



**Банкетное меню  
Стоимость на 1 персону 2000 Руб.**

*Выход на чл. - 940 гр.*

**Холодные закуски**

Салат «Оливье», (вареная колбаса, картофель, соленый огурец, морковь, горошек зеленый, йогурт, майонез).....

Салат «Ориентальный», куриное филе, крабовые палочки, фасоль, кукуруза, разноцветная паприка, домашний майонез.....

Блинные роллы с курицей и грибами.....

Рулеты из баклажан с сырным муссом.....

Ломтики сельдь с маринованным луком и отварным картофелем, с зеленью и маслинами.....

**Мясная коллекция**

Куриный рулет с сыром и грибами.....

Ролл с ветчиной и сыром.....

Ассорти сырочиничных колбас и ветчин.....

Декорируется листьями салата, помидорами черри и свежей зеленью.....

**Свежие овощи**

Огурцы, томаты.....

Паприка, реалис .....

Декорируется свежей зеленью .....

**Домашние соленья**

Томаты черри в фирменном маринаде, огурчики

маринованные.....

Квашеная капуста, морковь по-корейски.....

**Горячее блюдо, порционно (на выбор)**

Филе цыпленка, запечённое под сырной корочкой, полается с запечённым картофелем с маслом и зеленью

Запечённое филе трески под сырным соусом с рисом и овощами

**Хлебная корзина (ароматный, свежепечёный французский багет 2х видов)**

**Напитки**

Чай зеленый/черный.....

Вода б/г с лимоном и свежей мята (в кувшинах) без ограничения

Утверждено:



/ИП Илюшина В.В./ «01» января 2024г



**Банкетное меню**  
**Стоимость на 1 персону 2500 Руб.**  
**Выход на чел. – 1100 гр.**

**Холодные закуски**

Салат «Мясной» с говядиной

Салат "Венский" форель горячего кончения, отварной картофель, листья салата, помидоры, маслины, домашний майонез.....

Салат «Цезарь» с курицей.....

Сырное ассорти с медом, орешками и хрустерами.....

Блинные роллы с чиз-кремом, чесноком и засевью.....

**Рыбная коллекция**

Форель шеф-повара с лимоном и оливками.....

Лосось сельди с маринованным луком и отварным картофелем

Сервируется зеленью, маслинами, лимоном

**Мясная коллекция**

Буженина собственного приготовления в пряных специях.....

Ролл с ветчиной и сыром.....

Ассорти сырковых колбас и ветчин.....

Сервируется зеленью, свежими овощами

**Свежие овощи**

Томаты, огурцы.....

Паприка, зелень.....

**Домашние соленья**

Томаты маринованные

Огурцы маринованные .....

Капустная хрустящая капуста.....

**Горячее на выбор**

Филе трески в чесночном масле с сыром и миндалем с запечеными овощами....

Запеченная свинина с помидорами и сыром с запеченым картофелем.....

**Хлебная корзина** (ароматный, свежепеченный французский багет 2х видов)

**Напитки**

Чай зелёный/чёрный.....

Вода б/г с лимоном и свежей мяты (в кувшинах) без ограничения

Утверждено:

/ИП Илюшина В.В./ «01» января 2024г.





**Банкетное меню**  
**Стоимость на 1 персону 3000 Руб.**  
**Выход на чел. – 1360 гр.**

**Холодные закуски**

- Салат «Мясной» с говядиной.....  
Салат с копчёной зубаткой и маринованным огурцом (листья салата, маринованный огурец, картофель, яйцо отварное, зеленый лук, копчёная зубатка, заправлен Салат «Царская охота» с копченной курицей .....  
Сырное плато с медом, орешками и виноградом.....  
Ральмопсы из баклажан с сырным кремом.....  
Паштет из печени, подается на хрустящем багете .....

**Рыбная коллекция**

- Масляная рыба холодного копчения.....  
Форель шеф-посола с лимоном и оливками.....  
Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем.....  
Сервируется зеленью, маслинами, лимоном

**Мясная коллекция**

- Буженина собственного приготовления в пряных специях.....  
Язык говяжий с хреном.....  
Ассорти сыропечёных колбас и ветчин .....  
Сервируется зеленью, свежими овощами

**Свежие овощи с французским соусом**

- Томаты, огурцы.....  
Паприка, зелень.....

