

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2022

## ЗАКУСКИ

<b>Канapé в ассортименте</b> Канapé с сельдьó, канapé с бужениной, канapé с сыром и ветчиной	1 шт	110 Р
<b>Заливное «по-русски»</b> Говядина, кура, свинина, чеснок. Подается с хреном и горчицей	120 гр	310 Р
<b>Русский разносол</b> Огурчики маринованные, томаты, капуста квашеная, грибочки маринованные, зелень	130 гр	290 Р
<b>Селёдка под водочку</b> Филе селедочки с картошечкой шато, маринованными огурчиками и томатами, лук, зелень	100 гр	270 Р
<b>Роллы по -деревенски с селедочкой (4шт)</b> Водоросли Нури, сыр творожный, филе селедочки, яйцо, лучок, морковь, свекла, картофель, майонез, маслины, зелень	150/20 гр	270 Р
<b>Рулетики с ветчиной и сыром (3 шт)</b> Ветчина, сыр, майонез, чеснок, зелень	100 гр	250 Р
<b>Мясное ассорти</b> Буженина собственного производства, язык, куриный рулет с черносливом, пряная свинина гриль, зелень, подается с хреном и горчицей	130 гр	460 Р
<b>Овощная нарезка под французской заправкой</b>	100 гр	230 Р
<b>Ассорти из маслин и оливок</b>	70 гр	210 Р
<b>Сырная тарелка (на 25 персон)</b> Пармезан, Бри, Маасдам, Сулугуни, Гранд Блю, клюква, мед	1000 гр	3400 Р
<b>Жульен грибной с курицей</b> Томленные в сливках шампиньоны под хрустящей сырной корочкой, курочка	100 гр	270 Р
<b>Тигровые креветки, томленные в белом вине</b> 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	190 Р

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

## САЛАТЫ

**«Сельдь под шубой»** 120 гр 230 Р

**Салат «Оливье» с курой** 120 гр 250 Р  
Кура, картофель, огурчики соленый и свежий, морковь, горошек, майонез

**Салат «Оливье» по-домашнему** 120 гр 230 Р  
Колбаса докторская, картофель, огурчики соленые, огурчики свежие, морковь, горошек, майонез, зелень, салат Фриллис

**Салат Деревенский с копченой курочкой** 120 гр 250 Р  
Копченая курочка, жареные шампиньоны, запеченный картофель, квашеная капуста, яблоки, маринованные опята, салат Фриллис, масло растительное, зелень, ягоды для декора

**Салат «Греческий»** 120 гр 230 Р  
Овощи свежие, сыр Фета, соус песто

**Салат «Цезарь» с курой** 120 гр 270 Р  
Салат Фриллис, кура, пармезан, помидор, заправка «Цезарь»

**Салат домашний с языком** 120 гр 280 Р  
Язык говяжий, ветчина, перец болгарский, свежие и маринованные огурчики, томаты свежие, зелень, майонез

**Салат с чукой и курочкой-гриль** 120 гр 270 Р  
Салат Фриллис, салат Айсберг, чука, томаты черри, огурчики свежие, перец болгарский, пармезан, зелень

## ГАРНИРЫ

**Картофель "по-деревенски"** 150 гр 250 Р  
Картофельные дольки в кожуре, зелень, чеснок

**Картофель отварной с маслом** 150 гр 160 Р

**Овощное ассорти** 150 гр 250 Р  
Кабачки, перец болгарский, морковь, зелень

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>Свинина, запеченная в сливочно-грибном соусе</b> Шея свиная, шампиньоны, сливки, лук	180 гр	480 ₽
<b>Свинина запеченная по-сельски</b> Шея свиная, сыр, помидоры, лук, шампиньоны	160 гр	450 ₽
<b>Куриное филе, запеченное под соусом</b> Филе курицы, помидоры, лук, сливки	200 гр	450 ₽
<b>Куриное филе, фаршированное сыром и ветчиной</b>	220 гр	450 ₽
<b>Шницель в сырной корочке</b> Филе курицы, запеченное в панировочных сухариках и сливочном сыре	220 гр	420 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<b>Треска в кляре</b>	180 гр	390 ₽
<b>Судак в сырной шубке</b> Филе судака, сырный кляр, специи, лимон, зелень	180 гр	460 ₽
<b>Филе трески, запеченное в сыре</b> Треска, сырный кляр, специи, лимон, зелень	180 гр	440 ₽

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

<b>Соус Тартар собственного приготовления</b>	50 гр	150 ₽
---	-------	-------

## НАПИТКИ

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

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