

<b>Фуршетное меню 2018 год</b>						
<b>Холодные закуски</b>						
		<i>Вес</i>	<i>Цена</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Стоимость</i>	<i>Примечание, пожелания</i>
		<i>гр.</i>	<i>руб.</i>	<i>шт.</i>	<i>руб.</i>	
<b>Канapé</b>						
1	<i>С сыром и виноградом</i>	20	65р.		0р.	
2	<i>Сливочный сыр с клубникой</i>	30	95р.		0р.	
3	<i>С икрой форели</i>	20	120р.		0р.	
4	<i>Из краба с томатами черри и сельдереем</i>	30	160р.		0р.	
5	<i>Тигровая креветка</i>	30	120р.		0р.	
6	<i>Морской гребешок</i>	30	160р.		0р.	
<b>Рыба и морепродукты</b>						
1	<i>Тарталетка с красной икрой</i>	20	130р.		0р.	
2	<i>Семга Слабого посола с кремом из укропа</i>	30	110р.		0р.	
3	<i>Лосось копчёный с васаби-майонезом</i>	30	80р.		0р.	
4	<i>Тар-тар из лосося с хрустящим огурцом</i>	40	120р.		0р.	
5	<i>Закуска из камчатского краба с салатом айсберг(подается на льду)</i>	50	530р.		0р.	
6	<i>Форель с азиатской заправкой и манго-сальсой</i>	40	120р.		0р.	
<b>Мясо, птица, дичь, паштеты, овощи</b>						
1	<i>Рулет из розовой говядины с кремом из sneка и хрустящим салатом</i>	40	110р.		0р.	

2	<i>Тар-тар из говядины на хлебной чипсе с хрустящим луком</i>	50	150р.		0р.	
3	<i>Ростбиф из говядины с укропным майонезом</i>	50	130р.		0р.	
4	<i>Копчёная утиная грудка со свежей ежевикой</i>	35	130р.		0р.	
5	<i>Хамон с грушей</i>	30	120р.		0р.	
6	<i>Свинной окорок со сливочно-горчичным соусом</i>	55	80р.		0р.	
7	<i>Телячий язык со свежим огурцом и пастой из хрена</i>	40	90р.		0р.	
8	<i>Рулетки из ветчины с сырным кремом</i>	30	55р.		0р.	
9	<i>Хрустящие овощи с укропно-чесночным майонезом</i>	45	55р.		0р.	
<b>Мини-сэндвичи</b>						
1	<i>Сыр, ветчина</i>	40	60р.		0р.	
2	<i>Буженина</i>	40	70р.		0р.	
3	<i>Ростбиф</i>	40	120р.		0р.	
4	<i>Лосось слабой соли</i>	40	120р.		0р.	
5	<i>Подкопчённая курица</i>	40	70р.		0р.	
<b>Брускета</b>						
1	<i>С лососем и креветками</i>	40	120р.		0р.	
2	<i>С крабом и гуакамоле из авокадо</i>	40	120р.		0р.	
3	<i>С уткой конфи и грушей</i>	40	120р.		0р.	
4	<i>С овощной сальсой</i>	40	80р.		0р.	
5	<i>С паштет из куриной печени</i>	40	70р.		0р.	

<b>Тартинка на хлебе</b>						
1	<i>Лосось слабой соли</i>	30	80р.		0р.	
2	<i>Буженина</i>	30	60р.		0р.	
3	<i>Салями</i>	30	60р.		0р.	
<b>Салаты в профитролях</b>						
1	<i>С крабовым мясом , отварным рисом и молодой кукурузой</i>	50	60р.		0р.	
2	<i>С копчёным семгой, паприкой и соусом "Роуз"</i>	50	90р.		0р.	
3	<i>"Оливье" с ветчиной</i>	50	60р.		0р.	
4	<i>"Оливье" с копченой индейкой</i>	50	120р.		0р.	
5	<i>"Оливье" с телячьим языком</i>	50	150р.		0р.	
6	<i>С бужениной и жареными грибами</i>	50	90р.		0р.	
7	<i>"Столичный" с куриным филе</i>	50	70р.		0р.	
8	<i>С говядиной и жареными шампиньонами</i>	50	90р.		0р.	
9	<i>С говяжьим языком и красной фасолью</i>	50	90р.		0р.	
10	<i>С отварной телятиной и маринованной паприкой</i>	50	120р.		0р.	
<b>Салаты в "дюни"</b>						
1	<i>"Греческий" из свежих овощей с маслинами и сыром "Фета"</i>	50	110р.		0р.	
2	<i>С лососем слабой соли и овощами, заправленный душистым маслом</i>	50	130р.		0р.	
3	<i>С копченым лососем и хрустящим салатом, в азиатской заправкой</i>	50	155р.		0р.	

4	<i>С гребешками, креветками и лаймовой заправкой</i>	50	205р .		0р.	
5	<i>"Цезарь" с креветками</i>	50	205р .		0р.	
6	<i>"Цезарь" с курой</i>	50	155р .		0р.	
7	<i>С курой и ананасами, с соусом терияки</i>	50	130р .		0р.	
8	<i>Азиатский салат с говядиной и красным луком</i>	50	160р .		0р.	
9	<i>"Капрезе"</i>	50	220р .		0р.	
<b>Горячие закуски</b>						
1	<i>Шашлычок из тигровых креветок с соусом сладкий чили</i>	10 0	350р .		0р.	
2	<i>Филе лосося в тесте «фило», с бланшированными овощами в соусе «терияки»</i>	10 0	370р .		0р.	
3	<i>Жульен с грибами и курой</i>	10 0	200р .		0р.	
4	<i>Шашлычок из дуэта лосося и судака с голландским соусом</i>	10 0	350р .		0р.	
5	<i>Филе судака в сочетании бланшированных овощей</i>	10 0	290р .		0р.	
6	<i>Медальоны из говядины под соусом из красного вина</i>	10 0	350р .		0р.	
7	<i>Шашлычок из свинины с домашней аджикой</i>	10 0	260р .		0р.	
8	<i>Медальоны из свинины в сливочном соусе</i>	10 0	330р .		0р.	

9	Язык говяжий запеченный под грибным соусом	10 0	390р .		0р.	
10	Куриное филе в миндальной корочке с сырным соусом	10 0	290р .		0р.	
11	Брошет из курицы в слейсе бекона с запеченными паприкой и цукини с домашней аджикой	10 0	330р .		0р.	
12	Шашлычок из филе цыпленка с домашней аджикой	10 0	260р .		0р.	
13	Драники из цукини и овощей с беконом и сливочным кремом	10 0	220р .		0р.	
14	Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром «Моцарелла»	10 0	260р .		0р.	
<b>Сыры и фрукты</b>						
1	Мусс из мягкого сыра с грушевым тар-таром	35	90р.		0р.	
2	Сыр с плесенью и ореховым кремом	35	100р .		0р.	
3	Ананас, клубника и виноград на шпажке	55	100р .		0р.	
4	Сезонные свежие фрукты	50 0	500р .		0р.	
5	Свежие ягоды	10 0	400р .		0р.	
<b>Десерты</b>						
1	Чиз-кейк со всежими ягодами	60	120р .		0р.	
2	Торт «Сметанник»	60	85р.		0р.	
3	Торт «Медовик»	60	80р.		0р.	

4	Корзиночки из песочного теста со свежими ягодами	60	100р		0р.	
5	Фруктово-ягодный салат	40	120р		0р.	
<b>Пирожки</b>						
1	С капустой 50р	50			0р.	заказ от 20 пирожков по 2 вида
2	С картошкой и грибами 50р	50			0р.	
3	С курой в сливочном соусе 80р	50			0р.	
4	С ветчиной и сыром 80р	50			0р.	
5	С мясом 80р	50			0р.	
6	С грибами 80р	50			0р.	
7	С луком и яйцом 50р	50			0р.	
<b>Итого:</b>				0	0р.	

**Общее банкетное меню 2018 год****Холодные закуски**

	Вес	Цена	Кол-во	Стоимость	Примечание,пожелания
	гр.	руб.	шт	руб.	

**Рыба и морепродукты**

1	Икра норвежского лосося на французской булочке бриошь	40	190,0р.		0,0р.	
2	Краб в хитине с маринованной антоновкой и морковным маслом	50	450,0р.		0,0р.	
3	Копченый палтус с малосолистыми огурцами и картофельными крокетами	80	300,0р.		0,0р.	
4	Масляная рыба холодного копения с душистым укропом	50	180,0р.		0,0р.	
5	Подмаринованная сёмга с крем- чизом и жареным хлебом	80	330,0р.		0,0р.	
6	Лосось слабой соли с хрустящим салатом	70	320,0р.		0,0р.	
7	Форель слабой соли с хрустящим салатом и цитрусами	60	310,0р.		0,0р.	
8	Сёмга слабой соли с миксом салатных листьев и лаймом	60	305,0р.		0,0р.	
9	Красная икра с крем чизом в хрустящей тарталетке	30	130,0р.		0,0р.	
10	Закуска из сельди с печёным картофелем и луком	100	60,0р.		0,0р.	

