

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Волован с лососем</b> <i>Закуска из слоёного теста с творожным сливочным сыром, сметаной, свежим огурцом и лососем 50гр.</i>	210 р.	<b>Ростбиф с брусничным соусом</b> <i>Запечённая говяжья вырезка с соусом из брусники, мёда и вина 70/30 гр.</i>	650 р.
<b>Профитроли с тунцом</b> <i>Маленькие булочки из заварного теста с начинкой из консервированного тунца, яйца и розового соуса 50гр.</i>	150 р.	<b>Буженина запечённая</b> <i>Запечённая свиная шея. Подается со столовым хреном и зеленью 70/30 гр.</i>	220 р.
<b>Лосось шеф-посола</b> <i>Нежный лосось шеф-посола слабой соли. Подается с пшеничными гренками, сливочным маслом и лимоном 70/30/10гр.</i>	650 р.	<b>Мясное плато</b> <i>Запечённая буженина, жареная индейка, говяжий язык, томаты черри, горчица, зелень 40/40/40/80 гр.</i>	480 р.
<b>Рыбное плато</b> <i>Свекольный гравлак из лосося, онежская форель слабой соли, лососевая икра, маслины, лимон 40/60/15/35гр.</i>	1100 р.	<b>Рулетики из ветчины с сыром</b> <i>Ветчина из индейки, сыр Эдам, майонез, чеснок, маслины и зелень 150гр.</i>	230 р.
<b>Судак "Орли"</b> <i>Филе онежского судака, жареного в тесте "кляр". Подается на салатной подушке с лимоном 100гр.</i>	450 р.	<b>Студень из трех видов мяса</b> <i>Свинина, курица, говяжий язык, морковь, кукуруза. Подается с красным луком, хреном и зеленью 200гр.</i>	300 р.
<b>Креветки "Темпура"</b> <i>Креветки тигровые гриль в румяной корочке "Темпура". Подаются с соусом "Супайсу" и лимоном 150/30гр.</i>	850 р.	<b>ХОЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
<b>Сельдь с картофелем и маслом</b> <i>Атлантическая сельдь, отварной картофель, зелёный лук, ароматное масло, брусника 80/50/20гр.</i>	180 р.	<b>Микс оливок и маслин</b> <i>Оливки и маслины с зеленью в оливковом масле с лимоном 100гр.</i>	260 р.
<b>Скумбрия холодного копчения</b> <i>Подается на листьях салата с отварным картофелем и дижонской горчицей 80/40/30гр.</i>	260 р.	<b>Овощное плато</b> <i>Свежие огурцы, томаты, сладкий перец, редис, зелень, оливковое масло и бальзамический уксус 200гр.</i>	260 р.
<b>ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		<b>Ассорти маринованных овощей</b> <i>Квашеная капуста с ароматным маслом и красным луком, солёные огурчики, маринованные томаты черри, острый мочёный перец, черемша 220гр.</i>	400 р.
<b>Канане с индейкой</b> <i>Пшеничный тост, сливочное масло, салат Айсберг, индейка в соусе "Терияки", томаты черри 40гр.</i>	100 р.	<b>Маринованные огурцы и томаты черри</b> <i>Хрустящие маринованные огурцы и томаты черри 160гр.</i>	240 р.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

<b>Капрезе</b> <i>Свежие томаты, сыр Моцарелла, базилик, оливковое масло, чеснок, бальзамический соус, орегано 150 гр.</i>	<b>490 р.</b>	<b>Брошеты из форели</b> <i>Мини-шашлыки из онежской форели. Подаются на шпажках с лимоном и томатами черри 100 гр.</i>	<b>400 р.</b>
<b>Рулетики из баклажанов</b> <i>Баклажаны с сыром Фета, чесноком, грецкими орехами и зеленью. Украшены томатами черри 180 гр.</i>	<b>300 р.</b>	<b>Брошеты из свинины</b> <i>Мини-шашлыки из свинины в соевом соусе. Подаются на шпажках с сладким перцем 100 гр.</i>	<b>290 р.</b>
<b>Спринг-роллы с овощами</b> <i>Морковь, репчатый лук, сладкий перец, цукини, лук порей, чеснок, рисовая бумага, подсолнечное масло. Подаются с соусом Терияки 160/30 гр.</i>	<b>370 р.</b>	<b>Брошеты из цыплёнка</b> <i>Мини-шашлыки из филе цыплёнка в соевом соусе. Подаются на шпажках с сладким перцем 100 гр.</i>	<b>260 р.</b>
		<b>Шампиньоны запечённые</b> <i>Ветчина, сыр Эдам, майонез, шампиньоны свежие 70 гр.</i>	<b>150 р.</b>
<b>СЫРЫ И ФРУКТЫ</b>		<b>САЛАТЫ</b>	
<b>Канapé с сыром и ананасом</b> <i>Сыр Эдам, ананас консервированный, маслины 35 гр.</i>	<b>80 р.</b>	<b>Салат "Цезарь" с форелью</b> <i>Салат Айсберг, онежская форель слабой соли, томаты черри, пшеничные гренки, фирменный соус и сыр Пармезан 180 гр.</i>	<b>460 р.</b>
<b>Квартет сыров</b> <i>Сыр Дор Блю, Пармезан, Сулугуни, Эдам. Подаётся с мёдом, орехами и виноградом 160/60 гр.</i>	<b>690 р.</b>	<b>Салат "Цезарь" с филе цыплёнка</b> <i>Жареное филе цыплёнка, салат Айсберг, томаты черри, пшеничные гренки, фирменный соус и сыр Пармезан 180 гр.</i>	<b>260 р.</b>
<b>Фруктовое плато</b> <i>Виноград, сезонная груша, яблоко, мандарин, мята 500 гр.</i>	<b>430 р.</b>	<b>Салат "Цезарь" с креветками</b> <i>Королевские креветки-гриль, салат Айсберг, томаты черри, пшеничные гренки, фирменный соус и сыр Пармезан 180 гр.</i>	<b>570 р.</b>
<b>Фруктовая корзина</b> <i>Сезонные фрукты по вашему выбору</i>	<b>под запрос</b>	<b>Сливочный салат с форелью</b> <i>Слоёный салат из онежской форели слабой соли, картофеля, сыра и сливочной заправки с майонезом 150 гр.</i>	<b>320 р.</b>
<b>ТЁПЛЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
<b>Жульен с курицей и грибами</b> <i>Куриное филе, шампиньоны, репчатый лук, сливки, сыр Эдам, тарталетка 100 гр.</i>	<b>220 р.</b>		

