

Банкетное меню кафе "ЕдОК"

Наименование блюд	Вес, гр.	Цена, руб.	
ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ			
Профитроли с семгой шарик из заварного теста, наполненный сливочным сыром и семгой с/с	30	120	0
Рулетики с икрой красная икра, зелень и сливочное масло, завернутые в блинчик и нарезанные в виде «косых» роллов	70	255	0
Рулетики с ветчиной фарш из ветчины, майонеза и чеснока, завернутый в обжаренные полоски цуккини и выложенный на лист салата	100	120	0
Рулетики из баклажана с сыром "Фета" в обжаренные полоски баклажана заворачивается начинка из сыра "Фета", чеснока, майонеза, зелени	100	160	0
Закуска "Мексиканская" отварное яйцо фаршированное ветчиной, креветками, авокадо и зеленью	120	140	0
Бутерброд с икрой белый хлеб, сливочное масло, красная икра	35	120	0
Тост с лососем кусочки нежного лосося на тостовом хлебе с салатом и творожным кремом	45	100	0
Канопе "Вкусный квартет" маслина, помидор черри, сыр Мааздам, тостовый хлеб	30	80	0
Канопе "Экзотик" сыр Мааздам, киви	30	80	0
Канопе "Итальяно" маслина с анчоусом, сыр моцарелла, базилик, вяленый томат, оливковое масло	30	140	0
ТАРТАЛЕТКИ С САЛАТОМ			
«ЕдОКовские» куриное филе, язык говяжий, свежий огурец, сыр, картофель «Пай», зеленый горошек, майонез	50	120	0
«Нью-Йорк» куриное филе, ананас консервированный, сыр, грецкий орех, зелень, майонез	50	120	0
"Нептун" холодная закуска из семги и сливочного сыра	50	140	0
«Гамбери» семга слабосоленая, креветки, огурцы, сыр, чеснок, маслины, соус «1000 островов», зелень	50	140	0
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Мясная тарелка карбонад, буженина, ростбиф, куриный рулет, сало с прослойкой, лист салата, зелень, маслины, оливки, помидорки «Черри».	100/10	240	0
Рыбная тарелка сёмга слабосоленая, сельдь слабосоленая, форель холодного копчения, маслины, оливки, лайм, зелень.	100/15	280	0
Язык с горчицей и хреном язык говяжий отварной, горчица, хрен, зелень	100/50	430	0
Рулет "Деликатесный"	100/10	240	0

куриное филе фаршированное куриной печенью с молоком, сливочным маслом и зеленью

Карпаччо из семги	100/15	280	0
-------------------	--------	-----	---

нарезанные тонкими слайсами филе свежей семги, подается с оливковым маслом и лимоном

Сырная тарелка	100/30	340	0
----------------	--------	-----	---

благородные сыры: «Чеддер», «Камамбер», «Дор блю», «Мааздам», подаётся с грецким орехом, виноградом и медом

Овощная тарелка	100/10	140	0
-----------------	--------	-----	---

помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, листья салата, петрушка, укроп, базилик, оливковое масло

Разносолы	100	120	0
-----------	-----	-----	---

капуста квашенная, помидоры и огурцы маринованные, лук маринованный, зелень, корейская морковь, грибы консервированные

"Груздочки из погребочка"	100/40	280	0
---------------------------	--------	-----	---

грузди специального засола, лук белый, сметана

"Бабушкино лукошко"	100/25	320	0
---------------------	--------	-----	---

белый гриб маринованный, лук белый, масло растительное

Заливное из языка с хреном	100/50	260	0
----------------------------	--------	-----	---

заливное из языка говяжьего, болгарского перца, маслин, оливок, зелени с соусом Хрен.

Галантин из судака	100	120	0
--------------------	-----	-----	---

холодная закуска из судака в желе

Закуска русская	100/20	160	0
-----------------	--------	-----	---

заливное из языка говяжьего, куриного филе, моркови, редиса Дайкон белого, зелени с соусом Хрен.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кокиль из кальмаров	75	140	0
---------------------	----	-----	---

горячая закуска из кальмаров и крабовых палочек под сливочным соусом и сыром

Шампиньоны от шеф-повара	150	260	0
--------------------------	-----	-----	---

шляпки шампиньонов запеченные со сливками и сыром «Голландским»

Жульен с курицей оригинальный	75	140	0
-------------------------------	----	-----	---

куриное филе запеченное со сливками и сыром в тарталетках

Куриная печень в беконе	140	340	0
-------------------------	-----	-----	---

маринованная куриная печень обжаренная в беконе

САЛАТЫ

«Цезарь» с курицей	125	210	0
--------------------	-----	-----	---

куриное филе, листья салата, помидоры черри, перепелиное яйцо, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»

«Цезарь» с семгой	125	250	0
-------------------	-----	-----	---

филе семги, листья салата, помидоры черри, перепелиное яйцо, сухарики, соус «Цезарь», сыр «Пармезан»

Салат из курицы с ананасами	125	220	0
-----------------------------	-----	-----	---

куриное филе с консервированным ананасом, грецкими орехами, салатам Латук, зеленью, сметаной и майонезом

«Оливье» с говядиной	125	210	0
----------------------	-----	-----	---

традиционный салат с отварной говядиной, картофелем и морковью отварными, свежим огурцом, яйцом, белым луком, зеленым горошком и майонезом

Салат картофельный с ростбифом	125	220	0
--------------------------------	-----	-----	---

