

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4700 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

гр

Рулетики из баклажан и цукини с сыром и пряными травами	60
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь	50
Сельдь бочковая, канительной разделки, с томленой картофелю	60
Форшмак и пряная килька на гренках	75
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму	40
Телячьи языки со сливочным хреном	40
Маринады и соленья из домашних заготовок	50

Салаты в стол

Оливье с говядиной и домашним майонезом	120
Сельдь под шубой, выдержанная с вечера в леднике	100

Горячая закуска и пирожки

Запеченные баклажаны и цукини в стиле Пармиджано	65
Теплый сдобный пирожок с капустой	50

Горячее на выбор

Вольная северная треска с кремом из картофеля и свеклы	230
Отменная куриная котлета по киевскому образцу	270

Десерт и выпечка

гр

Морковный тортик с орехами и малиновым соусом	125
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки, масло с зеленью	70

Напитки

Наливка из вишни или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	330

Напитки (на выбор)

Чай	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....1975

ИТОГО вес без напитков:.....1155

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5500 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

гр

Рулетики из баклажан и цукини с сыром и пряными травами	60
Маринады и соленья из домашних заготовок.....	50
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь.....	50
Сельдь бочковая, канительной разделки, с томленной картофелью	60
Форель деликатного домашнего посола	40
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму.....	30
Сочный ростбиф умеренной прожарки	30
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом	60

Салаты в стол

Оливье с говядиной и домашним майонезом	100
Салат с телячьим языком, печеными перцами и красным ялтинским луком.....	80
Салат из слабосоленого муксуна с благородной зеленью и авокадо	60

Горячая закуска и пирожки

Жульен из кури и грибов в сметанном соусе	110
Теплый сдобный пирожок с мясом	50
Теплый сдобный пирожок с капустой	50

Горячее на выбор

гр

Судачьи филейчики со сливочным картофелем и соусом Холландез	240
Отменная куриная котлета по киевскому образцу.....	270
Филе говядины в стиле Строганов	230
Образцово томлёные телячьи щечки в густом пряном соусе	240

Десерт на выбор и выпечка

Меренговое пирожное с миндалем	110
Морковный торт с орехами и малиновым соусом	125
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки, масло с зеленью	70

Напитки

Наливка из вишни или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	420

Напитки (на выбор)

Чай.....	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....2173

ИТОГО вес без напитков:.....1263

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6200 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

гр

Холодец на свиных ножках и телячьих голяшках	40
Баклажаны цукини рулетиками	60
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь	50
Слабосоленый муксун из чистых северных вод.....	30
Лосось деликатного домашнего посола	30
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму.....	30
Телячьи языки со сливочным хреном	30
Сочный ростбиф умеренной прожарки	30
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом	60

Салаты в стол

Оливье парадный с лососевой икрой.....	100
Салат из слабосоленого муксуна с благородной зеленью и авокадо.....	50
Салат с телячьим языком, печеными перцами и ялтинским луком	80
Салат с копченой утиной грудкой, сельдереем и зеленым яблоком	60

Горячая закуска и пирожки

Теплый эклер с карельской форелью и сливочным сыром.....	85
Теплый сдобный пирожок с мясом	50
Теплый сдобный пирожок с капустой	50

Горячее на выбор

гр

Филе форели с легким салатом и базиликовой поливой	180
Утиное магрэ с грушей и ягодным чатни	180
Филе говядины в стиле Строганов.....	230
Образцово томлёные телячьи щечки в густом пряном соусе	240

Десерт на выбор и выпечка

Мягкое меренговое пирожное с миндалем	110
Крем-блюле на французский манер с ягодами по сезону	125
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки, масло с зеленью	70

Напитки

Наливка из вишни или малины или хреновуха ядреная – на Ваш выбор.....	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	420

Напитки (на выбор)

Чай.....	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....2140

ИТОГО вес без напитков:.....1230

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Блюда, которые могут быть приготовлены дополнительно по предварительному заказу

КАНАПЕ

С форелью	250 руб.
С домашним салом	160 руб.
С лососевой икрой	260 руб.
С селедкой.....	150 руб.
С телячьим языком	210 руб.
С сыром	180 руб.

ТОРТЫ

Морковный торт (от 1 кг)	3.300 руб. за 1000 гр
Торт из черного и белого шоколада (от 1 кг)	5.200 руб. за 1000 гр
Наполен (от 1 кг).....	4.200 руб. за 1000 гр
Медовик (от 1 кг)	3.300 руб. за 1000 гр

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА

по сезону.....	450 руб. / 250 гр
----------------	-------------------

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

Упитанная домашняя утка, фаршированная яблоками в карамели и печеным виноградом (приблизительно 2 – 2,5 кг).....	3.500 руб. за 1000 гр
Филе говядины а-ля Веллингтон (от 1 кг).....	6.500 руб. за 1000 гр
Парной 12-фунтовый молочный поросенок, начинённый гречневой кашей со шкварками и запеченный в нашей печи к условному времени (3 – 6 кг)	по запросу
Фаршированный судак вольного отлова, сервированный тартаром из лосося и сливочным хреном (1,5 – 2,5 кг)	6.800 руб. за 1000 гр
Стерлядь, фаршированная лососиной и запеченная целиком (1,5-3 кг)	11.000 руб. за 1000 гр
Домашняя буженина с чесноком и пряными травами (от 1 кг)	3.800 руб. за 1000 гр