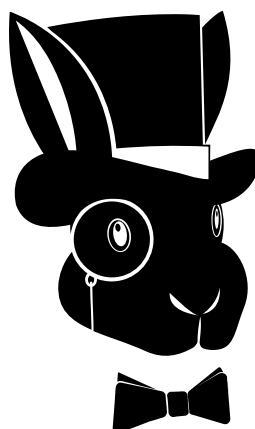


ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		Рек. минимум: 5 блюд
Мясная тарелка		
☐ Куриный рулет, подкопченная буженина, чоризо с горчицей и хреном		80/10/5
☐ Куриный рулет, ростбиф, грудинка, чоризо с горчицей и хреном		85/10/5
☐ Куриный рулет, подкопченная буженина, ростбиф, чоризо с горчицей и хреном		90/10/5
Рыбная тарелка		
☐ Филе форели шеф-посола, филе палтуса		40/10
☐ Филе форели шеф-посола, филе палтуса, форель копченая		60/10
☐ Филе форели шеф-посола, филе палтуса, угорь «Унаги»		60/14
Ассорти сыров		
☐ Сыр маасдам, пармезан, дорблю, мед, грецкий орех, виноград		50/10
☐ Сельдь с молодым картофелем		30/30/10
Брускетта на выбор		
☐ С ростбифом		100/5
☐ С форелью гравлакс		100/5
☐ С греческим салатом		100/5
Круассан на выбор		
☐ С ростбифом		60/5
☐ С форелью гравлакс		70/5
☐ С «Цезарем»		70/5
☐ С чоризо		60/5
Профитроли		
☐ С кремом из копченой форели		80/5
☐ С паштетом из куриной печени		80/5
☐ Капрезе из розовых томатов и с сыром моцарелла		50/1
☐ Закуска из печеных овощей с греческим сыром и семенами подсолнечника (болгарский перец, баклажан, кабачок, помидор, лук, греческий сыр)		50/1
☐ Грузди маринованные ассорти (масло/сметана)		70/1
☐ Домашние разносолы и маринады (маринованные капуста, морковь, огурцы, черри, зелень)		50/10
☐ Овощное ассорти		60/1



КРОЛИК В ШЛЯПЕ

РЕСТОРАН

☎ 407-27-28

📍 Янино-2, Красногорская, 19

🌐 krolik-v-shlyape.ru



МЕНЮ,
ЦЕНЫ,
АРЕНДА
ЗАЛА,
БРОНЬ

Банкетное меню конструктор

САЛАТЫ		Рек. минимум: 3 блюда
☐ Микс-салат с апельсином, огурцом и сливочным сыром		100
☐ Министерский с курицей (курица, обжаренный лук, свежий огурец, яйцо, сыр гауда, майонез)		100
☐ С куриной грудкой в апельсиновой глазуре		100
☐ «Цезарь» с курицей		100
☐ «Цезарь» с креветками		100
☐ Оливье с курицей		100
☐ Оливье с говядиной		100
☐ Салат «Сибирский» (буженина, перец болгарский, картофель стоун, салат айсберг, яйцо, заправка)		100
☐ С бужениной в азиатском стиле (буженина, перец болгарский, салат айсберг, заправка, кунжут)		100
☐ С подкопченной говядиной (подкопченная говядина, грибы, картофель печенный, томаты свежие, соус песто и майонез)		100
☐ «Боярский» с говядиной (обжаренная говядина, салат айсберг, сыр гауда, свежий огурец, майонез, яйцо, лук)		100
☐ С креветками и грейпфрутом (микс-салат, креветки, грейпфрут и медово-лаймовая заправка)		100
☐ «Имперский» слоеный салат из форели (картофель печеный, томаты черри, сыр гауда, форель копченая, яйцо, майонез)		100
☐ С копчёной форелью (копченая форель, микс-салат, яйцо перепелиное, картофель стоун, черри, сыр пармезан, лаймовая заправка)		100
☐ Сельдь под шубой		100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
☐ Жульен с грибами в булочке		60
☐ Жульен с копчёной индейкой в булочке		60
☐ Кокиль с форелью и треской в булочке		60

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		Рек. минимум: 1 блюдо
☐ Куриная грудка с домашней сальсой и соте из овощей		140/135/50
☐ Филе индейки с стручковой фасолью и дикой брусникой		120/110/40
☐ Утиная ножка «конфи» с яблоком фломбе и брусничным соусом		140/50/30
☐ Ножка кролика с припущенными овощами в сливочном соусе		180/80/30
☐ Томленая свинина с овощным барбекю (BBQ), печеным картофелем и кремом из тыквы		140/80/30
☐ Медальон из говядины с картофелем стоун и соусом из белых грибов		110/100/50
☐ Говяжьи щечки с пюре из сельдерея		230/120/5
☐ Бефстроганов из говядины с картофельным пюре, маринованным огурцом и грибами		140/90
☐ Стейк из форели, запеченный на подушке из шпината с соусом «Белое вино»		140/115/30
☐ Дорадо, запеченная с травами		310/40
ХЛЕБ		
☐ Хлебная корзина		40/1
☐ Хлебная корзина		40/2
НАПИТКИ		
☐ Морс ягодный		200/1
ДОПОЛНИТЕЛЬНО		
☐ Паста Стафф Питание для ведущего, музыкантов и других ваших организаторов		
☐ Аренда зала		