ростбиф, картофель отварной, маслины, помидоры свежие, лук-порей, салат латук, огурцы маринованные, заправка для салатов

Салат с языком	125	240	0
----------------	-----	-----	---

язык говяжий, морковь, огурцы маринованные, зеленый горошек, майонез, зелень

«Бриз» с семгой	125	260	0
-----------------	-----	-----	---

семга слабосоленая, креветки, огурцы, яйцо, картофель отварной, маслины, лист салата, майонезный соус

«Банкетный»	125	210	0
-------------	-----	-----	---

куриное филе, ветчина, язык говяжий, корнишоны, томаты, сыр «Эдам», картофель «Пай», шампиньоны, зеленый горошек, майонезный соус

«Парадайс»	125	230	0
------------	-----	-----	---

салат-коктейль с отварной курицей, креветками, свежим огурцом, черносливом, грецким орехом, майонезом и сыром, подается в специальном фужере

Помидоры с сыром "Фета", маслинами и пряными травами	125	210	0
--	-----	-----	---

помидоры свежие, лук белый, чеснок, маслины, сыр "Фета", мята, базилик, масло оливковое, специи

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

БЛЮДА ФЛАМБЕ (огненное шоу перед гостями от шеф-повара)

Рыба-Фламбе	100/50	360	0
-------------	--------	-----	---

филе семги маринованное по специальному рецепту, обжаренное на гриле, соус из свежего апельсинового сока и сыра «Пармезан», фламбируется коньяком на специальном столике перед гостями

Буженина "Деликатесная"	100/50	320	0
-------------------------	--------	-----	---

маринованный свиной окорок, запеченный до румяной корочки, фламбируется коньяком на специальном столике перед гостями, подается с фирменным соусом

ГУРМАН – ШОУ

горячие блюда для большой компании

Мясной фестиваль «Ди Карне»	1000/150/ 50/10	2200	0
-----------------------------	--------------------	------	---

куриные крылья в медово-горчичном соусе, куриная голень в жаренная в сухарях, сочные свиные стейки, свиные ребрышки и домашняя баварская колбаса. Подается с фирменными соусами, маринованным луком и зеленью

Тарелка рыбака	1000/150/ 50/10	2400	0
----------------	--------------------	------	---

стейк из сёмги, кальмары фаршированные, тилапия в кляре, тельное из судака, тигровые креветки, подается с соусами трёх видов, лимоном и зеленью

Щука фаршированная судаком	100/50	280	0
----------------------------	--------	-----	---

оригинальный рецепт фаршированной щуки, подается с голландским соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОДАЧИ

Семга «Лучано»	100/50	360	0
----------------	--------	-----	---

филе семги обжаренное на гриле в сливочном соусе с шафраном и цедрой лимона

Судак «Провансаль»	100/50	320	0
--------------------	--------	-----	---

рулетики из филе судака с начинкой из овощей, запеченный в сливочном соусе и сыре

"Золотая рыбка"	110	220	0
-----------------	-----	-----	---

филе телупии запеченное с помидором и сыром

Котлета по-киевски	135	260	0
--------------------	-----	-----	---

знаменитые котлеты из куриного филе со сливочным маслом, обжаренные в сухарях

Цыпленок-табака	200/5/50	420	0
-----------------	----------	-----	---

популярное блюдо грузинской кухни

Шницель по-столичному	120/10	240	0
-----------------------	--------	-----	---

филе куриной грудки обжаренное в хлебной панировке

Медальон «Гроте»	100/50	420	0
------------------	--------	-----	---

говяжья вырезка обжаренная на топленом сливочном масле с овощами, соусом на основе белого вина и ликера «Амаретто»

Свинина пикантная	135	280	0
-------------------	-----	-----	---

свинная корейка обжаренная с сыром и помидорами

Свинина по-французски	130	340	0
-----------------------	-----	-----	---

свинная шейка запеченная с ветчиной, помидорами, ананасом и сладким перцем

Гренаден из свинины	100/50	360	0
---------------------	--------	-----	---

медальон из свинины выдержанный в средиземноморском маринаде, обжаренный на сковороде гриль с итальянским томатным соусом

Говяжий язык по-таежному	100/50	480	0
--------------------------	--------	-----	---

отварной говяжий язык обжаренный на гриле с соусом «Бешамель» и кедровыми орешками

ГАРНИР

Картофель фри	100	100	0
---------------	-----	-----	---

Картофельные дольки	100	110	0
---------------------	-----	-----	---

Рис с овощами	100	80	0
---------------	-----	----	---

НАПИТКИ

Морс клюквенный	1000	240	0
-----------------	------	-----	---

Напиток фруктовый пряный	1000	160	0
--------------------------	------	-----	---

Хлеб белый, ржаной 30 г	30	2	0
-------------------------	----	---	---

Полная стоимость заказа			0
-------------------------	--	--	---

Стоимость со скидкой 50%			0
--------------------------	--	--	---

За проведение банкета дополнительно взимается сбор 5% от суммы заказа.			0
--	--	--	---

Стоимость заказа со скидкой и дополнительным сбором			0
---	--	--	---

Стоимость на 1 человека со скидкой			#####
------------------------------------	--	--	-------

Дополнительные услуги:

Развлекательная программа 300 руб. с 1 человека, не менее 9000 руб.

Фотограф 100 руб. с 1 человека, не менее 3000 руб.

Продолжительность банкета 5 часов.

Окончание банкета в 23.00 час.

Каждый последующий час оплачивается в размере 500 руб. дополнительно.