

Кафе «Театральная Площадь»
г. Нижний Новгород
Ул. Площадь Театральная, д.3
тел: 419-93-43

Банкетное меню 2015

Шарелки-ассорти

- 300 Шарелка разносолов 320=
(корнишоны, черри, патиссоны, грибы, капуста, оливки)
- 300 Шарелка овощная 300=
(огурец, помидор, перец, редис)
- 200/50 Шарелка мясная «Банкетная» 490=
(московская, карбонад, ветчина, сырокопченая)
- 200/50 Шарелка мясная «Деликатесная» 650=
(пастрома, балык, сырокопченая, окорок)
- 150/30 Шарелка рыбная «Банкетная» 510=
(семга, масляная, горбуша, лимон)
- 150/30 Шарелка рыбная «Деликатесная» 620=
(семга, масляная, форель, лимон)
- 160/50/30 Шарелка сыров 380=
(пармезан, дор-блю, маасдам, виноград, мёд)

Директор

Удальцова



Холодные закуски

- 200 Селёдочка с картофелем
(сельдь, картофель, лук красный) 250=
- 100 Сало с тостами 120=
- 50 Оливки 60=
- 50 Маслины 60=
- 20 Лимон 50=

- 100 Шашлычки куриные 250=
- 100 Шашлычки овощные 220=
- 100 Шашлычки из рыбы(семга) 320=

- 100 Шампиньоны фаршированные 250=
- 100 Кальмары фаршированные 240=
- 100 Помидорки фаршированные 230=
- 100 Слойка из баклажанов с моцареллой и томатами 250=

- 150 Рулетики из языка 280=
(язык, сыр плавленый, огурцы сол., хрен, зелень)
- 100 Рулетики из баклажана с грецким орехом 250=
(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок)
- 100 Рулетики из баклажана с сыром сулугуни и гранатом 250=
(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок)
- 150 Рулетики ветчинные 230=
(сыр, яйцо, майонез, чеснок)



Дураева В

Удалова

- 100 Фулет из семги 280=
(семга с/с, сыр, салат, маслины, зелень)
- 100 Фулет из курицы с черносливом 230=
(курица, чернослив, зелень)
- 100 Фулет из курицы с курагой и сыром 250=
- 100 Фулетики из цуккини с сыром моцарелла 280=
- 100 Террин с курицей и грибами 250=
- 100 Террин с черносливом и фисташками 250=
- 100 Террин из лосося и судака 300=
- 100 Чернослив, фаршированный сыром, в беконе 260=
(чернослив, сыр Виола, бекон)
- 100 Фулетики из огурца и семги 280=

Порционные закуски

- 20/50 Профитроли с печеночным паштетом 95=
- 20/50 Профитроли с муссом из семги 95=
- 20/50 Профитроли с красной икрой 105=
- 20/50 Профитроли с творожным сыром и креветками 95=
- 25/70 Корзиночка с печенью трески «Камчатка» 120=
- 25/70 Корзиночка с салатом сырным 95=
- 15гр. Парталетка с помидорами, грудинкой и пармезаном 60=
- 20 гр. Закуска «Царская» 60=
(сельдь с/с, ржаной тост, красная икра)
- 25гр. Парталетка с морским коктейлем 95=
(Мидии, креветки, кальмары, соус устричный, сыр Виола, овощи)

Директор

Углов



Заливное

- 140 **Заливное из рыбы** 260=
(судак,маслины,морковь,лимон,зелень)
- 140 **Заливное из языка** 260=
(язык,перец,яйцо,зелень,хрен)
- 100 **Холодец с 3-мя видами мяса** 260=
(свинина,курица,говядина,зелень,хрен)

Горячие закуски

Подаются в корзиночке из слоеного теста

- 150 **Жульен из языка** 250=
(язык,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- 150 **Жульен из грибов** 280=
(грибы,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- 150 **Жульен из курицы** 230=
(курица,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- 150 **Кокиль из семги** 290=
(семга,судак,лук,сливки,сыр,маслины)

