

## **Банкетное меню**

### **2450 рублей на одну персону**

#### **Холодные закуски:**

Буженина в пряных специях по-домашнему, подается с хреном  
Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами,  
подается с горчицей

Рулетики «Петровские» (роллы из ветчины с сырным муссом,  
сервируется овощами и зеленью)

Слоеные палочки с ветчиной в кунжуте

Роллы из нежного теста с крабовой начинкой, сервируются овощами

Сельдь по-русски

( нежное филе сельди с картофелем «Шато»,маринованным лучком и укропом)

#### **Салат «Оливье»**

#### **Салат «Грибная фантазия»**

(обжаренное куриное филе с золотистым лучком  
в сочетании с грибами, сыром, отв.овощами и соусом «Провансаль»)

#### **Салат «Мимоза»**

(филе горбуши с отв.овощами и соусом «Провансаль», выкладывается слоями)

#### **Горячая закуска:**

Рыба «Орли» ( филе рыбы белых пород в кляре с соусом «Тар-тар»)

#### **Горячие блюда по выбору:**

Бризоль из курицы по-крымски

(в панировке с грец.орехами) с грузинским соусом

Свиная отбивная с грибным соусом

Филе рыбы белых пород

(запеченное с лучком, пом., сыром и майонезом)

#### **Гарнир:**

Картофель «Айдахо»

Рис «Ризотто» с овощами

#### **Хлебная корзина**

**+10% обслуживание банкета**

**Общий вес по меню: 1025гр**

**Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию**

## **Банкетное меню**

### **2650 рублей на одну персону**

#### **Холодные закуски:**

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата с деревенским маслом, лимоном, маслинами

Рулет из нежного теста с начинкой из форели и сырного мусса

Крабовая закуска «Рафаэло»

Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей

Язык говяжий отварной подается с хреном

Буженина пикантная, маринованная в пряных специях, подается с пикулями

Рулетики «Петровские»

(роллы из ветчины с сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Слоеные палочки с ветчиной в кунжуте

#### **Салат «Измайловский»**

(ветчина, сыр, фасоль, корнишоны, маслины, соус «Провансаль»)

**Салат «Греческий» (с сыром «Фета»)**

**Салат «Оригинальный»**

(копченое филе красной рыбы на овощном миксе с томатами канкасс)

#### **Горячая закуска:**

Кура «Орли» (филе куры в кляре) подается с соусом «Пикантный»

#### **Горячие блюда по выбору:**

Филе куры по-витебски в беконе

Медальоны из свинины в сливочно-ореховом соусе

Горбуша аля-Морней (с грудинкой под соусом «Бешамель»)

#### **Гарнир по выбору:**

Картофель «Дюшес» (ароматное картофельное пюре с сыром с оригинальной подачей)

Овощи гриль

#### **Хлебная корзина**

**+10% обслуживание банкета**

**Общий вес по меню: 1100гр**

**Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию**

# **Банкетное меню**

## **3000 рублей на одну персону**

### **Холодные закуски:**

Креветочный коктейль в валоване, подается порционно

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепиленным яйцом

Завитки из норвежской форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»

Рулет из грудки индейки, фаршированный овощами и сыром, подается с дижонской горчицей

Говяжий язык сервируется пикулями, подается с хреном

Буженина, маринованная в пряных специях по-домашнему

Рулетики «Лермонтовские»

(роллы из ветчины с жареными грибами и сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Закуска «Грибное лукошко»

(маринованные грибочки в корзиночке из жареного картофеля)

### **Салат «Цезарь»**

(кура гриль со свежими овощами и соусом «Цезарь»)

### **Салат «Нептун»**

(филе горбуши, картоф., яблоком, лук порей, марин. огурцы и соусом «Провансаль»)

### **Салат «Рождественский»**

(кура гриль, свежие овощи, грибы, салатная заправка)

### **Горячая закуска:**

Классический жульен с курицей и грибами

### **Горячее блюдо по выбору:**

Говядина по-русски

(говяжий филей, запеченный в томатно-сметанном соусе с грибами)

Свиная вырезка по-звенигородски

(кармашек из свинины с пикантной начинкой)

Филе форели а-ля Морней

(запеченное с беконом в сливочном соусе)

### **Гарнир по выбору:**

Картофельный «Гратен»

(дольки, запеченные с лучком под сырно-сметанной шапочкой)

Овощи гриль

**Хлебная корзина**

**+10% обслуживание банкета**

**Общий вес по меню: 1230гр.**

**Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию**

# **Меню банкетного стола 3200 рублей на персону**

## **Холодные закуски:**

- Салат «Гренадерка»** (теплый салат из овощей гриль в сочетании с обжаренной куриной грудкой в корзиночке из нежного теста) сервируется порционно
- Лосось шеф-посола** в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепиленным яйцом
- Завитки из норвежской форели шеф-посола**, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»
- Куриный ролл**, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей
- Язык говяжий отварной** подается с хреном
- Буженина пикантная**, маринованная в пряных специях, подается с пикулями
- Рулетики «Петровские»**  
(роллы из ветчины с сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)
- Завитки из баклажан** с грецкими орехами и сырным муссом

- Салат «Греческий»** с сыром «Фета»  
**Салат «Цезарь»** с подкопченной горбушей

## **Горячая закуска:**

Классический жульен с курицей и грибами

## **Горячие блюда на общей тарелке:**

- Роллы из филе цыпленка с беконом в карамельной глазури
- Роллы из говяжьей вырезки с грудинкой с голландским соусом

## **Гарнир на общей тарелке:**

- Картофель «Айдахо»  
Овощи гриль

## **Хлебная корзина**

**10% обслуживание от суммы заказа**

**Общий вес по меню: 1150гр**

**Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию**

# **Меню банкетного стола 4300 рублей на персону**

## **Холодные закуски:**

**Салат «Гренадерка»** (теплый салат из овощей гриль в сочетании с обжаренной куриной грудкой в корзиночке из нежного теста) сервируется порционно

Икра красная в валоване с деревенским маслом и зеленью

Завитки из форели, фаршированные сливочным муссом, оформляются перепелиным яйцом, икрой, зеленью

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой х/к, подается на подушке из зеленого салата (оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами)

Пастрома из грудки индейки в пряных специях

Роллы из говяжьего языка, фаршированные сырным муссом

Ростбиф из говядины подается с соусом из хрена

Рулетики «Лермонтовские» (роллы из ветчины с грибами и сыром)

Завитки из баклажан с грецкими орехами и сырным муссом

Лисички маринованные подаются в креманках

## **Салат «Застольный»**

(пикантный салат с куриным филе, телячьей вырезкой, маринованными корнишонами)

## **Салат «Нежный»**

(салат с копченым палтусом, свежими овощами и рисом, заправляется оливковым соусом)

## **Горячее блюдо по выбору:**

Филе форели по-царски

(фаршированное кнельной массой п/с «Бешамель» )

Говядина «Монплеzir»

(медальоны под голландским соусом с кольцами лука)

Свинина вырезка по-питерски с клюквенно-медовым соусом

## **Гарнир по выбору:**

Картофель «Дофин»

(круглые пластинки, запеченные в сливочном муссе)

Овощи гриль

## **Хлебная корзина**

**10% обслуживание от суммы заказа**

**Общий вес по меню: 1255гр**

**Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию**