Богатырский"

(Запеченное куриное филе, отварной говяжий язык, свежие овощи, отварной картофель, обжаренные шампиньоны под заправкой на основе соевого соуса и домашнего майонеза)

250 гр 490 руб.

Салат с кальмаром

(Кальмар, свежий огурец, яичная лента, пассированный лук под заправкой из домашнего майонеза)

250 гр 400 руб.

Салат "Гнездо глухаря"

(Телячий язык, свиная вырезка, болгарский перец, свежий огурец, лист салата, картофель Пай под заправкой из домашнего майонеза с дижонской горчицей)

300 гр 380 руб.

Индивидуальные горячие блюда

Куриная грудка с ананасом и шампиньонами

(Запеченная под сырной шапочкой. Подается с запеченными овощами.)

190/200 гр 590 руб.

Куриное руфелье

(Нежный куриный рулет в хрустящей панировке с начинкой из ветчины. Подается под соусом "Бешамель" с картофельным пюре.)

170/30/150 гр 550 руб.

Медальоны из свинины

(Свинная вырезка, маринованная в прованских травах, обернутая в бекон. Подается с картофельными дольками и грибным соусом.)

180/100/30 гр 690 руб.

Медальоны из говядины

(Отбивные из говядины подаются с картофельными дольками и томатным соусом)

110/150/30 гр 750 руб.

Стейк из свинины

(Стейк из свиной шеи, маринованный в травах и обжаренный на гриле. Подается с картофельными дольками в сливочно-чесночном соусе.)

250 гр 490 руб.

Филе судака

(Филе судака, запеченное под сливочным соусом и сыром, на подушке из шпината. Подается с отварным картофелем.)

170/50/150 гр 550 руб.

Форель в медово-имбирной глазури

(Филе форели, маринованное в меде и имбире. Подается с рисом с овощами.)

120/150 гр 550 руб.

Мясо по-французски

(Молодая говядина, запеченная в фольге с картофелем, болгарским перцем и сыром)

250 гр 590 руб.

Горячие блюда на общее

Мясной трофей

(Филе говядины, куриные крылья, шея свиная, маринованные в специях и приготовленные на углях.

Подается с маринованными овощами и соусом)

600/150/50 гр 2580 руб.

Гриль-микс

(Куриное филе, свиной карбонад, филе говядины, обжаренные на гриле. Подается с овощами на гриле и соусом по-армянски.)

450/200/50 гр 1950 руб.

Десерты

Фруктовая нарезка

800 гр 900 руб.

Шарлотка

(Яблочный бисквит с грецким орехом и карамельным соусом)

1000 гр 900 руб.

Морковный торт с орехом, изюмом и белым шоколадом

(С грецким орехом, изюмом и белым шоколадом)

1000 гр 1200 руб.

Наполеон

1000 гр 1200 руб.

Брусничный пирог

(На песочной основе с творожным сыром и брусничным джемом)

1000 гр 1500 руб.

Напитки

Брусничный морс

1000 мл 250 руб.

Напиток фруктовый

1000 гр 200 руб.

Банкетное предложение действует при заказе от 15 персон.

Сумма среднего чека при заказе банкета составит от 1800 рублей на персону.

Также начисляются 10% за обслуживание от общей суммы банкета.

Заказ по банкетному меню осуществляется не позднее чем за неделю до проведения мероприятия.

Мы всегда рады встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания.