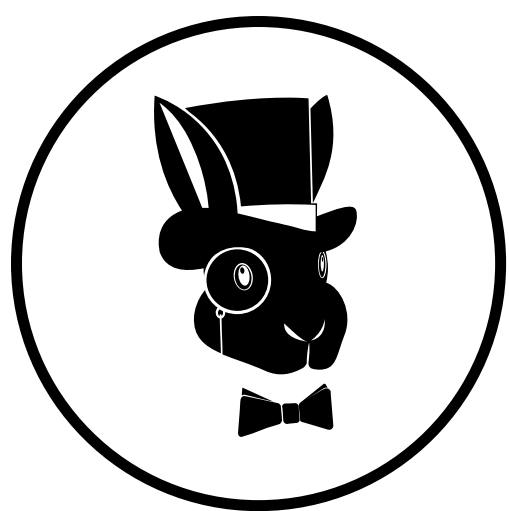




Банкетное меню конструктор

☎ 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 140/120/3
из апельсина
- ☐ 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