



БАНКЕТЫ  
В РЕСТОРАНЕ LAARDO



## Вариант 1

**Выход на гостя 940 гр.**

**4 000 ₺**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Рыбное ассорти (лосось с/с, угорь, белая рыба х/к) / 60 гр.
- Пастрами собственного производства с дижонской горчицей (индейка, говядина, свинина) / 60 гр.
- Овощное плато с соусом айоли / 60гр.
- Салат «Оливье» с ветчиной / 100 гр.
- Салат с куриным филе, сыром и жареными шампиньонами / 100 гр.

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

- Драники со сметаной / 150 гр.
- Жульен с курицей и грибами под сырной корочкой/ 120гр.

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и грибным соусом / 275 гр.
- Филе судака с картофелем по-деревенски и сливочным соусом «белое вино» / 270 гр.

### ХЛЕБ, ДЕСЕРТЫ

- Хлебная корзина (ржаная/пшеничная/солодовая булочка) с творожным спредом / 40 гр.
- Фруктовое ассорти (виноград, груша, апельсин, грейпфрут, киви, яблоко) / 100 гр.

### НАПИТКИ

- Вода не газированная "Мевер" 0,5
- Морс брусничный / клюквенный / 250 мл.
- Кофе / чай / 250 мл.

## Вариант 2

**Выход на гостя 1100 гр.**

**4 500 ₺**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Рыбное ассорти (лосось с/с, угорь, белая рыба х/к) /60 гр.
- Пастрами собственного производства с дижонской горчицей (индейка, говядина, свинина) / 60 гр.
- Овощное плато с соусом айоли / 60гр.
- Сырное ассорти (качотта, бри с белой плесенью, пармезан, дор блю) / 60гр.
- Разносолы (капуста квашенная, опята маринованные, бочковые огурцы, черемша) / 110гр.
- Салат «Оливье» с ветчиной / 100 гр.
- Салат с куриным филе, сыром и жареными шампиньонами / 100 гр.

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

- Драники со сметаной / 150 гр.
- Жульен с курицей и грибами под сырной корочкой/ 120гр.

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и грибным соусом / 275 гр.
- Филе судака с картофелем по-деревенски и сливочным соусом «белое вино» / 270 гр.

### ХЛЕБ, ДЕСЕРТЫ

- Хлебная корзина (ржаная/пшеничная/солодовая булочка) с творожным спредом / 40 гр.
- Фруктовое ассорти (виноград, груша, апельсин, грейпфрут, киви, яблоко) / 100 гр.

### НАПИТКИ

- Вода не газированная "Мевер" 0,5
- Морс брусничный / клюквенный / 250 мл.
- Кофе / чай / 250 мл.

### Вариант 3

Выход на гостя 920 гр.

5 500 ₽

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Рыбное ассорти (лосось с/с, угорь, белая рыба х/к) / 60 гр.
- Пастрами собственного производства с дижонской горчицей (индейка, говядина, свинина) / 60 гр.
- Овощное плато с соусом айоли / 60гр.
- Сырное ассорти (качотта, бри с белой плесенью, пармезан, дор блю) / 60гр.
- Салат с молодым сыром, овощами, киноа и бальзамическим кремом / 100 гр.
- Салат из говядины с листьями салата, молодым картофелем и горчичным соусом / 100 гр.

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

- Баклажаны в кисло-сладком соусе с кинзой и кунжутом / 150 гр.
- Кокиль из морепродуктов под сырной корочкой/ 150гр.

#### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе миньон с картофельным gratin и перечным соусом / 250 гр.
- Равиоли с лососем и сливочным сыром / 250 гр.

#### ХЛЕБ, ДЕСЕРТЫ

- Хлебная корзина (ржаная/пшеничная/солодовая булочка) с творожным спредом / 40 гр.
- Фруктовое ассорти (виноград, груша, апельсин, грейпфрут, киви, яблоко) / 100 гр.

#### НАПИТКИ

- Вода не газированная "Мевер" 0,5
- Морс / сок 250 мл.
- Кофе / чай / 250 мл.

### Вариант 4

Выход на гостя 1100 гр.

6 000 ₽

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Рыбное ассорти (лосось с/с, угорь, белая рыба х/к) /60 гр.
- Пастрами собственного производства с дижонской горчицей (индейка, говядина, свинина) / 60 гр.
- Овощное плато с соусом айоли / 60гр.
- Сырное ассорти (качотта, бри с белой плесенью, пармезан, дор блю) / 60гр.
- Хумус с вялеными томатами и жареными грибами, кинзой и чипсами / 60гр.
- Вителло тоннато (филе телятины с соусом из тунца, анчоусов и каперсов) / 60гр.
- Средиземноморский салат с морепродуктами и печеными овощами (баклажаны, паприка, цукини)/ 100 гр.
- Салат из говядины с листьями салата, молодым картофелем и горчичным соусом / 100 гр.

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

- Жареные креветки на шафрановом ризотто/ 150 гр.
- Хрустящие сырные палочки из сыра Чеддер с брусничным соусом/ 150гр.

#### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе форели с картофельным хашбрауном и стручковой фасолью под соусом «Шампань» / 300 гр.
- Телячьи щечки томленные в красном вине с картофельным кремом и соусом «Мама сток» / 300 гр.

#### ХЛЕБ, ДЕСЕРТЫ

- Хлебная корзина (ржаная/пшеничная/солодовая булочка) с творожным спредом / 40 гр.
- Фруктовое ассорти (виноград, груша, апельсин, грейпфрут, киви, яблоко) / 100 гр.

#### НАПИТКИ

- Вода не газированная "Мевер" 0,5
- Морс / сок 250 мл.
- Кофе / чай / 250 мл.

## Детское меню

Выход на гостя 1070 гр.

3 500 Р

## Шеф-шоу / Карвинг станция

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Овощная нарезка (перец болгарский, томаты, огурцы) / 100 гр.
- Пастрами собственного производства с дижонской горчицей (индейка, говядина, свинина) / 60 гр.
- Рулеты из ветчины с сырным соусом /60гр.
- Салат «Оливье» с куриным филе / 100 гр.
- Салат «Крабовый» / 100 гр.

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

- Драники со сметаной / 150 гр.
- Горячий бутерброд (чабатта, ветчина, томаты и сыр)/ 150гр.

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Наггетсы из куриного филе с картофелем фри и кетчупом / 500 гр.
- Котлеты куриные домашние (2шт), картофельное пюре (150гр), свежие овощи / 400 гр.
- Чикен бургур, картофельные дольки и свежие овощи/ 500гр

### ХЛЕБ, ДЕСЕРТЫ

- Хлебная корзина (ржаная/пшеничная/солодовая булочка) с творожным спредом / 40 гр.
- Фруктовое ассорти (виноград, груша, апельсин, грейпфрут, киви, яблоко) / 100 гр.

### НАПИТКИ

- Вода не газированная "Мевер" 0,5
- Морс / сок 250 мл.
- Кофе / чай / 250 мл.

Эксклюзивная подача блюд с элементами презентации во время вашего торжества!  
На ваш выбор два блюда:

- Запеченная баранья нога «Gigot», маринованная в пряных травах с чесноком и оливковым маслом. Гарнируется виноградом, маринованным в глинтвейне, и подается с мясным соусом Деми Гласс.

Стоимость: 12 000Р / 10 человек/ 3000 гр.

- Форель «Gravlax» в соленом панцире, маринованная в смеси специй и апельсиновой цедре. Подается с соусом Лемонграсс.

Стоимость: 15 000 Р / 10 человек/ 3000 гр.

Стоимость презентации шеф-поваром блюда 5000 Р