

## БАНКЕТНЫЙ КОНСТРУКТОР ОСОБНЯКА БРЮЛЛОВА

САЛАТЫ	Выход гр.	Цена	КОЛ-ВО	СТОИМОСТЬ
<b>«Аристократ» с лососем</b> (лосось, отварной картофель, грибы, лук, яйцо, майонез, сыр, зелень, икра)	100	400		0
<b>Салат с лангустинами и цитрусовой заправкой</b> (лангустины, апельсин, грейп, Огурец, пом. черри, Пармезан)	100	450		0
<b>Салат с говяжьим языком и красной фасолью</b> (язык отварной, огурец маринованный, огурец свежий, красная фасоль, свежая зелень, паприка, оливковая заправка)	100	300		0
<b>«Оливье» с перепелиным яйцом</b> (картофель, морковь, огурец свежий, огурец мар., майонез, перепелиные яйца, ветчина, зелень, горошек)	100	250		0
<b>Салат с хрустящими баклажанами и томатами черри</b> (баклажан, черри, Айсберг, кинза, соевый соус)	100	300		0
<b>Сельдь под шубой</b> (печеные картофель и морковь, балт. селедочка, яйцо, соус Провансаль)	100	250		0
<b>«Боярский»</b> (Язык, буженина, ветчина, морковь по-корейски, огурцы, сыр, майонез)	100	300		0
<b>«Морская звезда»</b> (Лосось с/с, масляная рыба, икра красная, огурец св., картофель отв., майонез, зелень)	100	400		0
<b>Салат с лососем и рукколой</b> (лосось с/с, св.огурец, редис, пом. черри, микс салатов, оливковая заправка)	100	450		0
<b>Салат "Цезарь"</b> (листья салата Айсберг, томаты черри, крутоны, куриное филе, пармезан, заправка Цезарь.)	100	300		0
<b>Салат с ростбифом и хрустящими листьями салата.</b> (томаты вяленые, св.огурец, сыр Пармезан, бальзамический соус, оливковая заправка)	100	450		0
<b>Салат Греческий</b> (св.огурец, помид., болгар. перец, фета, маслины, салат Айсберг, салат Романо)	100	300		0
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ (1 блюдо = 10 человек)</b>				
<b>Осетр, фаршированный муссом из лосося и морепродуктов</b> (филе лосося, лангустины, командорский кальмар, морской гребешок, листья салата, маслины, лимон, икра, гранат)	1000/350	13000		0
<b>Судак фаршированный рыбным муссом</b> (филе лосося, взбитого со сливками, листья салата, маслины, лимон, икра, гранат)	1000/350	8500		0

Щука фаршированная рыбным муссом (филе щуки, листья салата, маслины, лимон, икра, гранат)	1000/350	6000		0
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
Салями (колбаса т/к)	30	140		0
Ростбиф	30	350		0
Свиная шейка, запечённая с прованскими травами и горчицей	30	200		0
Язык телячий с хреном	30	250		0
Терин из свиной шейки с грибами	30	200		0
Мясные деликатесы (буженина, ростбиф, язык телячий, салями, прованские травы, хрен, горчица)	120	900		
Заливное из телячьего языка со сливочным хреном	100	400		0
Икра норвежского лосося в песочной корзиночке со сливочным маслом	30	300		0
Ролл из лосося шеф-посола начиненные сыром Филадельфия	50	450		0
Рыбные деликатесы (лосось шеф-посола, масляная рыба х/к, палтус х/к, икра в пес.корзиночке)	120	1100		0
Рыбная закуска от Шеф-Повара (лосось с/с, масл. рыба, лимон, маслины) 100 гр.	60	600		0
Форель слабой соли с лимоном и маслинами	30	350		0
Масляная рыба х/к	30	200		0
Палтус х/к	30	300		0
Заливное из лосося со сливочным хреном	100	450		0
Балтийская сельдь с картошечкой и маринованным лучком	100	250		0
Рулетки из ветчины начиненные сырной заправкой (2 шт.)	50	150		0
Закуска от шеф-повара (ростбиф, вяленые томаты, микс салатов, медовый соус, кедровые орешки, Пармезан)	80	600		0
Рулетки из баклажан начиненные орехово-сырным кремом. (2 шт)	50	150		0
Грузди соленые со сметаной и луком	100	300		0
Ассорти домашних солений (корнишоны, помидорки черри, морковь по-корейски, квашеная хрустящая капуста, грибочки)	50	200		0
Ассорти свежих овощей с зеленью	65	250		0
Маслины, оливки	40	150		0
Ассорти сыров с таёжным медом и орешками (гауда, пармезан, дор-блю)	70	350		0
Фруктовая композиция на ананасе	1500	1800		0
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>				

Жюльен с курой и грибами в сливках	100	300		0
Баклажан запеченный с сыром «Пармезан» и базиликом	100	300		0
Мусака по-гречески (гов.вырезка, моцарелла, гауда, пармезан, базилик, соус Наполе)	100	600		0
Спагетти из цуккини с итальянским постным соусом	100	300		0
Лангустины на шапажке с соусом Карри	100	500		0
Раки отварные	100	500		0
Кокиль из морепродуктов	100	400		0
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ (1 блюдо = 10 человек)</b>				
Шея свиная фаршированная овощами	1500/150	6000		0
Судак фаршированный овощами и луком	1500/150	7500		0
Форель запеченная, фаршированная овощами	1500/150	10000		0
Кура гриль (2 шт) с отварн.карт.	2000/1200	4500		0
Баранья нога, запеченная с розмарином	1500/1100	10000		0
Запеченный, фаршированный молочный поросенок	5000/300	12000		0
<b>ГАРНИРЫ:</b>				
Овощи запеченные	100	200		0
Овощи гриль	100	250		0
Булгур	100	150		0
Рис отварной	100	150		0
Греча с грибами и луком	100	200		0
Овощи на пару	100	200		0
Картофель отварной	100	150		0
Картофель по-деревенски с чесноч.	100	200		0
Цветная капуста в сухарях	100	200		0
<b>ПОРЦИОННЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>				
Медальоны из свиной вырезки обвитые беконом, подаются с соусом сливочный Демиглас	150/30	750		
Судак, жареный с соусом тар-тар	120/40	800		
Цветок из лосося с соусом белое вино	120/40	1200		
Филе курицы, запеченное с сыром Рикотта и шпинатом	150	550		

Стейк из свинины с соусом сливочный Демиглас	150/30	750		
Дорадо запеченная	280/20	1000		
Горячая буженина с сибирским соусом	150/30	750		
Стейк из лосося с соусом белое вино	120/40	1200		
Медальоны из говяжьей вырезки с соусом сливочный Демиглас	150/30	1250		
Утиная ножка с ягодным соусом	150/30	950		
Печеный баклажан с овощами (баклажан, лук, паприка, черри)	250	490		
<b>ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА И НАПИТКИ</b>				
Хлебная корзина с пшеничной и ржаной булочками и сливочным маслом	100	200		
Морс ягодный 1 литр	1 литр	400		
Вода с лимоном и мятой 1 литр	1 литр	150		
		ИТОГО:		
		10%		
		ВСЕГО:		