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 гравлакс
- 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 морковка

2. САЛАТЫ
рекомендуемый минимум 3 салата

- Салат 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
- Салат с уткой и маринованной грушей — 100
  микс салат, утка, груша, песто соус
- «Оливье» с курой — 100
- «Оливье» с говядиной — 100
- Салат с подкопченной олениной и грибами — 100
  подкопчённая оленина, грибы, картофель печенный, томаты свежие, соус песто и майонез
- Салат 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
- Салат с копчёной скумбрией и вешенками — 100
  скумбрия капченная, 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 — 140120/60/30/20
- 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 жаренным 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