

Банкетное меню 1850 рублей на одну персону

Холодные закуски:

Буженина в пряных специях по-домашнему, подается с хреном
Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами,
подается с горчицей

Рулетики «Петровские» (роллы из ветчины с сырным муссом,
сервируется овощами и зеленью)

Воздушный валован с паштетом из куриной печени

Роллы из нежного теста с крабовой начинкой, сервируются овощами

Сельдь по-русски

(нежное филе сельди с картофелем «Шато»,маринованным лучком и укропом)

Салат «Феерия»

(ветчина, кукуруза, паприка, огурец, соус «Провансаль»)

Салат «Столичный»

(мясо цыпленка, картофель, зеленый горошек, соленый огурчик, яйцо, соус «Провансаль»)

Салат «Деликатесный»

(филе горбуши с отв.овощами и соусом «Провансаль», выкладывается слоями)

Горячая закуска:

Рыба «Орли» (филе рыбы белых пород в кляре с соусом «Тар-тар»)

Горячие блюда по выбору :

Бризоль из курицы по-крымски

(в панировке с грец.орехами) с грузинским соусом

Свиная отбивная с грибным соусом

Филе трески по — ленинградски

(запеченное с лучком, пом., сыром и майонезом)

Гарнир:

Картофель «Айдахо»

Рис «Ризотто» с овощами

Хлебная корзина

+10% обслуживание банкета

Общий вес по меню: 1030гр

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию

Банкетное меню 2050 рублей на одну персону

Холодные закуски:

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата с деревенским маслом, лимоном, маслинами

Рулет из нежного теста с начинкой из форели и сырного мусса

Крабовая закуска «Рафаэло»

Куриный ролл, фаршированный омлетом, сервируется овощами, подается с горчицей

Язык говяжий отварной подается с хреном

Буженина пикантная, маринованная в пряных специях, подается с пикулями

Рулетики «Петровские»

(роллы из ветчины с сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Воздушный валован с паштетом из куриной печени

Салат «Измайловский»

(ветчина, сыр, фасоль, корнишоны, маслины, соус «Провансаль»)

Салат «Грибная фантазия»

(обжаренный куриный филей с грибами и отварными овощами, заправляется соусом «Провансаль»)

Салат «Балтийский»

(крабовые палочки, картофель, морковь по-корейски, яйцо, соус «Провансаль»)

Горячая закуска:

Кура «Орли» (филе курицы в кляре) подается с соусом «Пикантный»

Горячие блюда по выбору:

Филе курицы по-витебски в беконе

Медальоны из свинины в сливочно-ореховом соусе

Филе трески по-мексикански

Гарнир по выбору:

Картофель «Дюшес» (ароматное картофельное пюре с сыром с оригинальной подачей)

Ассорти из капусты цветной и брокколи в сухарях

Хлебная корзина

+10% обслуживание банкета

Общий вес по меню: 1105гр

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию

Банкетное меню
2300 рублей на одну персону

Холодные закуски:

Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой холодного копчения, подается на подушке из зеленого салата, оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами, перепиленным яйцом

Завитки из норвежской форели шеф-посола, фаршированные сливочным муссом, оформляются крабовой закуской «Рафаэло»

Рулет из грудки индейки, фаршированный овощами и сыром, подается с дижонской горчицей

Говяжий язык сервируется пикулями, подается с хреном
Буженина, маринованная в пряных специях по-домашнему

Рулетики «Лермонтовские»

(роллы из ветчины с жареными грибами и сырным муссом, сервируется овощами и зеленью)

Закуска «Грибное лукошко»

(маринованные грибочки в корзиночке из жареного картофеля)

Салат «Княжеский»

(оригинальное сочетание чернослива, яблок, грецких орехов и куриного филе с соусом «Провансаль»)

Салат «Оригинальный»

(копченое филе лосося на овощном миксе с томатами канкасс)

Салат «Рождественский»

(жареное куриное филе в сочетании с шампиньонами, свежими овощами, сыром и салатной заправкой)

Горячая закуска:

Классический жульен с курицей и грибами

Горячее блюдо по выбору:

Говядина по-русски

(говяжий филей, запеченный в томатно-сметанном соусе с грибами)

Свиная вырезка по-звенигородски

(кармашек из свинины с пикантной начинкой)

Филе форели а-ля Морней

(запеченное с беконом в сливочном соусе)

Гарнир по выбору:

Картофельный «Гратен»

(дольки, запеченные с лучком под сырno-сметанной шапочкой)

Овощи гриль

Хлебная корзина

+10% обслуживание банкета

Общий вес по меню: 1175гр.

Меню банкетного стола 3500 руб. на персону

Холодные закуски:

Салат «Гренадерка» (теплый салат из овощей гриль в сочетании с обжаренной куриной грудкой в корзиночке из нежного теста) сервируется порционно
Икра красная в валоване с деревенским маслом и зеленью
Завитки из форели, фаршированные сливочным муссом, оформляются перепелиным яйцом, икрой, зеленью
Лосось шеф-посола в сочетании с масляной рыбой х/к, подается на подушке из зеленого салата (оформляется деревенским маслом, лимоном, маслинами)
Пастрома из грудки индейки в пряных специях
Роллы из говяжьего языка, фаршированные сырным муссом
Ростбиф из говядины подается с соусом из хрена
Рулетки «Лермонтовские» (роллы из ветчины с грибами и сыром)
Завитки из баклажан с грецкими орехами и сырным муссом
Лисички маринованные подаются в креманках

Салат «Гренадерка»

(теплый салат из овощей гриль в сочетании с обжаренной куриной грудкой в корзиночке из нежного теста) сервируется порционно

Салат «Застольный»

(пикантный салат с куриным филе, телячьей вырезкой, маринованными корнишонами)

Салат «Нежный»

(салат с копченым палтусом, свежими овощами и рисом, заправляется оливковым соусом)

Завитки из баклажан с грецкими орехами и сырным муссом

Лисички маринованные подаются в креманках

Горячее блюдо по выбору:

Филе форели по-царски

(фаршированное кнельной массой п/с «Бешамель»)

Говядина «Монплеизир»

(медальоны под голландским соусом с кольцами лука)

Свинина вырезка по-питерски с клюквенно-медовым соусом

Гарнир по выбору:

Картофель «Дофин»

(круглые пластинки, запеченные в сливочном муссе)

Овощи гриль

Хлебная корзина

10% обслуживание от суммы заказа

Общий вес по меню: 1255гр

Возможны любые дополнения и изменения в меню по Вашему желанию