**Домашние соленья**

- Томаты маринованные  
Огурцы маринованные .....  
Квашенная хрустящая капуста.....

**Горячая закуска**

- Жульен с курицей и грибами в сливках.....

**Горячее на выбор**

- Филе форели в сливочном соусе, с запеченными овощами.....  
Медальоны из свиной вырезки с сливочно-грибным соусом с картофелем и грибами  
**Хлебная корзина** (ароматный, свежеиспеченный французский багет 2х видов)

**Напитки**

- Чай зелёный/черный/кофе заварной.....  
Вода б/г с лимоном и свежей мяты (в кувшинах) без ограничения

Утверждено:



ИП Илюшина В.В./ «01» января 2024г.



**Банкетное меню**  
**Стоимость на 1 персону 3500 Руб.**  
**Выход на чел. – 1450 гр.**

**Холодные закуски**

Салат «Мясной» с говядиной

Салат с кальмарами, филе кальмара, пекинская капуста, яйцо, яблоко, зелень, заправлен домашним майонезом.....

Салат «Царская охота» с копченной курицей .....

Сырное панко с медом, орешками и виноградом.....

Ральмопсы из баклажан с сырным кремом.....

Печеночный торт, печень говяжья, морковь, яйцо, лук, чеснок, сыр.....

**Рыбная коллекция**

Палтус холодного копчения.....

Форель шеф-посол с лимоном и оливками.....

Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем

Сервируется зеленью, маслинами, лимоном

**Мясная коллекция**

Буженина собственного приготовления в пряных специях.....

Язык говяжий с хреном.....

Рулетики из ветчины с сыром.....

Ассорти сыропеченых колбас и ветчин .....

Сервируется зеленью, свежими овощами

**Свежие овощи с французским соусом**

Томаты, огурцы.....

Паприка, зелень.....

**Домашние соленья**

Томаты, огурцы маринованные

Грибы маринованные .....

Квашенная хрустящая капуста.....

**Горячая закуска**

Шашлычок из куриного филе с помидорами черри .....

**Горячее на выбор**

Филе тунца с соусом песто, с овощами-гриль.....

Стейк из свиной шеи с соусом из грибов с картофелем бэби и зеленью...

**Хлебная корзина** (ароматный, свежеиспеченный французский багет 2х видов)

**Напитки**

Чай зелёный/черный/кофе заварной.....(порции)

Вода б/г с лимоном и свежей мяты (в кувшинах) без ограничения

Морс клюквенный ..... (0.2 л)

Утверждено:

/ИП Илюшина В.В./ «01» января 2024г.

**Банкетное меню**  
**Стоимость на 1 персону 4000 Руб.**  
**Выход на чел. – 1450 гр.**

**Холодные закуски**

Салат «Мясной» с говядиной

Салат с тунцом, отварной картофель, фасоль стручковая, яйца перепелиные, паприка, кисло-сладкий соус.....

Салат из рукколы с грушей, сыром моцарелла, помидорами черри и кедровыми орехами, заправка бальзамическая с оливковым маслом.....

Салат "Цезарь" с креветками.....

Сырное плато с медом, орешками и виноградом.....

Ральмопсы из баклажан с сырным кремом.....

Блинные роллы с красной рыбой и сливочным сыром.....

**Рыбная коллекция**

Палтус холодного копчения.....

Форель шеф-посол с лимоном и оливками.....

Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем

Сервируется зеленью, маслинами, лимоном

**Мясная коллекция**

Буженина собственного приготовления в пряных специях.....

Язык говяжий с хреном.....

Куриный рулет с черносливом.....

Ассорти мясных деликатесов .....

Сервируется зеленью, свежими овощами

**Свежие овощи с французским соусом**

Томаты, огурцы.....

Паприка, зелень.....

**Домашние соленья**

Томаты, огурцы маринованные

Грибы маринованные .....

Квашенная хрустящая капуста.....

**Горячая закуска**

Долма.....

**Горячее на выбор**

Филе семги в сливочном соусе, с овощами на гриле.....

Медальоны из говядины с картофелем «Гратан» и гранатовым соусом.....

**Хлебная корзина** (ароматный, свежеиспеченный французский багет 2х видов)

**Напитки**

Чай зелёный/черный/кофе заварной.....(порц).

Вода б/г с лимоном и свежей мяты (в кувшинах) без ограничения

Морс клюквенный .....(0,2 л)

