

*Аля  
Фуршет*

*Меню*

# Банкетные блюда

## Холодные закуски

Время приготовления 20 мин

Ассорти «Рыбный мир» 70/70/70гр.....	330
Сёмга с/с, скумбрия х/к, балык иеты, кальмары в маринаде. Подаётся с лимоном, маслинами, оливками и зеленью	
Сельдь слабого посола 120/30гр.....	170
Подаётся с лимоном, маслинами, оливками и зеленью	
Сельдь слабого посола 120/100/30гр.....	150
Подаётся с картофелем и маринованным луком	
«Мясной мир» 50/50/50/50/25/25гр.....	330
Рулет куриный, язык говяжий, грудка куриная копчёная, бекон, колбаса п/к. Подаётся с хреном и горчицей	
Язык говяжий отварной 120/30гр.....	170
Подаётся с хреном	
Ассорти сыров заморских 50/50/50/50/10/20/30гр.....	270
«маасдам», «камамбер», «гауда», «ламбер», Подаётся с виноградом, орехами и мёдом	
Ассорти свежих овощей 100/100/100/30/10гр.....	200
Огурцы, помидоры, перец болгарский, лук красный. Подаются со сметаной, чесночными гренками и зеленью	
Ассорти солений 100/100/100гр.....	170
Корнишоны, помидоры «черри», капуста квашеная	
Маслины, оливки 50/50гр.....	80
Лимон 100гр.....	30

Аля  
Фуршет

## Банкетные блюда

### Салаты

Время приготовления 20 мин

«А-ля фуршет» 190гр.....	200
Язык говяжий отварной, ветчина, филе куриное, шампиньоны обжаренные, Огурцы свежие, яйцо, сыр, майонез	
«Салат барина» 180гр.....	170
Мясные колбаски, помидоры, огурцы, яблоки, сыр, чеснок, майонез	
«Парижель» 180гр.....	170
Грудка копченая, огурец свежий, помидор свежий, перец болгарский, майонез	
«Деревенский» 180гр.....	160
Шампиньоны маринованные, лук с морковью пассерованные, яйцо, майонез	
«Коктейль с ветчиной и сыром» 200гр.....	180
Ветчина, огурец свежий, перец болгарский, яйцо, сыр, майонез	
«Курочка ряба» 170гр.....	160
Филе куриное, ананас консервированный, кукуруза, картофель, орех грецкий, майонез	
«Трегеский» 210гр.....	170
Огурцы, помидоры, перец болгарский, лук красный, сыр «фета», Масло оливковое, соус «бальзамик»	
«Морской бриз» 200гр.....	250
Креветки, кальмары, мидии, сёмга с/с, яйцо, оливки, маслины. На выбор: оливковая заправка/ майонез	
Цезарь с курицей 220гр.....	220
Цезарь с креветками 220гр.....	280

Аля  
Фуршет

## Банкетные блюда

### Теплые закуски

Время приготовления 20 мин

«Мивная тарелка для дружной компании» 400гр.....	320
Сыр жаренный, чесночные гренки, крылышки куриные чили, сыр «чечел», Миндаль жареный, колбаски с хотнички. Подается с соусами «сырно-чесночный» и «барбекю»	
Сырная горячая тарелка 200/30гр.....	210
Три вида жаренного сыра. Подается с майонезно-чесночным соусом	
Крылья куриные «Барбекю» 180/60гр.....	170
Подается с соусами: «сырно-чесночный» и «барбекю»	
Запеченные шашлычки шампиньонов 200гр.....	150
Фаршированные куриной грудкой с морковью и луком под сырной шапкой.	
Жульен грибной 140гр.....	100
Жульен из морепродуктов 140гр.....	160
Креветки отварные 180/30гр.....	180
Подается с лимоном и зеленью	
Ассорти орехов 150гр.....	150
Фисташки, жареный кешью и миндаль	
Гренки чесночные 150гр.....	60

### Супы

Время приготовления 20 мин

Борщ «домашний» 250гр.....	130
Солянка мясная 250гр.....	160
Уха из семги 250гр.....	150
«Суп-крем из шампиньонов» 250гр.....	160
Подается с сырными гренками	

Аля  
Фуршет

## Банкетные блюда

### Горячие блюда

Время приготовления 40 мин

Стейк из свинины 180/60/30гр.....	240
Подаётся со свежими овощами и соусом «барбекю»	
«Деревенский круиз» 230гр.....	230
Свинина, запечённая с овощами под сырной шапкой	
«Сытный барин» 250гр.....	210
Свинина, тушёная с картофелем в специях с чесноком и зеленью	
Рёбра свиные замаринованные 250/100/50/30гр.....	310
Подаются с картофельными дольками и свежими овощами, с соусом «барбекю»	
Медальоны из телятины 230гр.....	330
Медальоны из телячьей вырезки в сливочно-грибном соусе	
Говядина, жаренная с овощами 220гр.....	290
С болгарским перцем и стручковой фасолью в соевом соусе	
Язык «По-деревенски» 220гр.....	290
Язык, жаренный с картофелем. Запекается в сливочном соусе	
Куриная грудка в беконе 250гр.....	230
Подаётся со сливочно-грибным соусом	
«Цыплёнок табака» 1/2 шт/100/50гр.....	250
Подаётся со свежими овощами и соусом «барбекю»	
Жаренка из куриных потрохов 250гр.....	200
Куриные потроха с морковью и луком, тушёные в сливках	
Стейк из семги 130/50/50гр.....	260
Подаётся с лимоном, маслинами и зеленью со сливочно-сырным соусом	
Кальмар, фаршированный морепродуктами 1шт/50гр.....	190
Морепродукты, рис, майонезно-чесночный соус	
«Кремль рыбный» 260гр.....	260
Сёмга, кальмары, шампиньоны, перец болгарский, тушёные в сливочном соусе и Белом вине	

Аля  
Фуршет

## Банкетные блюда

Маста «Карбонара» 230гр.....	170
Фетучини, бекон, сливки, сыр «пармезан»	
Маста с морепродуктами 230гр.....	210
Фетучини, морепродукты, сливки, сыр «пармезан»	
Нельмени «Домашние» 250/50гр.....	150
Классические русские пельмени из свинины и говядины. Подаются с маслом и сметаной	

### Гарниры

время приготовления 20 мин

Рис с овощами 150гр.....	50
Картофель фри 150гр.....	60
Картофельные дольки в сливочно-грибном соусе 150гр.....	70
Капуста цветная 150гр.....	70
Картофель, жаренный с грибами 150гр.....	80
Подаётся со сметаной и зеленью	

### Десерты

время приготовления 20 мин

Фруктовая тарелка 500гр.....	260
Яблоко, груша, виноград, киви, апельсин	
Фруктовый салат 160гр.....	100
Апельсин, груша, ананас консервированный, яблоко, йогурт	
Мизкейк классический 120гр.....	130
По желанию топпинг : клубничный, карамельный, шоколадный	
Мороженое «лаббир» 100гр.....	50
По желанию топпинг : клубничный, карамельный, шоколадный	

Аля  
Фуршет

Ана  
Душев