

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2023

ЗАКУСКИ

Канapé в ассортименте Канapé с сельдью, канapé с бужениной, канapé с сыром и ветчиной	1 шт	130 Р
Тост с лососем и творожным сыром Тост с лососем шеф посола, творожный сыр, подается с листьями салата Фриллис и маслинами	1 шт	190 Р
Разносол по-деревенски Огурчики маринованные, томаты, капуста квашеная, грибочки маринованные, зелень	130 гр	320 Р
Селёdochка под водочку Филе селёdochки с картошечкой шато, маринованными огурчиками и томатами, лук, зелень	100 гр	280 Р
Лосось слабой соли шеф посола Подается с листьями салата Фриллис, лимоном и зеленью	40/13 гр	240 Р
Рулетки с ветчиной и сыром (3 шт) Ветчина, сыр, майонез, чеснок, зелень	100 гр	260 Р
Мясная нарезка Буженина собственного производства, язык, куриный рулет с ветчиной и сыром, салями, зелень, подается с хреном и горчицей	130 гр	460 Р
Овощная нарезка под французской заправкой	100 гр	260 Р
Ассорти из маслин и оливок	70 гр	240 Р
Сырная тарелка (на 25 персон) Пармезан, Бри, Маасдам, Сулугуни, Гранд Блю, клюква, мед	1000 гр	3400 Р
Жульен грибной с курицей Томленные в сливках шампиньоны под хрустящей сырной корочкой, курочка	100 гр	290 Р
Тигровые креветки, томленные в белом вине Тигровые креветки -1 шт, обжаренные на оливковом масле с чесноком, цедрой лимона и томленные в белом вине. Подаются с салатом Фриллис, заправленные соусом песто	70/40 гр	210 Р

! Банкетное меню действует при заказе на группу от 20 человек. Наценка за обслуживание +10% к стоимости заказа



САЛАТЫ

Салат «Греческий» Овощи свежие, сыр Фета, соус песто	120 гр	250 ₺
«Сельдь под шубой»	120 гр	250 ₺
Салат с копченой форелью Форель копченая, томаты черри, огурчики свежие, листья салата Фриллис, перец болгарский, чука, зелень, заправляется бальзамическим кремом	120 гр	330 ₺
Салат «Оливье» с курой Кура, картофель, огурчики соленый и свежий, морковь, горошек, майонез	120 гр	260 ₺
Салат «Оливье» по-домашнему Колбаса докторская, картофель, огурчики соленые, огурчики свежие, морковь, горошек, майонез, зелень, салат Фриллис	120 гр	250 ₺
Салат Деревенский с копченой курочкой Копченая курочка, жареные шампиньоны, запеченный картофель, квашеная капуста, яблоки, маринованные опята, салат Фриллис, масло растительное, зелень, ягоды для декора	120 гр	270 ₺
Салат «Цезарь» с курой Салат Фриллис, кура, пармезан, помидор, заправка «Цезарь»	120 гр	310 ₺
Салат домашний с языком Язык говяжий, ветчина, перец болгарский, свежие и маринованные огурчики, томаты свежие, зелень, майонез	120 гр	290 ₺
Салат «Старая Слобода» из квашеной капусты Квашеная капусточка «Старая Слобода» домашнего заготовления, соленый огурчик, лук, чеснок, деревенское маслице	120 гр	180 ₺

ГАРНИРЫ

Картофель "по-деревенски" Картофельные дольки в кожуре, зелень, чеснок	150 гр	250 ₺
Картофель отварной с маслом	150 гр	180 ₺
Овощное ассорти Кабачки, перец болгарский, морковь, зелень	150 гр	250 ₺



! Банкетное меню действует при заказе на группу от 20 человек. Наценка за обслуживание +10% к стоимости заказа

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Свинина, запеченная в сливочно-грибном соусе Шея свиная, шампиньоны, сливки, лук	180 гр	495 ₽
Свинина запеченная по-сельски Шея свиная, сыр, помидоры, лук, шампиньоны	160 гр	480 ₽
Куриное филе, запеченное под соусом Филе курицы, помидоры, лук, сливки	200 гр	470 ₽
Куриное филе, фаршированное сыром и ветчиной	220 гр	470 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Треска в кляре	180 гр	420 ₽
Филе трески, запеченное в сыре Треска, сырный кляр, специи, лимон, зелень	180 гр	460 ₽
Запеченная форель под соусом Терияки с овощами и картофельными дольками Стейк форели, запеченный с овощами, подается с листьями салата Фриллис	110/100 /30 гр	850 ₽

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Соус Тартар собственного приготовления	50 гр	150 ₽
---	-------	-------

НАПИТКИ

Морс домашний	1000 мл	300 ₽
Вода газированная/без газа	500 мл	150 ₽

! Банкетное меню действует при заказе на группу от 20 человек. Наценка за обслуживание +10% к стоимости заказа