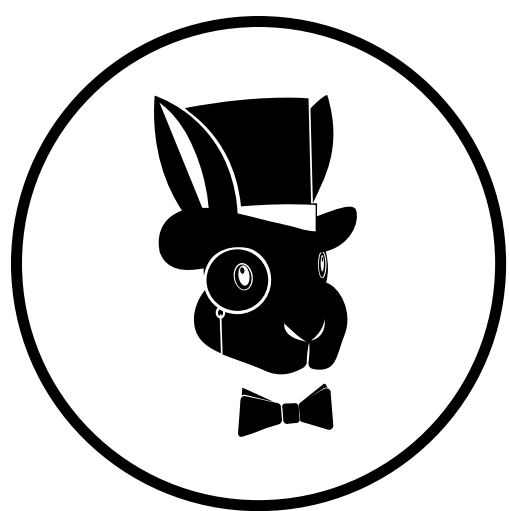




# Банкетное меню конструктор

Янино-2, ул. Красногорская, 19

## 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

- ☐ 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
- ☐ С уткой и маринованной грушей 100  
микс салат, утка, груша, песто соус
- ☐ «Оливье» с курой 100
- ☐ «Оливье» с говядиной 100
- ☐ С подкопченной олениной и грибами 100  
подкопчённая оленина, грибы, картофель печенный, томаты свежие, соус песто и майонез
- ☐ 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
- ☐ С копченой 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