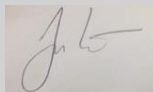


Утверждаю
01.09.2017



Иржи Калиш

Банкетное меню

Название	выход, г	цена, руб
Фуршетные закуски:		
Канопе:		
Сырные:		
<i>Канопе "Caprese" с сыром моцарелла</i>	40	115,00р.
<i>Сырный серпантин с ягодой</i>	40	85,00р.
<i>Моцарелла с помидором датерино</i>	20	80,00р.
<i>Канопе из тунца со слайсом копченого сыра</i>	40	70,00р.
<i>Сырное канопе с клубникой</i>	30	125,00р.
<i>Дуо сыров с пряной маслиной (маасдам, белый с плесенью)</i>	30	100,00р.
Мясные:		
<i>Канопе из вяленой говядины бризаола с перепелиным яйцом на помидоре черри</i>	30	90,00р.
<i>Неапольская вареная ветчина с начинкой из сыра (новое исполнение)</i>	50	60,00р.
<i>Канопе с языком, помидоркой черри и перепелиным яйцом</i>	40	85,00р.
<i>Маринованные филетты из говядины на оливковой сальсе</i>	35	90,00р.
<i>Ветчина Прошутто на палочке кростини</i>	25	80,00р.
Рыба, морепродукты:		
<i>Канопе из картофельных драников со слабосоленым лососем и сливочным муссом</i>	60	95,00р.
<i>Канопе с блином, семгой и икрой</i>	40	90,00р.
<i>Канопе из тайской креветки на подушке из красного огурца</i>	60	120,00р.
<i>Креветки с лаймом на бамбуковой шпажке на гриле</i>	50	250,00р.
Фруктово-овощные:		
<i>Фруктово-ягодное канопе на бамбуковой шпажке (ананас, киви, виноград, ягоды свежие)</i>	90	190,00р.
<i>Канопе из пармской ветчины с дыней</i>	55	80,00р.
<i>Канопе салями с хрустящим маринованным огурчиком</i>	40	45,00р.
<i>Канопе в греческом стиле</i>	40	65,00р.
Валованы и мини-закуски:		
<i>Волован с сырной закуской</i>	40	65,00р.
<i>Волован с форшмаком</i>	40	50,00р.
<i>Волован с нежным паштетом из говядины</i>	40	55,00р.

Обслуживание 10%

<i>Мини-шашлычки из индейки в томатном соусе</i>	35	80,00р.
<i>Мини-закуска с красной икрой</i>	40	105,00р.
<i>Севиче из осьминогов</i>	40	250,00р.
<i>Тартар из лосося</i>	40	110,00р.
<i>Тартар из тунца</i>	40	140,00р.
<i>Филе дорадо на копченой пене с чипс-фокаччо</i>	80	260,00р.
<i>Хрустящие креветки в йогуртовом соусе</i>	40	120,00р.
<i>Чизкейк из голубого сыра с пармской ветчиной</i>	40	150,00р.
<i>Ракушка "De Сессо" с копченой форелью и спаржей</i>	70	150,00р.

Профитроли:

<i>Профитроли с сыром Жерве</i>	80	85,00р.
<i>Профитроли с соусом Блю-Чиз и маринованной бломе</i>	80	105,00р.

Панини, Бриоши:

<i>Оливковая бриошь с пеной песто и баклажанами</i>	40	115,00р.
<i>Брускетта с ирландской селедкой, вареным картофелем и красным луком</i>	60	60,00р.
<i>Бриошь-сэндвич со слайсом маринованного норвежского лосося</i>	80	120,00р.
<i>Бриошь-сэндвич с вялеными копченостями</i>	70	75,00р.
<i>Бриошь с лососем</i>	70	85,00р.
<i>Бриошь с пармской ветчиной</i>	70	80,00р.
<i>Открытая бриошь с сырной пеной и вялеными копченостями</i>	70	70,00р.
<i>Открытая бриошь с сырами</i>	70	100,00р.
<i>Открытая бриошь со слайсом из куриного филе с соусом песто</i>	95	100,00р.
<i>Панини с красным перцем по старотасканскому рецепту с вареным окороком и свежими овощами</i>	80	80,00р.
<i>Панини со слабосоленым лососем и травяным сливочным маслом</i>	80	100,00р.
<i>Панини с маком, начиненные традиционными сырами</i>	80	70,00р.
<i>Сэндвич "Henry" с картофельным салатом, ветчиной, яйцом и огурцом</i>	80	100,00р.
<i>Сэндвич с семгой слабого посола и коктейльной креветкой</i>	80	105,00р.

