



Банкетное меню конструктор

☎ 407-27-28

📍 Янино-2, ул. Красногорская, 19

🌐 krolik-v-shlyape.ru

1. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

рекомендуемый минимум 5 закусок

- Мясная тарелка** 70/10
куриный рулет, подкопчённая буженина с горчицей
- ростбиф из говядины, куриный рулет, терин из кролика с грибами и кедровыми орехами** 80/20/5
- ростбиф из говядины, куриный рулет, буженина** 80/5
- Рыбная тарелка** 40/10
филе шеф-посола, филе палтуса холодного копчения
- форель о/с, палтус х/к, дуэт из форели и трески** 80/10
- Ассорти сыров** 50/10
сыр маздам, сыр пармезан, сыр дор-блю, брусничный джем или мёд
- Трио брускетт** 100/5
брускетта с паштетом из утки, брускетта с греческим салатом, брускетта с форелью гравлак
- Сельдь с молодым картофелем** 30/30/10
- Ролл из ветчины с сырной начинкой** 60/10
- Капрезе из розовых томатов и сыра моцарелла** 1/50
- Восемь вкусов** 50/1
Баклажан, специи, фета, зелень, оливковое масло, болгарский перец
- Битые огурцы Ким-чи** 40/1
- Малосольные огурцы** 30/5
- Маринованные грузди в сметане с луком** 50/1
- Грибы маринованные (ассорти)** 1/40
маслята, грузди, опята
- Домашние маринады** 60/5
- Разносолы и маринады** 60/5
томаты черри маринованные, квашеная капуста, солёные огурцы, корейская морковь

2. САЛАТЫ

рекомендуемый минимум 3 салата

- С апельсином, огурцом, микс салатом и сливочным сыром** 100
- «Греческий»** 100
- «Пекинский» с курицей** 100
пекинская капуста, свежий огурец, обжаренная куриная грудка, морковь по-корейски, майонез
- «Цезарь» с креветками** 100
- «Цезарь» с курой** 100
- «Министерский» с курой** 100
кура и лук обжаренные, свежий огурец, яйцо, сыр гауда, майонез
- С уткой и маринованной грушей** 100
микс салат, утка, груша, песто соус
- «Оливье» с курой** 100
- «Оливье» с говядиной** 100
- С подкопченной олениной и грибами** 100
подкопчённая оленина, грибы, картофель печенный, томаты свежие, соус песто и майонез
- Из говядины с соте из овощей** 100
говядина, перец болгарский, кабачок, лук все обжаренное масло
- «Боярский» с говядиной** 100
говядина обжаренная, морковь по-корейски, сыр гауда, огурец свежий, майонез
- Салат с креветками и грейпфрутом** 100
- «Имперский» слоеный салат из форели г/к** 100
картофель печенный, томаты черри, сыр гауда, форель копчённая, яйцо, майонез
- Салат с копчённым лососем и треской** 100
микс салат, яйцо перепелиное, картофель стоун, черри, сыр пармезан, лайм заправка
- С копченой скумбрией и вешенками** 100
скумбрия капченая, картофель печенный, лук и вешенки обжаренный, яйцо, майонез
- Сельдь под шубой** 100

3. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

рекомендуемый минимум 1-2 закуски

- Жульен с грибами в тарталетке** 60
- Жульен из копченой индейки в тарталетке** 60
- Медальон из баклажан с крем-чиз и с грецким орехом** 60
- Медальон из кабачков с томатом и сыром** 60

4. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

рекомендуемый минимум 1 блюдо

- Куриная грудка на гриле с домашней сальсой и кабачками гриль** 140/60/30
- Утиная грудка с пюре из печёных яблок и малиновым соусом** 140/120/60/30/20
- Утиная ножка «конфи» с яблоком фломбе и брусничным соусом** 140/50/30
- Ножка кролика в сливочном соусе с печёным картофелем** 140/40/90
- Томлёная свинина в соусе BBQ с картофелем и печеной тыквой** 140/80/30
- Стифадо из говядины с овощами и печёным картофелем** 160/80/5
- Щучьи котлеты с рисом жасмин и соусом Айоли** 120/120/30
- Треска с сырным пармантье и соусом из апельсина** 140/120/3
- Лойн из трески на дранике из кабочка** 140/90/30
- Рыбный дуэт из форели и трески с жареным кабачком**
- «Строганов» из оленины с пюре из картофеля** 140/90

5. ХЛЕБ

- Хлебная корзина** 40/1
- Хлебная корзина** 40/2

6. НАПИТКИ

- Морс ягодный** 200/1

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Паста Стафф**
Питание для ведущего, музыкантов и других ваших организаторов
- Выездная регистрация в подарок!**
- Аренда зала**