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

<b>Салат со скумбрией</b> <i>Скумбрия холодного копчения, печёный картофель, стручковая фасоль, томаты черри и горчичная заправка 200 гр.</i>	<b>280 р.</b>	<b>Салат из печёной свёклы</b> <i>Печёная свёкла, сыр Фета, микс-салат, грецкий орех, французская горчица, чеснок, оливковое масло, зелень 150 гр.</i>	<b>190 р.</b>
<b>Сельдь под шубой</b> <i>Традиционный слоёный салат из сельди, репчатого лука, картофеля, моркови, свёклы, яйца и майонеза 150 гр.</i>	<b>150 р.</b>	<b>Салат с груздями</b> <i>Печёный картофель, маринованные грузди, горошек, зелёный лук, сладкий перец, маринованный огурец, ароматное масло 150 гр.</i>	<b>240 р.</b>
<b>Салат с копчёным лососем</b> <i>Мурманский лосось холодного копчения, свежие томаты и огурец, оливки, микс-салат, сыр Фета, оливковое масло с соком лимона 150 гр.</i>	<b>450 р.</b>	<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	
<b>Салат "А-ля Нисуаз"</b> <i>Тунец консервированный, микс-салат, томаты черри, яйцо, отварной картофель, стручковая фасоль, маслины, оливковое масло, горчица, чеснок 150 гр.</i>	<b>230 р.</b>	<b>Стейк из форели на пару</b> <i>Филе онежской форели на пару с цветной капустой, брокколи, цукини и стручковой фасолью 260 гр.</i>	<b>1400 р.</b>
<b>Салат с кальмаром</b> <i>Микс-салат, кальмар-гриль, томаты черри, маслины, оливковое масло, соевый соус, чеснок, сок лимона, руккола 150 гр.</i>	<b>350 р.</b>	<b>Стейк лосося в сливочно-икорном соусе</b> <i>Филе лосося на гриле под сливочным соусом с лососёвой икрой, тимьяном и лимоном 200 гр.</i>	<b>1600 р.</b>
<b>Оливье с говядиной</b> <i>Отварная говядина, картофель, яйцо, маринованный огурец, горошек, майонез 150 гр.</i>	<b>160 р.</b>	<b>Судак на подушке из шпината</b> <i>Жареное филе судака, шпинат, лук репчатый, шампиньоны, сливки, лимон 240 гр.</i>	<b>600 р.</b>
<b>Салат из трёх видов мяса</b> <i>Буженина, говяжий язык, ветчина, шампиньоны, маринованные огурцы, каперсы, репчатый лук, томаты черри, горчичная заправка 150 гр.</i>	<b>290 р.</b>	<b>Филе судака с грибным соусом</b> <i>Жареное филе судака с соусом из шампиньонов, репчатого лука и сливок. Подается с лимоном и тимьяном 200 гр.</i>	<b>850 р.</b>
<b>Салат с мясом цыплёнка</b> <i>Филе цыплёнка, консервированный ананас, шампиньоны, микс-салат, авокадо, свежий огурец, яйцо, оливковое масло, сок лимона 150 гр.</i>	<b>280 р.</b>	<b>Треска с клюквенным соусом</b> <i>Жареное филе трески с соусом из клюквы и мёда. Подается с тимьяном и долькой лимона 200 гр.</i>	<b>450 р.</b>
<b>Салат Греческий</b> <i>Микс-салат, свежие томаты и огурец, сладкий перец, красный лук, маслины, сыр Фета, оливковое масло 210 гр.</i>	<b>300 р.</b>	<b>Котлеты из судака</b> <i>Подаются с картофелем - шпинатным пюре, польским соусом с каперсами, свежими овощами и лимоном 120/120/85 гр.</i>	<b>650 р.</b>