Индивидуальные закуски:

<i>Слайс из индейки с баварским салатом</i>	50	80,00р.
<i>Тальятта в индивидуальной подаче</i>	35	180,00р.
<i>Грушевое желе с муссом "Блю чиз" и грецким орехом</i>	40	70,00р.
<i>Крем капучино с пармезаном</i>	40	130,00р.
<i>Итальянский триколор</i>	50	90,00р.
<i>Коктейль из арбуза и дыни с пармской ветчиной и мятой</i>	50	70,00р.
<i>Парфе из плесени фуагра в шотах</i>	70	300,00р.
<i>Слабосоленый лосось с крошками бородинского хлеба</i>	50	140,00р.

Салаты в кейтеринговой подаче:

<i>Салат Оливье с раковыми шейками</i>	50	90,00р.
<i>Салат Tritip</i>	40	110,00р.
<i>Хрустящие листья салата руккола с томатами чери, патиссонами, жареными креветками и соусом из козьего сыра Шавру (кейтеринг)</i>	50	270,00р.

Горячее в кейтеринговой подаче:

<i>Мясные фрикадельки из ягнячьего окорока с картофельным пюре (кейтеринг)</i>	140	320,00р.
<i>Сливочный шпинат с мильфеем из австралийского ягненка</i>	160	340,00р.
<i>Тилапия, лосось, креветка с овощами в пергаменте (кейтеринг)</i>	120	310,00р.
<i>Рыбные кнели из парфе чилийского сибаса с цукини в лодочке из пергамента (кейтеринг)</i>	120	270,00р.
<i>Морепродукты в пергаменте в соусе шампань</i>	380	650,00р.

Холодные закуски

Мясные

<i>Карпаччо из маринованной говяжьей вырезки с оливками, каперсами, лимоном и пармезановыми слайсами</i>	250	530,00р.
<i>Ассорти старорусских закусок /буженина по - домашнему, куриный рулет, язык отварной с хреном, томленая печень в собственном соку/</i>	350	450,00р.
<i>Праздничное мясное ассорти /салями, домашняя буженина, ростбиф ,рулет из курицы, неапольская вареная ветчина с начинкой из сыра, террин из подкопченной индейки/</i>	1000	2 100,00р.

Ассорти домашних паштетов и терринов:

<i>Нежный домашний паштет из говяжьей печени с тостами</i>	1000/700	1 800,00р.
<i>Паштет из кролика с миндалем на морковном муссе</i>	1000	3 200,00р.
<i>Паштет из утиной печени</i>	1000	1 600,00р.
Выход на 1 кг:		
<i>Буженина по-домашнему</i>	1000	2 240,00р.
<i>Рулетики из ростбифа с горчицей и буко</i>	1000	2 650,00р.
<i>Рулет куриный с яичным омлетом и овощной мозаикой</i>	1000	2 250,00р.
<i>Террин из подкопченной индейки</i>	1000	1 900,00р.
<i>Язык говяжий отварной</i>	1000	4 500,00р.
<i>Пармская ветчина</i>	1000	4 500,00р.
<i>Тальята из говяжьей вырезки с зеленым перцем</i>	1000	4 000,00р.

