

Банкетное меню

Наименование

Холодные закуски

Овощной букет(помидор,огурец,перец,редис,зелень,листья салата)

Ассорти кавказских сыров с мёдом и тархуном (чечел,сулугуни,домашний сырный рулет с зеленью,адыгейский)

Палитра деликатесных сыров с виноградом ,цветочным мёдом и грецкими орехами(чеддер,дор-блю,эдам,пармезан,шавру,камамбер)

Ассорти лесных грибов под французским луковым соусом

Рыбная тарелка 1(масляная х/к,лосось с/с,скумбрия х/к,лимон,маслины,зелень)

Рыбная тарелка 2(палтус х/к,лосось с/с,форель х/к,масляная х/к,икра форелевая,лимон,маслины,зелень)

Мясная тарелка 1(парма,салями-милано,брезаола,чоризо,черри,листья салата)

Мясная тарелка 2(куриный рулет,буженина,колбаса с/к,ростбиф,черри,листья салата)

Тарелка итальянских колбас(салями-наполи,мортаделла,салями-милано,черри,листья салата)

Гигантские маслины и оливки в прованском маринаде

Рулетики из малосолевой сёмги с цуккини и сырным муссом

Рулетики из тунца с манго и авокадо с соусом тар-тар

Мусс из лобстера с цуккини и тигровой креветкой

Хамон-Серано с медовой дыней и бальзамической карамелью

Парма с дыней канталупа и рукколой

"Капрезе" Моцарелла Буфала помидорами биф под соусом песто

Разносолы(малосолевые огурцы,помидоры,капуста,черемша,чеснок,перец)

Мешочки из брезаолы с корн салатом,козьим сыром и травами прованса

Французские крепны с малосоленной сёмгой,мини спаржей,сыром филадельфия и свежей клубникой на листья салата
Лола Росса

Копчёная утиная грудка"Ружье" со свежим инжиром и сегментами апельсина

Икра форелевая на льду с блинами

Икра осетровая на льду с блинами

Мильфей из печёных овощей с сыром шавру и базиликом

Террин из фуа-гра на хрустящем тосте со свежим инжиром под малиновым соусом

Рулетики из баклажанов с сыром и зеленью

Рулетики из ветчины с сыром фета и зеленью

Сельдь бочковая с отварным картофелем под горчичным соусом

Заливное из судака

Холодец мясной с хреном

САЛАТЫ

Салат Турино(курага,копчёная куриная грудка,сельдереи,айсберг салат,перепелиные яйца под соусом из йогурта)в тарталетке

Руккола с белыми грибами и кедровыми орехами

Руккола с тигровыми креветками,авокадо и лепестками пармезана

Цезарь с куриной грудкой и перепелиными яйцами

Цезарь с тигровыми креветками и перепелиными яйцами

Салат с маринованными лесными грибами,телятиной и вяленными томатами

Корн салат с морскими гребешками под маракуйевым соусом

Чука салат с ежевикой и ореховым соусом

Микс салат с авокадо и камчатским крабом

Листья салата с водорослями и угрём под имбирно-кунжутным соусом

Корн салат с тигровыми креветками ,авокадо и грейпфрутом

Салат Мимоза

Сельдь под шубой

Салат Пикантный(Отварной язык, соленые огурцы, отварной картофель, перец, айсберг с-т под белым соусом)

Авторский салат с мини осьминогами,сельдереем,авокадо и клубникой

Салат Оливье с копчёной куриной грудкой и перепелиными яйцами

Салат с кальмарами,оливками,сельдереем и айсбергом под соусом коктейль

Салат Марино(микс салат,вяленые томаты,маринованный в джине лосось,кедровые орехи)