**Мясо, птица, овощи,сыры**

1	Розовая телятина с соусом из тунца с маринованным лучком и каперсами	60	230,0р.		0,0р.	
2	Ростбиф с огурцами по-азиатски с хрустящим сельдереем и свежей кинзой	60	360,0р.		0,0р.	
3	Свиная шейка ,запечённая с прованскими травами и горчицей	80	170,0р.		0,0р.	
4	Запечённый свиной окорок с дижонской горчицей	50	120,0р.		0,0р.	
5	Отварной телячий язык со сливочным хреном и жареным чёрным хлебом	50	160,0р.		0,0р.	
6	Холодец из говядины и поросёнка со сливочным хреном	100	70,0р.		0,0р.	
7	Тарелка мясных деликатесов	60	95,0р.		0,0р.	
8	Ассорти итльянских мясных деликатесов	50	260,0р.		0,0р.	
9	Подкопчённая грудка цыплёнка с апельсиновым майонезом	80	160,0р.		0,0р.	
10	Рулада из цыплёнка со шпинатом и вялеными томатами	80	160,0р.		0,0р.	
11	Карпачо из копчёного филе утки с брусничным желе и сливочным сыром	50	220,0р.		0,0р.	
12	Закуска из печёного баклажана с свежей зеленью и томатами	60	90,0р.		0,0р.	
13	Подкопчённая грудка цыплёнка с брусничным желе и сливочным сыром	80	165,0р.		0,0р.	
14	Ассорти свежих овощей с французским соусом	100	80,0р.		0,0р.	
15	Ассорти домашних солений (малосольные, маринованные огурчики и томаты, квашенная хрустящая капуста)	100	100,0р.		0,0р.	
16	Закуска Русская из печёного картофеля и солений	100	115,0р.		0,0р.	



1 7	Закуска Русская с печёным картофелем, соленьями и красной икрой	100	140,0р .		0,0р.	
1 8	Свежие фрукты и ягоды	100 0	1 500,0р .		0,0р.	
1 9	Антипасты итальянские	50	250,0р .		0,0р.	
2 0	Ассорти сыров с таёжным мёдом и орешками	40	140,0р .		0,0р.	
<b>Салаты</b>						
1	Филе балтийской сельди под шубой (балтийская сельдь с/с, картофель, морковь пченая свекла, майонез, куриное яйцо, маринованный лучок)	100	100,0р .		0,0р.	
2	Салат с крабовым мясом, отварным рисом и молодой кукурузой (крабовое мясо, отварной рис, кукуруза консервированный, свежий огурец, майонез, зелень, красный лук, отварное яйцо)	100	100,0р .		0,0р.	
3	Классический «Оливье» с ветчиной из индейки (печеный картофель, отварная морковь, свежий огурец, огурец соленый, яйцо, ветчина из индейки, зелень, майонез, горошек консервированный)	100	100,0р .		0,0р.	
4	«Столичный» салат с куриным филе и домашним майонезом (куриное филе приготовленное при низкой температуре, майонез, зелень, картофель, морковь, огурец соленый, огурец свежий, яйцо, горошек консервированный)	100	100,0р .		0,0р.	

5	«Греческий» салат из свежих овощей с маслинами и сыром «Фета» (свежий огурец, помидор, паприка, греческие оливки, сыр фета, листья салата, оливковое бальзамическая заправка)	100	120,0р .		0,0р.	
6	Салат с копченой семгой, паприкой и соусом «Роуз» (копченая семга, отварной рис, паприка, томаты черри, соус роуз, зелень, лук красный)	100	125,0р .		0,0р.	
7	Салат с лососем слабой соли и овощами, заправленный душистым маслом (лосось шеф-посола, микс салатов, свежий огурец, паприка, оливковое масло, апельсиновый сок, лайм, кунжут)	100	240,0р .		0,0р.	
8	Мимоза с подкопченным лососем и перепелиными яйцами(отварной картофель ,морковь ,лук маринованный , перепелиное яйцо, лосось ,майонез ,сыр гауда, зелень)	100	180,0р .		0,0р.	
	Мимоза с тунцом и перепелиными яйцами(отварной картофель ,морковь ,лук маринованный , перепелиное яйцо, лосось ,майонез ,сыр гауда, зелень)	100	140,0р .		0,0р.	
9	Салат с говядиной и жареными шампиньонами (отварная говядина, грибы жаренные, картофель, соленый огурец, морковь, зеленый горошек, яйцо, майонез, лук репчатый жареный)	100	120,0р .		0,0р.	

