

Банкетное меню

Фуршетные закуски

Тарталетки с икрой	3 шт	110
Канapé с лососем	1 шт	50
Канapé с ветчиной и сыром	1 шт	25
Канapé с домашней бужениной	1 шт	55
Канapé с креветками	1 шт	80
Канapé с овощами и брынзой	1 шт	50
Рулетики с ветчиной	150 гр	180
Минибургер с котлетой из говядины	1 шт	90
Тарталетка с языком и сыром	1 шт	90
Тарталетка с кремом из сыра с ягодой	1 шт	90
Маффин с курицей и сыром	1 шт	90
Блинный рулет с лососем	1 шт	120
Перепелиные яйца фаршированные лососем	1шт	30
Моцарелла с черри	1шт	30
Фруктовая тарелка	500гр	250
Рулетики из баклажанов	215	240

Холодные закуски

Мясная нарезка «Боярская» (запеченная буженина, рулет куриный крученный, язык говяжий, ростбиф телячий, сало домашнее с хреном сливочным да горчицею зернистой)	220/40/10	480
Рыбная нарезка «Мечта рыбака» (лосось собственного посола, скумбрия холодного копчения, масляная рыба, долька лимона и зелень свежая)	210/25	620
Сырная нарезка (пармезан, сулугуни, домашняя брынза, сыр с плесенью)	200/40	480
Сало собственного посола, с хреном сливочным да гренками бородинскими, лучком маринованным и чесноком душистым	120/100/75/60	290
Селедочка под ароматным маслом с запеченной картошечкой да зеленью	100/50	180
	300	

Соления деревенские, разные, огурчики и помидоры маринованные, капуста квашенная, чесночок бочковый да яблочко моченое для трапезы боярской		190
Язык телячий (подается с хреном)	100/40	280
Лосось слабого посола, с имбирем, тостами и сливочным маслом)	180/100	550
Заливное из языка	240	340

Салаты

Греческий	180	200
Салат « На Русский манер» (язык говяжий, яйцо перепелиное , перец, ананас)	185	250
Цезарь:		
- с курой	250	260
-с креветками тигровыми	250	550
-с лососем		550
Сливочная сельдь с шубкой классической	250	200
Салат «Оливье» с языком телячьим	250/25	250
Гранатовый браслет с курицей	250	210
Гранатовый браслет с говядиной	250	320
Теплый салат со скумбрией (скумбрия, картофель, перец печёный, салат айсберг, яйцо, черри)	370	380
Салат «Гнездо перепела» (кура, перепелиные яйца, картофель пай, руккола, перец, огурец)	190	240
Салат с морепродуктами (кальмар, креветки, мидии, перец болгарский)	200	290
Теплый салат с куриной грудкой (копченая куриная грудка, моцарелла, микс салатов, черри, апельсин)	190	450
Салат с баклажанами, томатами, сливочным сыром и кунжутной заправкой	190	190
Салат – торт с креветками, авокадо и овощами	150	250

Горячие блюда

Бефстроганов с картофельным пюре	350	550
Судачок с соусом «Польским»	110/100/60	460
Жаркое со свининой в горшочке	400	390
Фаршированные перцы	1шт	210
Лосось припущенный (с фасолью, брокколи и морковь, с горчичным соусом)	120/140	790
Жульен:		
С курицей и грибами	100	150
С шампиньонами	100	150
Котлета по-киевски, сохраняя традиции древние, подается к столу с овощами свежими (помидор, огурец)	170	250
Добрая порция говяжьей вырезки в мясном соусе томленная с отварной картошечкой, грибами да помидорками малыми	350	650
Телячьи щёчки с овощами гриль и брусничным соусом	280/150/40	550
Жареха мясная из мяса разного (грудинка свиная, тушеная грудка, вырезка говяжья)	350	410
Щука фаршированная	1 кг	750

Гарниры

Картофельное пюре	150	120
Овощи гриль (кабачок, перец болгарский, баклажан, шампиньоны)	150	200
Картофель запеченный	150	150
Картофельные дольки	150	180
Картофель фри	100	180

Десерты

Чизкейк Нью-Йорк	100	160
Чизкейк шоколадный	100	180
Тирамису	90	160
Трайфлы (малина, вишня, шоколад, сникерс, красный бархат)	100	220