



## Ассортимент банкетных блюд от «Альбион Диккенса»

Для вашего удобства мы предоставляем возможность заменить любые блюда из готовых вариантов меню на блюда из списка, представленного ниже.

### Холодные закуски:

Фруктовая горка (за 1 кг чистого веса) от 4 до 10 кг	<b>1000 руб.</b>	
Брускетты с томатами, сыром фета и песто (6 шт.)	<b>300 руб.</b>	250 г
Паштет из куриной печени на багете (6 шт.)	<b>330 руб.</b>	250 г
Тарталетки с салатом из креветок и авокадо	<b>160 руб.</b>	80 г
Тарталетки с мясным салатом	<b>120 руб.</b>	80 г
Тарталетки с сырным салатом	<b>120 руб.</b>	80 г
Канопе с пармской ветчиной	<b>160 руб.</b>	40 г
Канопе с красной икрой	<b>160 руб.</b>	40 г
Канопе с лососем слабой соли	<b>140 руб.</b>	40 г
Канопе с английским ростбифом	<b>140 руб.</b>	40 г
Канопе с отварным языком	<b>120 руб.</b>	40 г
Канопе с сыром	<b>80 руб.</b>	40 г
Канопе с копченой колбасой	<b>80 руб.</b>	40 г
*****		
Микс из гигантских оливок и халапеньо	<b>950 руб.</b>	350 г
Икра красная	<b>1000 руб.</b>	100 г
Сельдь под шубой	<b>450 руб.</b>	400 г
Тар-тар из лосося или говядины	<b>800 руб.</b>	250 г
Карпаччо из лосося	<b>650 руб.</b>	280 г
Карпаччо из оленины	<b>890 руб.</b>	320 г
Карпаччо из говядины	<b>650 руб.</b>	300 г
Сельдь с отварным картофелем и горчичным соусом -	<b>450 руб.</b>	380 г
Английский ростбиф ( <i>обжаренное в специях и охлажденное филе говядины, помидоры в специях и хрен</i> ) -----	<b>800 руб.</b>	350 г
Овощное ассорти ( <i>огурцы, помидоры, зелень, болгар. перец и песто</i> )	<b>400 руб.</b>	300 г
Рыбная тарелка ( <i>лосось слабой соли, кальмар копченый, масляная рыба, лосось копченый и соус тар-тар</i> ) -----	<b>1250 руб.</b>	460 г
Мясная тарелка ( <i>говяжий язык, колбаса сырокопченая, рулетики из ветчины и сыра, карбонат, буженина</i> ) ----	<b>950 руб.</b>	460 г
Сырная тарелка ( <i>козий, пармезан, маасдам, дор блю, бри, виноград</i> )	<b>950 руб.</b>	200 г
Закуска под водку ( <i>картофель отварной, сало, соленые огурцы, помидоры, хлебные тосты, красный лук</i> )	<b>500 руб.</b>	500 г
Соленья ( <i>огурцы, помидоры, гузди соленые, маринов. лук, капуста</i> )	<b>500 руб.</b>	400 г
Рулетки из ветчины с сыром и чесноком (9-10 шт.)	<b>450 руб.</b>	320 г
Ассорти из маринованных гибов ( <i>белые и опята</i> )	<b>1000 руб.</b>	380 г
Стерлядь горячего копчения ( <i>собственного пригот.</i> )	<b>8000 руб.</b>	1,7 кг
Устрицы (вид, количество и цена обсуждается с заказчиком)		
Раки вареные	<b>2900 руб.</b>	1 кг

### Горячие закуски:

Ассорти из морепродуктов (морские гребешки, тигровые креветки, запеченные мидии, кольца кальмара, лимон, зелень)	<b>1500 руб.</b>	450 г
--	------------------	-------

**другие варианты обсуждаются индивидуально**

### *Салаты:*

Сырный салат	<b>400 руб.</b>	350 г
Теплый салат с лососем	<b>700 руб.</b>	350 г
Мясной салат	<b>500 руб.</b>	350 г
Зеленый салат из листьев салата, авокадо, винограда и кешью	<b>450 руб.</b>	350 г
Салат с тунцом, авокадо и зеленью	<b>690 руб.</b>	350 г
Овощной салат с баклажанами и грецкими орехами	<b>590 руб.</b>	350 г
Салат с мидиями, креветками и зеленью	<b>690 руб.</b>	350 г
Овощной салат с фетой	<b>450 руб.</b>	350 г
Капрезе (помидоры, моцарелла, базилик, оливк. масло)	<b>790 руб.</b>	350 г
Салат с копченой уткой	<b>590 руб.</b>	350 г
Салат с зеленью, пармской ветчиной и дыней	<b>790 руб.</b>	350 г
Постный салат (картофель, клюква, салат, капуста, марин. грибы)	<b>400 руб.</b>	350 г
Салат «Ромен» с курицей и тигровыми креветками	<b>650 руб.</b>	350 г

### *Горячие блюда на выбор:*

Стейк «Albion» с картофелем в специях и запеч. помидорами	<b>980 руб.</b>	400 г
Филе лосося с овощами	<b>980 руб.</b>	360 г
Свинина гиль с картофелем и туш. капустой -	<b>870 руб.</b>	450 г
Палтус (стейк) с овощами	<b>980 руб.</b>	380 г
Куриное филе на гриле с овощами	<b>700 руб.</b>	380 г

### *Горячие блюда для вегетарианцев:*

Овощи гиль	<b>450 руб.</b>	300 г
Тушеная квашеная капуста и запеч. картофель	<b>400 руб.</b>	300 г
Овощной рататуй с грибами	<b>400 руб.</b>	280 г

### *Горячее для детей:*

Куриная котлета или наггетсы с картошкой фри или пюре	<b>670 руб.</b>	450 г
---	-----------------	-------

### *Десерт:*

Вишневый штрудель с мороженым -	<b>250 руб.</b>	150 г
Мороженое (1 шарик)	<b>100 руб.</b>	40 г
Сорбет (1 шарик)	<b>150 руб.</b>	40 г

### *Напитки :*

Морс домашний	<b>300 руб.</b>	1 л
Вода «Карельская жемчужина»	<b>120 руб.</b>	0,5 л
Чай «Ньюби» <b>100 руб.</b> , кофе «Lavazza» <b>200 руб.</b>		