Горячие блюда мясо-птица

Шашлык из куриного бедра с соусом барбекю

Шашлык из куриной грудки с сливочным соусом

Шашлык из телятины с соусом из белых грибов

Шашлык из баранины с соусом наршараб
Шашлык из свинины с домашней аджикой
Люля-кебаб из баранины с домашней аджикой
Люля-кебаб из говядины с домашней аджикой
Люля-кебаб из телятины с домашней аджикой
Куриные крылья с соусом барбекю
Колбаски-гриль с домашней аджикой
Ягнёнок на вертеле с домашней аджикой (от 6 до 9 кг)
Баран на вертеле с соусом наршараб (от 10 до 16 кг)
Баранья нога на вертеле с домашней аджикой (от 2 кг)
Телёнок на вертеле с соусом из белых грибов (от 60 до 150 кг)
Свиной окорок запечённый в ароматных травах с домашней аджикой (от 3 кг)
Поросёнок молочный запечённый с яблоками и квашеной капустой (от 2 кг)
Утка запечённая под медово-горчичным соусом(от 2 кг)
Медальоны из свиной вырезки в панчетте под соусом из томатов пелати
Медальоны из телячьей вырезки под соусом из белых грибов
Медальоны из австралийской мраморной говядины под соусом из вешенок
Медальоны из новозеландской вырезки ягнёнка под соусом Мелогранно
Тибон-стейк из американской мраморной говядины под соусом из сморчков
Рибай-стейк из американской мраморной говядины под соусом из лесных грибов
Каре новозеландского барашка под соусом из томатов пелати
Медальоны из индейки под соусом из кокосового молока с карри
Французский цыплёнок-корнишон под соусом Кальвадос
Перепёлка в брусничном соусе
Французская утиная грудка Ружье под малиновым соусом

Горячие блюда рыба-морепродукты

Филе фермерского сибаса под соусом Палермитано
Филе чилийского сибаса под имбирно-морковным соусом
Филе чёрной трески под лаймово-шафрановым соусом
Филе морского чёрта под соусом из анчоусов и маслин
Судак Орли под соусом из каперсов
Филе дорадо под соусом Песто
Филе лосося под соусом Шампань
Форель запечённая целиком под сливочно-икорным соусом
Филе тюрбо под соусом Наполи
Шашлык из осетрины с соусом тар-тар
Шашлык из сёмги с соусом тар-тар
Сибас запечённый целиком на мангале с соусом из оливкового масла и лайма
Дорадо запечённая на мангале целиком с соусом Палермитано
Форель запечённая на мангале целиком под сливочно-икорным соусом
Стерлядь запечённая на мангале целиком под сливочно-корным соусом
Барабулька-гриль под соусом из томатов и базилика
Тигровые креветки на гриле с оливковым маслом и чесноком
Лосось по тайски в кисло-сладком соусе с манго и корицей
Морские гребешки Сен-жак
Крабовый кейк с соусом тар-тар
Мидии запечённые под голландским соусом и сыром

Гарниры и горячие закуски

Овощи на гриле
Брюссельская капуста обжаренная в сливочно-чесночном соусе
Баклажаны пармеджано
Брокколи на пару
Мини спаржа на пару
Тайский жасминовый рис с овощами
Овощной рататуй
Запечённые картофельные дольки по милански с розмарином и чесноком
Овощи в кисло-сладком тайском соусе с имбирём и корицей
Шпинат обжаренный с кедровыми орешками
Картофель жаренный с белыми грибами и луком
Жульен из шампиньонов
Жульен из белых грибов
Жульен морской коктейль
Жульен из курицы и шампиньонов

Свежая выпечка

Пирожки ассорти (мясо, картошка с грибами, капуста)
Хлебная корзина 1 (лаваш армянский, лепешка узбекская)
Хлебная корзина 2 (багет французский, хлеб ржаной, хлеб мультизлаковый)

Хлебная корзина французских булочек 3 (ржаная, пшеничная, мультизлаковая)

Десерты

Панакота с вишнёвым соусом
Манговый мусс
Шарлотка яблочная
Штрудель яблочный с ванильным пломбиром
Торт Опера
Мельфей с лесными ягодами под соусом из лепестков роз
Чиз-кейк
Эстерхази
Тарталетка с ванильным кремом и клубникой
Ассорти восточных сладостей
Печенье домашнее с черносливом
Печенье домашнее шоколадное
Шоколадный флан
Фруктовый ролл с сыром филадельфия ананасом, клубникой и киви
Домашний мармелад из маракуйи
Домашний мармелад из ежевики
Домашний мармелад из клубники
Домашний мармелад из малины
Тирамису
Маффины ассорти
Макарон ассорти

Напитки

Соки Rich : апельсиновый, яблочный, вишнёвый, виноградный, томатный
Соки Моя семья : апельсиновый, яблочный, вишнёвый, виноградный, томатный
Сок свежесвыжатый: морковный, яблочный, ананасовый, грушевый, апельсиновый
Морс клюквенный (собственного приготовления)
Морс из лесных ягод (собственного приготовления)
Лимонад мятный (собственного приготовления)
Лимонно-лаймовый лимонад (собственного приготовления)
Имбирно-медовый лимонад (собственного приготовления)
Кофе растворимый Нескафе
Кофе натуральный арабика (кофемашина)
Чай пакетированный Гринфильд: черный, зеленый
Чай листовой в чайнике: чёрный, зелёный
Вода Святой источник
Вода Бонаква
Вода Vittel
Вода Perrier
Вода Джермук
Вода Нарзан