1 0	Салат с говяжьим языком и красной фасолью (язык отварной,огурец свежий, огурец маринованный, перец болгарский, красная фасоль, свежая зелень, масло растительное,лук красный)	100	170,0р .		0,0р.	
1 1	Салат с бужениной и жареными грибами (буженина домашняя, листья «Айсберга», жаренные грибы, красный лук, хрен, майонез)	100	175,0р .		0,0р.	
1 2	Салат с курой и ананасам, с соусом терияки (куриное филе приготовленное при низкой температуре,капуста пекинская, ананас свежий, паприка, соус терияки ,кунжут)	100	150,0р .		0,0р.	
1 3	«Оливье» с перепелиным яйцом и красной икрой (картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, майонез, перепелиные яйца, ветчина, зелень, горошек)	100	170,0р .		0,0р.	
1 4	Салат с копченым лососем и хрустящим салатом,в азиатской заправке (копченый лосось, микс салатов, паприка, свежий огурец, соус цитрусовый, соус сладкий чили, кунжут)	100	220,0р .		0,0р.	
1 5	«Оливье» с копченой индейкой и красной икрой(картофель ,морковь ,огурец свежий ,огурец соленый, отварное перепелиное яйцо, майонез, копченая индейка, икра красная ,зелень, горошек)	100	160,0р .		0,0р.	

1 6	Азиатский салат с говядиной и красным луком (говядина, листья салата, паприка, свежий огурец, заправка – сладкий чили-соус, перец чили, кунжут)	100	265,0р .		0,0р.	
1 7	Салат с отварной телятиной и маринованной паприкой (отварная телятина, салат «Айсберг», маринованная паприка, малосольный огурец, майонез)	100	265,0р .		0,0р.	
1 8	Салат с гребешками, креветками и лаймовой заправкой (микс салатов, обжаренные гребешки и тигровые креветки, сегменты цитрусовых, авокадо, заправлен оливковым маслом с соком лайма)	100	440,0р .		0,0р.	
1 9	Салат с крабом и авокадо на карпаччо из томатов (листья салата, карпаччо из свежих томатов, камчатский краб, авокадо, заправлен оливковым маслом и яблочным соусом)	100	440,0р .		0,0р.	
2 2	«Оливье» с телячьим языком и форелевой икрой (картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, майонез, отварной телячий язык, форелевая икра, зелень, перепелиные яйца, горошек)	100	270,0р .		0,0р.	
2 4	«Оливье» с перепелиным яйцом и индейкой(картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, майонез, перепелиные яйца, копченая индейка, зелень, горошек)	100	120,0р .		0,0р.	

2 5	«Цезарь» с цыпленком гриль(салат айсберг, соус цезарь, помидор черри, сыр грано подано ,гренки, филе цыпленка гриль)	100	220,0р .		0,0р.	
2 6	Оливье с телячьим языком и форелевой икрой(картофель, морковь, огурец свежий ,огурец соленый, майонез, отварной телячий язык, форелевая икра, зелень ,перепелиные яйца, горошек)	100	200,0р .		0,0р.	
2 7	Салат с гребешками, креветками, цитрусами и авокадо, с лаймовой заправкой (микс салатов, обжаренные гребешки и тигровые креветки, сегменты цитрусовых, авокадо, заправлен оливковым маслом с соком лайма)	100	440,0р .		0,0р.	
2 8	«Цезарь» с тигровыми креветками(салат айсберг, соус цезарь ,тигровые креветки, томаты черри сыр грано подано, гренки)	100	270,0р .		0,0р.	
2 9	Салат с цыпленком ,маринованными шампиньонами и фермерским яйцом(салат готовится слоями , майонез, куриное филе, грибы, отварное яйцо, сыр Гауда, зелень)	100	120,0р .		0,0р.	
3 0	Листья салата с креветками и авокадо(микс салатных листьев ,с тигровые креветками ,сегментами цитрусов, свежим огурцом, авокадо ,заправляется цитрусовым майонезом, сверху декорируется и кресс салатами)	100	310,0р .		0,0р.	
3 1	Салат с копченым палтусом ,жареным картофелем и перепелиным яйцом(салат айсберг, слайсы малосоленного огурца, копченый палтус ,перепелиное яйцо ,зеленый лук ,заправляется апельсиновым майонезом)	100	250,0р .		0,0р.	

