

Кафе «Театральная Площадь»

г. Нижний Новгород

Ул. Площадь Театральная, д.3

тел: 419-93-43

Банкетное меню

Тарелки-ассорти

- 300 Тарелка разносолов

350=

(корнишоны, черри, патиссоны, капуста)

- 300 Тарелка овощная

400=

(огурец, помидор, перец, оливки)

- 200/50 Тарелка мясная « Банкетная»

550= (московская, буженина, грудинка, сырокопченая)

- 150/30 Тарелка рыбная « Банкетная

680=

(семга, масляная, нерка ,лимон)

- 160/50/30 Тарелка сыров

420=

(пармезан, дор-блю, маасдам, виноград, мед)

- 210 Сырное ассорти «Кавказское»

350=

**По Вашему желанию дополняем или меняем
ингредиенты
для рыбных или мясных композиций**

- **200 Селедочка с доп.гарниром**
(сельдь, лук красный, зелень)
300=
- **100 Грибное ассорти**
300=
(лук красный, масло)
- **100 Сало собственного посола с тостами**
200=
- **50 Оливки**
80=
- **50 Маслины**
80=
- **20 Лимон**
50=

- **150 Шашлычки куриные**
250=
- **150 Шашлычки овощные**
250=
- **150 Шашлычки из рыбы (семга)**
320=

- **150 Шашлычки из свинины**
250=

- **1 шт Кальмар фаршированный** (грибы, яйцо, курица)
300=
- **150 Шампиньоны фаршированные** (4 шт)
280=
- **150 Помидорки фаршированные** (4 шт)
 - кальмарами
240=
 - креветками
280=
 - сыром фета
250=
 - грибами
270=

- **150 Рулетики из языка** (4 шт)
300=
(язык, сыр плавленый, огурцы сол., хрен, зелень)
- **150 Рулетики из баклажана с грецким орехом**
280=
(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок) (4 шт)
- **150 Рулетики из баклажана с сыром сулугуни и гранатом** 280=
(баклажан, сулугуни, кинза, гранат) (4 шт)
- **150 Рулетики ветчинные** (5 шт)
250=

(сыр,яйцо,майонез,чеснок)

- **120 Рулетики из огурца и семги (4 шт)**

320= 120 Рулет из семги в лаваше

280=

(семга с/с,сыр ,салат, маслины,зелень)

- **150 Рулет из говядины с черносливом**

320=

(мясо,чернослив,зелень)

- **150 Рулет из индейки с курагой и сыром**

270=

- **150 Рулетики из цуккини с сыром моцарелла (4 шт) 360=**

- **100 Террин с курицей и грибами (5 шт)**

250=

- **100 Террин с черносливом и фисташками (5 шт)**

265=

- **100 Чернослив, фаршированный сыром, в беконе (3 шт) 260=**

(чернослив, сыр Виола, бекон)

- **1\75 Рыбка в тесте Катаифи (3 шт)**

240=

Порционные фуршетные

закуски

- **20/50 Профитроли с печеночным паштетом**

95=

- **20/50 Профитроли с муссом из семги**

95=

- **20/10/10 Профитроли с красной икрой**
135=
- **20/50 Профитроли с творожным сыром и креветками** 105=
- **25/70 Корзиночка с печенью трески « Камчатка»**
125=
- **25/70 Тарталетка с салатом сырным**
80=
- **15гр. Слойка с помидорами, грудинкой и пармезаном** 120=
- **25гр. Веррин с семгой и авокадо**
105=
(творожный крем, семга с/с., паста из авокадо.)
- **25гр. Веррин с салатом Капрезе**
95=
(мини-моцарелла, томаты, базилик)
- **25гр. Веррин с креветками**
105=
(соус, овощи)
- **25гр. Тарталетка с креветочным салатом**
95=
(огурец, яйцо, сыр, креветки, майонез)
- **25 гр. Тарталетка с салатом Арбат**
80=
(говядина, корнишоны, томаты, яйцо, майонез)
- **25гр. Тарталетка с кремом из сыра и ананаса**
80=
(сыр голландский ананас консервированный, майонез, чеснок)
- **90 Чернослив, фаршированный сыром, в беконе**
(3 шт) 270=
(чернослив, сыр Виола, бекон)

Канопе

- **Канопе с сельдью по-шведски**
40=
- **Паштет из сельди на ржаных гренках**
35=
- **Канопе с окороком и патиссончиками**
50=
- **Канопе с сырными кубиками и виноградом**
45=
 - **Канопе с семгой**
90=
- **Патте из утиной грудки и малиновым мармеладом**
120=
- **15/10гр. Парма с дыней**
85=

Заливное

- **140 Заливное из судака**
260=
(судак,маслины,морковь,лимон,зелень)

- **140 Заливное из лосося**
360=
(судак,маслины,морковь,лимон,зелень)
- **140 Заливное из языка**
(язык,перец,яйцо,зелень,хрен)
260=
- **120 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)

Салаты

Из птицы

- **150 Цезарь с курицей**

(салат айсберг, ромэн, сухари чесночные, черри, пармезан)

280=

- **150 Салат «Немного Италии»»**

350=

(Филе кур, латук, черри. оливки. огурец, сыр филадельфия)

- **150 Салат Баварский**

280=

(филе кур, сыр, паприка, томаты, крутон, майонез)

- **150 Салат Кавказский Дворик**

350=

(филе кур, жареные грибы, свежий огурец, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез)