Рыбные

<i>Палитра слабосоленых и копченых рыб с цитрусовым салатом / рыбное ассорти с семгой с/с, лососем х/к, балыком х/к /</i>	250	990,00р.
<i>Богатое рыбное ассорти /филетты с/с лосося, лосось с сыром филадельфия, рулетики из филе белой рыбы, галанты из судака фаршированные пеной из индейки /</i>	1000	3 400,00р.
<i>Ассорти из сельди с форшмаком</i>	400	500,00р.
<i>Сельдь с домашним отварным картофелем в традиционной русской подаче</i>	300	280,00р.
<i>Щука фаршированная (новая подача)</i>	1000	1 500,00р.
Рекомендуем сделать ассорти из:		
<i>Тартар из лосося</i>	1000	3 950,00р.
<i>Тартар из тунца</i>	1000	4 900,00р.
<i>Севиче из осьминогов</i>	1000	5 300,00р.

Обслуживание 10%

Выход на 1 кг:

<i>Филетты слабосоленого лосося с ароматом дымка. Подаются с глазированной мякотью апельсина и лимона</i>	1000/300	3 400,00р.
<i>Лосось с сыром филадельфия</i>	1000	3 500,00р.
<i>Рулет из филе белой рыбы со шпинатом</i>	1000	3 000,00р.
<i>Галанты из судака фаршированные пеной из индейки</i>	1000	2 800,00р.
<i>Филетты из балыка холодного копчения</i>	1000	3 150,00р.
<i>Филе селедки в маринаде из душистых трав</i>	1000	1 500,00р.
<i>Рулет из сибаса</i>	1000	3 900,00р.
<i>Быстро зажаренный стейк из тунца</i>	1000	4 900,00р.
<i>Семга холодного копчения</i>	1000	3 700,00р.
<i>Угорь копченый</i>	1000	8 050,00р.
<i>Креветки маринованные в восточном стиле, приготовленные в вакууме методом SousVide</i>	1000	4 800,00р.

Сырные

<i>Сырный ноктюрн /вариация российских и европейских сыров в ассортименте с медом и фруктовым чатни/</i>	380	890,00р.
<i>Сырная лавка (Пармезан, Санта Роса с голубой плесенью, Кубань-Плезир с белой плесенью, Камамбер, домашнее варенье, мед, маринованный виноград, слоеные палочки с сыром, хлеб из печки)</i>	2500	5 900,00р.

Овощные, фруктовые, грибные

<i>Калейдоскоп свежих овощей /помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, дрессинг с оливковым маслом/</i>	350	250,00р.
<i>Домино из овощей гриль с сыром моцарелла</i>	1000	1 630,00р.
<i>Побеги сырых молодых овощей подача фьюжн (сельдерей, морковь, болгарский перец, зелень)</i>	180	150,00р.
<i>Крупно нарезанные свежие и маринованные овощи в оригинальных маринадах</i>	500	630,00р.
<i>Рулетики из баклажанов /баклажаны, помидоры, сыр, грецкие орехи, чеснок/</i>	250	310,00р.
<i>Традиционные русские соленья /корнишоны, черри помидоры/</i>	250	280,00р.
<i>Грибочки из бочки со сметаной (маринованные груздочки, маринованные опята, лук репчатый, сметана)</i>	240/40	360,00р.
<i>Грузди со сметаной</i>	150/40/20	320,00р.
<i>Фруктовый ассорти /яблоко, груша, апельсин, виноград/</i>	1000	600,00р.
<i>Обработка и оформление фруктов заказчика</i>		2 000,00р.
<i>Ассорти фаршированных блинов с красной икрой, со слабосоленым лососем, ломтиками медовой утки и мякотью апельсина</i>	600	750,00р.

Обслуживание 10%

Салаты

Овощные

<i>Салат "Греческий" /традиционный салат из свежих овощей с маслинами и сыром фета/</i>	150	210,00р.
<i>Салат итальянская классика /моцарелла, томаты, листья салата, заправленные бальзамическим соусом/</i>	150	440,00р.
<i>Салат Капрезе</i>	200	550,00р.