3 2	Салат с пекинской капустой и крабовым мясом(пекинская капуста, крабовое мясо, свежий огурец, паприка, кукуруза, майонез, отварное яйцо ,зелень)	100	120,0р .		0,0р.	
3 3	Салат с кальмаром ,картофелем ,зеленым луком и красной икрой(кальмар приготовленный на гриле, печеный картофель ,отварное яйцо, зеленый лук, майонез ,декорируется красной икрой)	100	210,0р .		0,0р.	
3 4	Салат из рукколы с грушей, козьим сыром и кедровыми орешками (салат руккола, слайсы груши, клубника, сыр козий, тыква, оливково бальзамическая заправка, орешки кедровые)	100	310,0р .		0,0р.	
<b>Горячие закуски</b>						
1	Запеченные лесные грибы с цыплёнком в домашних сливках	150	350,0р .		0,0р.	
2	Жюльен с курой и грибами в сливках	150	200,0р .		0,0р.	
2	Хрустящие креветки в темпуре с азиатским соусом	150	420,0р .		0,0р.	
3	Хрустящие спринг-роллы с креветками и овощами , с соусом терияки и кунжутом	150	320,0р .		0,0р.	
4	Блинчики с красной икрой и фермерским маслом	100	350,0р .		0,0р.	
<b>Горячие блюда</b>						
1	Спинка трески под маринадом с картофельным кремом	300	450,0р .		0,0р.	
2	Свиная шейка на гриле, с соусом Барбекю и запечённым картофелем	300	400,0р .		0,0р.	

3	Куриная грудка на гриле с овощами и сливочным соусом	300	300,0р .		0,0р.	
4	Спинка судака с жареной цветной капустой и голландским кремом	300	550,0р .		0,0р.	
5	Свиная шейка на гриле, глазированная в соусе Барбекю с картофелем по-деревенски и маслом из зелени	300	450,0р .		0,0р.	
6	Филе цыпленка на гриле с хрустящим беконом , с кремом из картофеля и грибным соусом	300	350,0р .		0,0р.	
7	Форель с рататюем и яблочным соусом	300	850,0р .		0,0р.	
8	Филе цыпленка в хрустящей миндальной корочке, овощным рататюем и сырным кремом.	300	450,0р .		0,0р.	
9	Стейк из лосося на гриле с брокколи и сливочным кремом	300	980,0р .		0,0р.	
10	Половинка хрустящего цыпленка с салатом из соленых огурцов и аджикой	300	450,0р .		0,0р.	
11	Подкопченый сибас с жареными кабачками , томатами черри и цитрусовым соусом	300	800,0р .		0,0р.	
12	Филе говядины с бейби картофелем и соусом из лесных грибов	300	850,0р .		0,0р.	
13	Утиная ножка Конфи с тушёной капустой и соусом из чёрной смородины	300	800,0р .		0,0р.	
14	Медальоны из говяжьей вырезки с овощами на гриле и соусом из лесных грибов	300	850,0р .		0,0р.	

<b>Выпечные изделия</b>						
1	Пирожки (капуста, картошка и гибы, яблоко, вишня)	50	50,0р.		0,0р.	
2	Пирожки (мясо, кура, грибы, ветчина и сыр, рыба)	50	80,0р.		0,0р.	
3	Каравай	1 шт	1 500,0р		0,0р.	
4	Хлеб домашний выпечной с маслом	120	120,0р		0,0р.	
<b>десерты</b>						
2	Торт «Сметанник» с клубничной прослойкой и медовым бисквитом	150	300,0р		0,0р.	
3	Мини-эклеры с карамельной, шоколадной и ягодной глазурью.	3 шт.	300,0р		0,0р.	
4	Черничный пирог с черничным мороженым и ванильной крошкой.	150	390,0р		0,0р.	
5	Хрустящий «Наполеон» с морошкой и домашним трюфелем	150	350,0р		0,0р.	
6	Сезонные фрукты	1000	1 000,0р		0,0р.	
<b>Напитки</b>						
1	Лимонад домашний ("Освежающий Махито" и "Сладкий грейп")	1 л.	250,0р		0,0р.	
2	Морс ягодный	1 л.	250,0р		0,0р.	
3	Вода с лимоном и мятой	1л	180,0р		0,0р.	
4	Чай/кофе	0,2	100,0р		0,0р.	
<b>Итого:</b>				0	0	