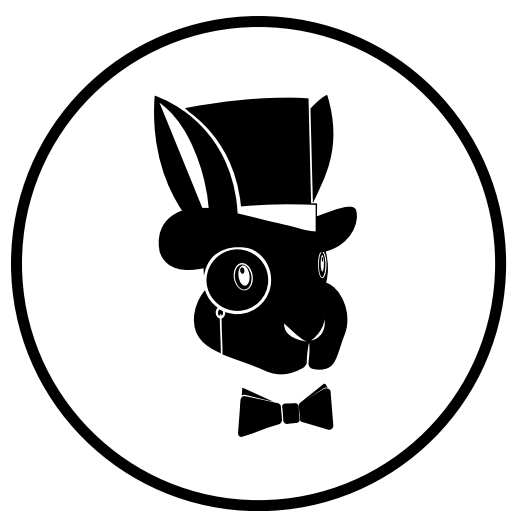




Банкетное меню конструктор

☎ 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 и хреном
- ☐ ростбиф, куриный рулет, терин из кролика с грибами и кедровыми орешками, с горчицей и хреном 80/20/5
- ☐ ростбиф, куриный рулет, подкопчённая буженина с горчицей и хреном 80/5
- ☐ **Рыбная тарелка** 40/10
филе форели шеф посола, филе масляной рыбы
- ☐ филе форели шеф посола, филе масляной рыбы, рулет из форели и трески 80/10
- ☐ филе форели шеф посола, филе масляной рыбы, угорь «Унаги» 110/10
- ☐ **Ассорти сыров** 50/10
сыр Маасдам, пармезан, дорблю, мёд, грецкий орех, виноград
- ☐ **Брускетта на выбор** 100/5
с ростбифом из утки
- ☐ с форелью гравлакс 100/5
- ☐ с греческим салатом 100/5
- ☐ **Сельдь с молодым картофелем** 30/30/10
- ☐ **Тартинки с сыром и ветчиной** 60/1
- ☐ **Капрезе из розовых томатов и с сыром моцарелла** 50/1
- ☐ **Закуска из печёных овощей с греческим сыром и семенами подсолнуха** 50/1
болгарский перец, баклажан, кабачок, томат, лук, греческий сыр
- ☐ **Битые огурцы Ким-чи** 40/1
- ☐ **Грибы маринованные ассорти** 60/1
масло/сметана
- ☐ **Домашние разносолы и маринады** 90/5
капуста, морковь, маринованные огурцы, маринованные черри, зелень

2. САЛАТЫ рекомендуемый минимум 3 салата

- ☐ Микс салат с апельсином, огурцом и сливочным сыром 100
- ☐ «Греческий» 100
- ☐ Салат с куриной грудкой в апельсиновой глазури 100
- ☐ «Цезарь» с креветками 100
- ☐ «Цезарь» с курой 100
- ☐ «Министерский» с курой 100
кура, обжаренный лук, свежий огурец, яйцо, сыр гауда, майонез
- ☐ С риетом из утки и маринованной грушей 100
микс-салат, риет из утки, маринованная груша, соус песто
- ☐ «Оливье» с курой 100
- ☐ «Оливье» с говядиной 100
- ☐ Салат с подкопченной говядиной и грибами 100
подкопченная говядина, грибы, картофель печенный, томаты свежие, соус песто и майонез
- ☐ «Боярский» с говядиной 100
обжаренная говядина, сыр гауда, свежий огурец, майонез, яйцо, лук
- ☐ Салат с креветками и грейпфрутом 100
микс салат, креветки, грейпфрут и медово-лаймовая заправка
- ☐ «Имперский» слоеный салат из форели 100
картофель печенный, томаты черри, сыр гауда, форель копчённая, яйцо, майонез
- ☐ Салат с копчёной форелью 100
копчёная форель, микс-салат, яйцо перепелиное, картофель стоун, черри, сыр пармезан, лайм-заправка
- ☐ Салат с копчёной скумбрией и вешенками 100
копчённая скумбрия, картофель печёный, вешенки обжаренные с луком, яйцо и майонез
- ☐ Сельдь под шубой 100

3. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ рекомендуемый минимум 1-2 закуски

- ☐ Жульен с грибами в тарталетке 60
- ☐ Жульен с копчёной индейкой в тарталетке 60
- ☐ Кокиль с форелью и треской в тарталетке 60
- ☐ Фиш чипс из трески с соусом тар-тар 60
- ☐ Куриное филе в беконе с азиатским соусом 60
- ☐ Пармеджано из кабачка, с томатом, сыром пармезан и соусом песто 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 140/60/30/20
- ☐ Утиная ножка конфи с яблоком фламбе и брусничным соусом 140/50/30
- ☐ Ножка кролика в сливочном соусе с печёным картофелем 140/40/90
- ☐ Медальон из свинины в беконе, с картофелем айдахо и соусом из грибов 140/60/30
- ☐ Томлёная свинина с овощным BBQ, печёным картофелем и кремом из тыквы 140/80/30
- ☐ Филе миньон с печёным картофелем и соусом Деми-глясс 150/40/30
- ☐ Бефстроганов из говядины с пюре из картофеля, маринованным огурцом и грибами 140/90
- ☐ Форель, запечённая на подушке из жареного кабачка с соусом «Белое вино» 150/40/30
- ☐ Треска с сырным пармантье и соусом из апельсина 140/120/3
- ☐ Штрудель из форели и трески с соусом «Белое вино» 130/50/10
куриный рулет, подкопчённая буженина с горчицей

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
- ☐ Аренда зала