Рыбные

<i>Салат "Гравед" /маринованный лосось на листе салата с помидорками черри и сметанно-укропным соусом/</i>	150	300,00р.
<i>Салат "Цезарь" с креветками</i>	150	430,00р.
<i>Хрустящие листья салата руккола с жареными креветками томатами черри, патиссонами и сырным соусом</i>	200	580,00р.
<i>Салат с жареными помидорами черри, чесночным соусом и котлетками из щуки</i>	200	320,00р.
<i>Салат Вариация из филе судака и рыбной панакоты с печеным перцем, лимонный дрессинг</i>	150	290,00р.
<i>Салат с полукопчеными кусочками из лосося с жареными черри помидорами, артишоками, каперсами, оливками, заправлен анчоусовым маслом</i>	180	420,00р.

Мясные

<i>Салат "Tri-Tip" с маринованной говяжьей вырезкой и пряным соусом</i>	150	380,00р.
<i>Пикантный салат /сочетание маринованных опят, ветчины, языка с грибным соусом/</i>	150	260,00р.
<i>Овощной салат с теплой бужениной, горчицей и хреном</i>	200	380,00р.
<i>Маринованные филетты говядины БлэкАнгус с печеными овощами, красной фасолью и томатно-чесночным соусом.</i>	250	380,00р.
<i>Салат Вальдорф с копченой утиной грудкой, яблоками, сельдереем и соусом блю чиз</i>	150	410,00р.
<i>Салат мясной(язык говяжий, ветчина, филе куриное, огурцы свежие и маринованные)</i>	150	250,00р.
<i>Салат "Цезарь" /подкопченное куриное филе с соусом "Маскарпоне", сыром "Пармезан" и чесночными гренками/</i>	150	270,00р.
<i>Микс салат с шампиньонами и нугетами из индейки в чесночной пыли</i>	150	290,00р.
<i>Салат из овощей гриль с тальяттой из говяжьей вырезки, пряный пикантный соус</i>	160	420,00р.

Обслуживание 10%

Русская классика:

<i>Салат из сельди, яблок и отварного картофеля</i>	150	320,00р.
<i>Атлантическая сельдь в традиционном русском стиле</i>	1000	450,00р.
<i>Салат оливье с языком, перепелиным яйцом и чипсами из овощей</i>	150	260,00р.
<i>Салат оливье с языком, перепелиным яйцом и чипсами из овощей</i>	1000	1 450,00р.
<i>Салат оливье с курицей и раковыми шейками</i>	150	270,00р.
<i>Салат оливье с курицей и раковыми шейками</i>	1000	1 800,00р.
<i>Оливье с лососем</i>	150	320,00р.
<i>Оливье с лососем</i>	1000	2 100,00р.

Горячие закуски

Мясные

на общем разносе для компании 8-10 чел

<i>Королевский разнос: трофиетте с грибами и мясным ассорти (говядина, свинина, индейка)</i>	2000	3 750,00р.
<i>Филе из куриной грудки, запеченное с томатами и сыром, на старорусском картофеле в сливках с грибами и зеленью</i>	2000	2 700,00р.

Рыбные

на общем разносе для компании 8-10 чел

<i>Королевский разнос: трофиетте с грибами и sea-food (креветка, лосось, дорадо)</i>	2000	6 800,00р.
<i>Королевский разнос: трофиетте с грибами и sea-food (креветка, лосось, судак)</i>	2000	5 100,00р.
<i>Серпантин из лосося и индейки на старорусском картофеле в сливках с грибами и зеленью</i>	2000	4 200,00р.

порционные блюда:

<i>Вариация из рыб и морепродуктов на овощах, припущенных в соусе шампань /кнелька из лосося, креветка, судак. Подача в пергаменте/</i>	300	750,00р.
<i>Вариация лосося и креветки-гриль на бамбуковой шпажке с летним салатом</i>	150	450,00р.
<i>Нежные рыбные кнельки на каскаде из овощей в соусе шампань (филе трех белых рыб, цуккини, морковь, мякоть апельсина и красная икра)</i>	280	550,00р.

Обслуживание 10%

Горячие блюда

Мясные

Свиное каре, фаршированное грибами и луком, с томатно-баклажановым сэндвичем 250 450,00р.