Директор

Логова



Салаты

- 150 **Цезарь с курицей/лосось/креветки**
(салат ромэн, сухари чесночные, черри, пармезан) 250/270/280
- 180 **Оливье с мясом / с семгой** 230/270
- 200 **Сельдь под шубой** 220=
- 180 **Салат «Театральный»** 280=
(говядина, грудинка, яблоко, яйцо, салат, клюква, огурец, майонез)
- 180 **Салат «Морской»** 350=
(семга, кальмары, креветки, икра, салат, лимон, маслины, зелень, майонез)
- 180 **Салат мясной с беконом** 270=
(картофель, огурец, яйцо, филе кур, язык, ветчина, майонез, томаты вяленые, бекон)
- 200 **Салат Мимоза** (картофель, морковь, яйцо, тунец) 220=
- 200 **Салат Айсберг** 270=
(айсберг, ветчина, филе кур, черри, сыр, майонез)
- 180 **Салат Кальмаровый** 270=
(кальмар, болгарский перец, французская горчица, соус)
- 180 **Салат Мегapolis** 290=
(филе кур, кальмар, креветки, салат, сыр, майонез)
- 180 **Салат с языком и сухофруктами «Стамбул»** 280=
- 200 **Салат Кавказский Дворик** 290=
(филе кур, жареные грибы, свежий огурец, грецкий орех, чеснок, майонез)
- **Салат с грудкой, микс-салатом и грушей (200 гр)** 270=
(картофель, огурец, яйцо, филе кур, язык, ветчина, майонез, томаты вяленые, бекон)
- **Салат с бужениной и свежими овощами (200гр)** 280=
(говядина, грудинка, яблоко, яйцо, салат, клюква, огурец, майонез)

-
- 150 **Греческий** 250=
(помидор, перец, огурец, сыр фета, маслины, оливки)
 - 180 **Салат «Брайтон»** 270=



Директор

Иванова

(карбонад, овощи, брынза, яблоко, орехи, заправка на основе оливкового масла)

• 180 **Салат с креветками**

290=

(салатные креветки, перец свежий, соленые огурчики, кукуруза, лист салата под оригинальной заправкой из оливкового масла, горчицы и лимонного сока)

• 180 **Салат «Красно-белое танго»**

260=

(свекла, сыр Фета, кедровые орехи под оригинальной заправкой из оливкового масла, бальзамика, сока лимона)

• 180 **Салат с говядиной и овощами**

285=

(говядина отварная, овощи, кунжут, салат, оригинальная заправка)

Директор

Удальцов



Гриль-меню

- 150 Дорадо/сибасс 450=
- 150 Стейк лосося 550=
- 150 Шелятина 450=
- 150 Шейка свинная 380=
- 150 Куриное филе 250=

По вашему желанию блюда можно сделать на пару

Директор

Удальца



Горячие блюда

Из свинины

- 150/60 Свинная корейка с грибами 420=
- 100 Медальоны из свинины (вырезка) 380 =
- 100 Свинина «Рождественская» запеченная с апельсинами 380=
- 100 Свинина «Пикадор» с соусом «песто» 380=
- 100 Куриная грудка 300=

Из говядины/телятины

- 100 Мясо по-французски 420=
(говядина, лук, помидор, сыр, майонез)
- 200 Филе говядины «Веллингтон» с соусом Мадера 420=
(говядина, шампиньоны, печень, тесто слоеное, яйцо)
- 100 Телятина «Гранд-Шеф» 450=
(нежная телятина, запеченная с грушей, розмарином и зеленью)

Из рыбы

- 120 Филе дорадо / сибасса 420=
- 150 Семга с соусом Белое вино 550=
(семга гриль, соус)
- 120/30 Стейк из семги со сливочным-икорным соусом 550=
(семга, сливки, фенхель, икра)
- 100/20 Судак на пару со шпинатным соусом 450=

Директор



Гарниры

- 150 Картофель с розмарином 120=
- 150 Картофельное пюре 100=
- 150 Картофель жареный 100=
- 150 Картофель отварной с зеленью 100=
- 100 Овощи на пару 120=
(брокколи, цветная капуста, морковь, фасоль)
- 100 Овощи гриль 120=
(баклажан, цуккини, помидор, шампиньоны, перец)
- 100 Рататуй 120=
- 150 Рис жасминовый 100=

Напитки

- 200 Морс клюквенный 50=
- 200 Домашний цитрусовый лимонад 50=
- 200 Домашний имбирный лимонад 50=
- 200 Чай, кофе 50=

Хлеб

Директор



Иванова

• 50 Ржаной/батон

5/5

Десерт

• Мороженое с наполнителями на выбор 1/100

80=

• Пирожное Картошка 1/100

100=

Директор

Л.А. Лобов

