

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 800 р.

Лосось холодного копчения и слабосоленая форель со сливочным маслом, пшеничными тостами, лимоном и маслинами 50/50/80 гр.

Судак «Орли» 600 р.

Филе онежского судака, жаренного в тесте «кляр». Подается на салатной подушке с лимоном 100 гр.

Сельдь с картофелем и маслом 180 р.

Атлантическая сельдь, отварной картофель, зелёный лук, ароматное масло, брусника 150 гр.

Скумбрия холодного копчения 350 р.

Подается на листьях салата с отварным картофелем и дижонской горчицей 80/40/30 гр.

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное плато 500 р.

Запечённая буженина, жареная индейка, говяжий язык, томаты черри, горчица, микро-зелень 40/40/40/80 гр.

Рулетки из ветчины с сыром 250 р.

Ветчина из индейки, сыр эдам, майонез, чеснок, маслины и зелень 150 гр.

ХОЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Микс оливок и маслин 260 р.

Оливки и маслины с зеленью в оливковом масле с лимоном 100 гр.

Овощное плато 260 р.

Свежие огурцы, томаты, сладкий перец, редис, микро-зелень, оливковое масло 200 гр.

Ассорти маринованных овощей 400 р.

Квашеная капуста с маслом и красным луком, корнишоны, маринованные томаты черри, острый мочёный перец, черемша 280 гр.

Маринованные огурцы и томаты черри 240 р.

Хрустящие маринованные огурцы и томаты черри 160 гр.

Рулетки из цукини 300 р.

Цукини с сыром креметте и слабосоленой горбушей собственного посола 100 гр.

Спринг-роллы с овощами 370 р.

Морковь, репчатый лук, сладкий перец, цукини, лук порей, чеснок, рисовая бумага, подсолнечное масло. Подаются с соусом терияки 160/30 гр.

СЫРЫ И ФРУКТЫ

Ассорти сыров 690 р.

Сыры пармезан, сулугуни, эдам. Подается с мёдом, орехами и виноградом 200/30/30 гр.

Фруктовое плато 600 р.

Виноград, сезонная груша, яблоко, мандарин, мята, сахарная пудра 500 гр.

ТЁПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Брошеты из свинины с болгарским перцем 210 р.

Мини-шашлыки из свиной вырезки с болгарским перцем. Подаются на шпажках 50 гр.

Брошеты из судака с польским соусом 360 р.

Мини-шашлыки из судака. Подаются на шпажках с соусом из яйца, сливочного масла и лимона 50/25 гр.

Брошеты из курицы с цукини 260 р.

Мини-шашлыки из филе цыплёнка в соевом соусе. Подаются на шпажках со сладким перцем 50 гр.

Брошеты из горбуши с польским соусом 250 р.

Мини-шашлыки из горбуши. Подаются на шпажках с соусом из яйца, сливочного масла и лимона 50/25 гр.

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Овощной шашлычок	100 р.	Творожный чизкейк	400 р.
<i>Шашлычок из баклажанов, болгарского перца и цукини в соевом соусе 50 гр.</i>		<i>Сливочно-творожный чизкейк с ароматом ванили. Подается со взбитыми сливками и вишневым вареньем 230 гр.</i>	
ГАРНИРЫ		Черничное суфле	200 р.
Картофель отварной с зеленью	100 р.	<i>Воздушные сливки, скандинавское зерновое печенье и черника 90 гр.</i>	
<i>Подается со сливочным маслом и зеленью 150 гр.</i>		ТОРТЫ	
Картофель запеченный 150 гр.	110 р.	Кэзекухен	1900 р.
Картофель фри 100 гр.	180 р.	<i>Сливочно-творожный чизкейк с ароматом ванили. Подается с вишневым вареньем 2300 гр.</i>	
Картофельные дольки 100 гр.	180 р.	Наполеон	900 р.
Овощи на пару	200 р.	<i>Воздушное слоёное тесто с заварным кремом и добавлением фундука 1800 гр.</i>	
<i>Приготовленные на пару стручковая фасоль, цветная капуста, кукуруза, капуста брокколи, морковь 150 гр.</i>		Захер	1800 р.
Овощи гриль	350 р.	<i>Шоколадный глазированный бисквитный торт с классическим кремом Шарлотт 1200 гр.</i>	
<i>Цукини, сладкий перец, томаты, репчатый лук. Подаются с соусом сальса 160/40 гр.</i>		Малиновый тирамису	2900 р.
ВЫПЕЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		<i>Нежный сливочный крем с сыром Маскарпоне, печенье Савоярди, пропитанное ароматным малиновым соусом и свежая малина 1200 гр.</i>	
Сет из калиток 3*45 гр.	60 р.	Смородиновый чизкейк	2100 р.
Калитка с картофелем 45 гр.	60 р.	<i>Шоколадный бисквит, сыр маскарпоне, крем чиз, чёрная смородина и голубика 1400 гр.</i>	
Калитка любительская с брусникой 45 гр.	60 р.	Пай виноградный	2000 р.
Калитка любительская с творогом 45 гр.	60 р.	<i>Миндальное песочное тесто, крем чиз, виноград, вишня и листочки миндаля 1500 гр.</i>	
Растегай с треской 40 гр.	90 р.	НАПИТКИ	
Пирожок с лисичками 40 гр.	90 р.	Морс ягодный 1000 мл.	400 р.
ДЕСЕРТЫ		Чай, кофе, молоко 200 мл.	100 р.
Яблочный штрудель	350 р.	Сок в ассортименте 1000 мл.	400 р.
<i>Традиционный венский штрудель с яблоками, изюмом и корицей. Подается с ванильным соусом 200/50 гр.</i>		<i>Яблоко, апельсин, томат</i>	
Штрудель вишнёвый	400 р.	Вода в ассортименте 500 мл.	100 р.
<i>Традиционный венский штрудель с вишней и корицей. Подается с ванильным соусом 200/50 гр.</i>		<i>Газированная и негазированная</i>	
Наполеон	300 р.		
<i>Воздушное слоёное тесто с заварным кремом и добавлением фундука 150 гр.</i>			

Услуга обслуживания 10% оплачивается дополнительно