Медальоны из свиной вырезки с тартаром из жареных грибов и овощей с пармезановым картофельным пюре 400 470,00р.

Микс "Трио" / свинина, мраморная говядина, индейка с овощами гриль, пармезановым картофельным пюре/ 320 580,00р.

Рулет из кролика со сливочный фаршем и беконом на морковном муссе 270 520,00р.

Филетты из мраморной говядины сорта Блэк Ангус на каскаде из глазированных овощей 100/120 590,00р.

Стейк из мраморной говядины сорта Блэк Ангус с овощами гриль и пармезановым картофельным пюре 120/200 650,00р.

Вариация Новозеландского ягненка приготовленного методом *SousVide* (горошинца, ягнячий демиглас) 360 650,00р.

Медленно жаренная свиная шея с картофельными дольками, запеченными с луком и беконом 120/150 450,00р.

Свиная вырезка, приготовленная методом *SousVide*, с домашними картофельными гночи 100/150 410,00р.

Филетты из утиной грудки на пряной груше с вишневым чатни 300 840,00р.

Рыбные

Лосось на каскаде из хрустящего картофеля со сливочным шпинатом 90/170 630,00р.

Филе из половины дорадо на волне морковного пюре с пестрыми овощами, припущенными на душистом паре 380 760,00р.

Филе судака на сое из овощей гриль, с пюре из вяленых томатов 100/120 450,00р.

Дуэт лосося и судака на таглиотелли с жульеном из овощей, сливочный соус с ароматом анчоусов и красной икры 100/150 510,00р.

Гарниры

Картофель:

<i>Картофельные дольки, запеченные с беконом</i>	150	200,00р.
<i>Картофельное пюре с пармезаном</i>	150	120,00р.
<i>Картофельное пюре с пармезаном</i>	1000	600,00р.
<i>Картофельный гратен</i>	150	150,00р.
<i>Картофельный гратен</i>	1000	800,00р.
<i>Старорусский отварной картофель в сливках с грибами и зеленью</i>	200	150,00р.
<i>Старорусский отварной картофель в сливках с грибами и зеленью</i>	1000	750,00р.
<i>Картофельные гночи в сливочном соусе с сыром пармезан</i>	150	200,00р.

Овощи:

<i>Соте из овощей гриль</i>	1000	1 200,00р.
<i>Овощи на гриле</i>	150	250,00р.
<i>Овощи на гриле</i>	1000	1 300,00р.
<i>Тарелка со сложным гарниром (картофельное пюре с пармезаном, овощи гриль)</i>	270	280,00р.
<i>Пестрые овощи</i>	150	120,00р.
<i>Пестрые овощи</i>	1000	670,00р.
<i>Сливочный шпинат</i>	1000	1 200,00р.

Соусы

<i>Соус Томатный барбекю</i>	50	50,00р.
<i>Соус чесночный</i>	50	50,00р.
<i>Соус тартар</i>	50	50,00р.
<i>Соус горчичный</i>	50	50,00р.
<i>Соус "Цезарь"</i>	50	50,00р.

Домашняя выпечка

Банкетные пирожки из сдобного теста:

Мини-пирожок с лососем и луком	30	60,00р.
Мини-пирожок с курицей и грибами	40	40,00р.
Мини-пирожок с яйцом и луком	40	30,00р.
Мини-пирожок с печенью	30	30,00р.
Мини-пирожок с курицей и картошкой	40	40,00р.

Пирожки из сдобного теста:

Пирожок с мясом	60	60,00р.
Пирожок с капустой	60	50,00р.
Пирожок с картофелем	60	50,00р.
Пирожок с капустой и яйцом	80	50,00р.
Пирожок с курицей и грибами	80	70,00р.

Мини-пирожки из слоеного теста:

Слоеный мини-пирожок с мясом	40	50,00р.
Слоеный мини-пирожок с луком и яйцом	40	40,00р.
Слоеный пирожок с помидорами и сыром моцарелла	60	100,00р.
Слоеный пирожок с лососем и йогуртовым соусом	60	80,00р.
Слоеный пирожок с курицей и каперсами	60	45,00р.
Слоеный пирожок с яблоками	60	45,00р.

