Кролик в шляпе
РЕСТОРАН
407-27-28
Янино-2, Красногорская, 19
krolik-v-shlyape.ru

МЕНЮ, ЦЕНЫ, АРЕНДА ЗАЛА, БРОНЬ

Банкетное меню конструктор

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, грудинка 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

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
- «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
- «Имперский» слоеный салат из форели (картофель печеный, томаты черри, сыр гауда, форель копченая, яйцо, майонез) — 100
- Салат с кальмаром гриль (кальмар гриль , кабачок, перец болгарский, фасоль стручковая, томаты свежие) — 100
- Салат с кальмаром (кальмар, салат айсберг, картофель стоун, огурец маринованный, яйцо) — 100
- Сельдь под шубой — 100
- Атлантический (сельдь, картофель обжаренный, огурец маринованный, салат руккола, горошек) — 100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Рек. минимум: 1–2 блюда

- 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

- Жульен с грибами в булочке — 60
- Жульен с копчёной индейкой в булочке — 60
- Кокиль с форелью и треской в булочке — 60
- 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