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

<b>Медальоны из говядины</b>	<b>1100 р.</b>	<b>Овощи на пару</b>	<b>150 р.</b>
<i>Говьяжья вырезка на гриле. Подаётся со смородиновым соусом и розмарином 160/40 гр.</i>		<i>Приготовленные на пару стручковая фасоль, цветная капуста, кукуруза, капуста брокколи, морковь 150 гр.</i>	
<b>Бефстроганов с грибами</b>	<b>900 р.</b>	<b>Овощи гриль</b>	<b>250 р.</b>
<i>Говьяжья вырезка, шампиньоны, репчатый лук, сливки, картофельное пюре, розмарин, томаты черри 150/180 гр.</i>		<i>Цукини, сладкий перец, томаты, репчатый лук. Подаются с соусом сальса 160/40 гр.</i>	
<b>Бифштекс с яйцом</b>	<b>400 р.</b>	<b>ВЫПЕЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>	
<i>Котлеты из рубленой говядины на гриле. Подаются с яичницей-глазуньей и томатами черри 100/40/30 гр.</i>		<b>Калитка с пшеном 80 гр.</b>	<b>60 р.</b>
		<b>Калитка с картофелем 80 гр.</b>	<b>60 р.</b>
		<b>Калитка с брусничкой 80 гр.</b>	<b>60 р.</b>
		<b>Калитка с творогом 80 гр.</b>	<b>60 р.</b>
		<b>Расстегай с треской 40 гр.</b>	<b>80 р.</b>
		<b>Расстегай с мясом 50 гр.</b>	<b>80 р.</b>
		<b>Пирожок с лисичками 40 гр.</b>	<b>80 р.</b>
<b>Стейк свиной с соусом барбекю</b>	<b>450 р.</b>	<b>ДЕСЕРТЫ</b>	
<i>Стейк из свиной шеи. Подаётся с соусом барбекю и томатами черри 140/60 гр.</i>		<b>Яблочный штрудель</b>	<b>210 р.</b>
		<i>Традиционный венский штрудель с яблоками, изюмом и корицей. Подаётся с ванильным соусом 200/50 гр.</i>	
<b>Медальоны из свиной вырезки</b>	<b>460 р.</b>	<b>Вишнёвый штрудель</b>	<b>210 р.</b>
<i>Свиная вырезка на гриле. Подается со смородиновым соусом и розмарином 160/40 гр.</i>		<i>Традиционный венский штрудель с вишней и корицей. Подаётся с ванильным соусом 200/50 гр.</i>	
<b>Шницель свиной</b>	<b>400 р.</b>	<b>Наполеон</b>	<b>210 р.</b>
<i>Маринованная в горчице с хреном свинина в панировке. Подаётся со сметанно-чесночным соусом и томатами черри 140/60 гр.</i>		<i>Воздушное слоеное тесто с заварным кремом и добавлением фундука 150 гр.</i>	
<b>Филе цыплёнка на гриле</b>	<b>400 р.</b>	<b>Творожный чизкейк</b>	<b>230 р.</b>
<i>Филе цыплёнка на гриле. Подаётся со сливочно-горчичным соусом 140/60 гр.</i>		<i>Сливочно-творожный чизкейк с ароматом ванили. Подаётся со взбитыми сливками и вишнёвым вареньем 230 гр.</i>	
<b>ГАРНИРЫ</b>			
<b>Картофель отварной с маслом и зеленью 150 гр.</b>	<b>100 р.</b>		
<b>Картофель запечённый 150 гр.</b>	<b>100 р.</b>		
<b>Картофель фри 150 гр.</b>	<b>150 р.</b>		
<b>Картофельные дольки 150 гр.</b>	<b>150 р.</b>		

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## Три шоколада 200 р.

*Три классических шоколадных вкуса собраны вместе в виде нежного шоколадного мусса с добавлением бисквита 140 гр.*

## Малиновый тирамису 200 р.

*Нежный сливочный крем с сыром Маскарпоне, печенье Савоярди, пропитанное ароматным малиновым соусом и свежая малина 100 гр.*

## Черничное суфле 180 р.

*Воздушные сливки, скандинавское зерновое печенье и черника 90 гр.*

## ТОРТЫ

## Кэзекухен 1900 р.

*Сливочно-творожный чизкейк с ароматом ванили. Подается с вишневым вареньем 2300 гр.*

## Наполеон 900 р.

*Воздушное слоёное тесто с заварным кремом и добавлением фундука 1800 гр.*

## Захер 1800 р.

*Шоколадный глазированный бисквитный торт с классическим кремом Шарлотт 1200 гр.*

## Малиновый тирамису 2900 р.

*Нежный сливочный крем с сыром Маскарпоне, печенье Савоярди, пропитанное ароматным малиновым соусом и свежая малина 1200 гр.*

## Смородиновый чизкейк 2100 р.

*Шоколадный бисквит, сыр маскарпоне, крем чиз, чёрная смородина и голубика 1400 гр.*

## Пай виноградный 2000 р.

*Миндальное песочное тесто, крем чиз, виноград, вишня и листочки миндаля 1500 гр.*

## НАПИТКИ

## Чай, кофе, молоко 100 р.

## Морс ягодный 1000 мл. 400 р.

## Сок в ассортименте 400 р.

*Яблоко, Апельсин, Томат 1000 мл.*

## Вода в ассортименте 100 р.

*Газированная и негазированная 500 мл.*