Пироги:

Пирог с капустой и яйцом	1500	850,00р.
Пирог с картофелем и мясом	1500	1150,00р.
Пирог с курицей, грибами и картофелем	1500	1 100,00р.
Пирог с мясом, грибами и картофелем	1500	1 200,00р.
Пирог с грибами и картофелем	1500	970,00р.
Пирог с семгой и луком	1500	1 750,00р.
Пирог с семгой и рисом	1500	1 500,00р.
Пирог с белой рыбой	1500	1 000,00р.
Пирог с семгой, камбалой и рисом	1500	2 260,00р.
Пирог со шпинатом и семгой	1500	2 200,00р.
Пирог с яблоками	1500	720,00р.
Пирог с ягодами	1500	1 500,00р.
Хлебная корзина с маслом (ресторанная)	300/50	120,00р.
Хлебная корзина (банкетная)	300	100,00р.
Хлебная корзина без масла (ресторанная)	300	100,00р.
Тосты из белого хлеба (10 шт)	70	80,00р.
Тосты из черного хлеба с чесноком	100	70,00р.
Тосты из белого хлеба со сливочным маслом (10 шт)	70	90,00р.
Булочка с сахаром	90	30,00р.
Белый французский багет	300	80,00р.
Фокачча с сыром и базиликом	380	320,00р.
Фокачча с сыром	350	270,00р.

Обслуживание 10%

Блины

<i>Блины с ветчиной и сыром (2 шт)</i>	150	120,00р.
<i>Блины с курицей и грибами(2 шт)</i>	150	120,00р.
<i>Блины с семгой (2 шт)</i>	150	150,00р.
<i>Блинчики с красной икрой (2 шт)</i>	110	140,00р.
<i>Блины с уткой (2 шт)</i>	150	140,00р.
<i>Блины с индейкой (2 шт)</i>	150	110,00р.
<i>Блины с творогом и изюмом (2 шт)</i>	190	120,00р.
<i>Блины с начинкой (сметана, варенье)</i>	100	80,00р.
<i>Блинчики (2 шт без начинки)</i>	100	60,00р.

Русское уличное гуляние

<i>Глинтвейн (из простого вина)</i>	1000	530,00р.
<i>Пельмени домашние</i>	150	250,00р.
<i>Сметана</i>	50	30,00р.
<i>Блины с начинкой (сметана, варенье)</i>	100	80,00р.
<i>Сало соленое</i>	100	150,00р.
<i>Хлебная корзина (банкетная)</i>	300	100,00р.
<i>Самовар</i>	3000	1 000,00р.
<i>Костер (услуга)</i>		1000,00р.
<i>Шашлык из куриного филе в пряной сметане</i>	150/150	315,00р.
<i>Шашлык из свиной шеи, маринованный в чесночных хлопьях</i>	200/150	570,00р.

Десерты

<i>Тирамису в молочном шоколаде с орехами торончино</i>	220	310,00р.
<i>Шоколадный флам с мороженым и горячими ягодами</i>	220	320,00р.
<i>Горячий вишневый штрудель с маковой текстурой в сопровождении ванильного мороженого</i>	400	380,00р.
<i>Штрудель из зеленых яблок со вкусом корицы и изюма, на подушке из теплого ванильного крема</i>	290	350,00р.
<i>Жареный ананас с горячим шоколадом и ванильным мороженым</i>	250	390,00р.
<i>Теплая малина с мороженым</i>	180	220,00р.
<i>Десерты в кейтеринговой подаче:</i>		
<i>Тирамиссу</i>	60	110,00р.
<i>Панакота</i>	60	90,00р.
<i>Шоколадный мусс с малиной</i>	90	130,00р.
<i>Клубничный мусс с миндально-сливочным кремом</i>	60	130,00р.
<i>Холодное крем брюле</i>	90	130,00р.
<i>Дуэт шоколадных муссов</i>	60	130,00р.