- **150 Салат Айсберг**

350=

(филе кур, ветчина, черри , кочанный салат Айсберг),
чеснок, майонез)

Из языка

- **150 Оливье с языком**

280=_____

- **150 Салат с языком в азиатском стиле**
300=
(язык, болгарский перец, свежий огурец, соевый соус, кунжут, бальзамик)
- **150 Салат из языка «Покровские ворота»**
350=
(язык, грибы, черри, яйцо, майонез, руккола)
- **150 Салат из языка с заправкой Тысяча островов**
290=

Из мяса

- **180 Салат «Театральный»**
300=
(говядина, грудинка, яблоко, яйцо, салат, клюква, огурец, майонез)
- **180 Салат мясной с беконом**
350=
(картофель, огурец, яйцо, филе кур, язык, ветчина, майонез, томаты вяленые, бекон)
- **180 Салат с говядиной и овощами**
(говядина отварная, овощи, кунжут, салат, оригинальная заправка)
290=
- **180 Салат «Брайтон»**
290=
(карбонад, овощи, брынза, яблоко, орехи, заправка на основе оливкового масла)
- **180 Салат «Форестер»**
(свиная вырезка, томаты, огурцы свежие и маринованные, болгарский перец маринованный под оригинальной салатной заправкой на основе оливкового масла и соевого соуса. **330=**

Из рыбы и морепродуктов

- **180 Оливье с семгой**

290 =

- **180 Салат «Морской»**

360=

(семга, кальмары, креветки, икра, салат, лимон, маслины, зелень, майонез)

- **180 Салат Кальмаровый**

275=

(кальмар, болгарский перец, французская горчица, соус)

- **150 Сельдь под шубой**

220=

- **150 Цезарь с лососем/креветки**

320/340

(салат айсберг, ромэн, сухари чесночные, черри, пармезан)

- **180 Салат Семпличита (Средиземноморский)**

310=

(морской коктейль, огурец соленый и свежий, черри, яйцо, листья салата, заправка на основе оливкового масла)

- **200 Салат Мимоза**

220=

- **180 Теплый салат с лососем**

360=

(лосось, микс –салат, белые грибы)

Овощные салаты

- **180 Салат «Красно-белое танго»**

260=

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

- **180 Салат « Пять оттенков зеленого»**
280=
(салатный микс, авокадо, сельдерей, огурец, яблоко)
- **180 Салат Греческий**
260=
- **180 Салат с жареным адыгейским сыром**
310=
(микс салат, авокадо, свежий огурец, кедровые орехи, сыр)
- **180 Салат с печеными овощами и мягким сыром**
320=
(печеные кабачок, баклажан, перец, мягкий сыр)

Горячие блюда

Из свинины

- **150 Медальоны из свинины (вырезка)**
с клюквенным соусом
400 =
- **150 Глазированная свинина апельсиновым соусом**
400=
- **150 Пончетта из свиной шейки**
400=

Из говядины/телятины

- **120 Мясо по-французки**
420=
(говядина, лук, помидор, сыр, майонез)

- **200 Филе говядины «Веллингтон» с соусом Мадера**
420=

(говядина, шампиньоны, тесто слоеное, яйцо)

- **120 Телятина « Гранд-Шеф»**
450=

(нежная телятина, запеченная с грушей, розмарином и зеленью)

- **150 Томленая говядина с пряными грибочками**
420=

- **120 Язык с чесночным соусом**
450=

- **150 Каре ягненка с томатной пенкой и аджикой**
530=

Из рыбы

- **120 Филе дорадо / сибасса запеченое с травами**
520=

- **120 Лосось гриль со свежей спаржей и тартаром из овощей** **600=**

- **120 Тунец с соусом Терияки**
650=

- **120/30 Стейк из семги со сливочным-икорным соусом** **550=**

(семга, сливки, фенхель, икра)

- **120/20 Судак на пару соусом Белое вино**
500=

- **120 Рулет из судака со шпинатом**
450=

Из птицы

- **150 Утиная грудка с карамелизированным яблоком и малиновым соусом 470=**
- **150 Утиная ножка «конфи» 450=**
- **150 Медальоны из индейки в пряных травах 450=**

Банкетные заказные блюда

- **Гусь, фаршированный яблоками 1,0/0,3/0,3 280=**

Подаётся целиком (цена за 100 гр)

- **Поросёнок, фаршированный свиной и фисташками 1шт** цена по запросу

Запекается и подаётся целиком, с гарнировкой из овощей

- **Стерлядь, запеченная, «По-царски» (цена за 100 гр) 350=**

Запекается и подаётся целиком

- Судак, фаршированный запеченный целиком (цена за 100 гр) 250=

Подаётся целиком, красиво гарнированный свежими овощами

Гарниры

- 150 Картофель по-деревенски/ с розмарином
150=
- 150 Картофельное пюре
100=
- 150 Картофель жареный
150=
- 150 Картофель отварной с зеленью
120=
- 100 Овощи на пару
150=
(брокколи, цветная капуста, морковь, фасоль)
- 100 Овощи гриль
160=
(баклажан, цуккини, помидор, шампиньоны, перец)
- 150 Рататуй
180=
- 150 Рис жасминовый
100=

Напитки

- **200 Морс клюквенный**
60=
- **200 Домашний цитрусовый лимонад**
60=
- **200 Домашний имбирный лимонад**
60=
- **200 Чай, кофе растворимый**
50=

Хлеб

- **50 Ржаной/батон**
5/5