

# Банкетное Меню для сборных корпоративов

## Холодные закуски

Блюдо	Выход	
<b>Мясное плато</b> (Куриный рулет, буженина запеченная, язык отварной, хрен, горчица)	400/25/25/30 гр.	<b>1850 руб.</b>
<b>Плато колбас из собственной копильни</b> (Колбаса куриная, колбаса говьяжья, колбаса пикантная, подкопченный брискет, битые огурцы, аджика домашняя, горчица)	400/150/150 гр.	<b>1450 РУБ.</b>
<b>Рыбное ассорти благородных сортов</b> (Форель спец. Посола, форель хк, масляная рыба хк )	350гр.	<b>1950 РУБ.</b>
<b>Ассорти под водку</b> (сельдь, сало соленое, капуста маринованная , огурцы маринованные, опята маринованные, картофель печеный, гренки чесночные, горчица домашняя)	800 гр.	<b>1100 руб.</b>
<b>Олюторская сельдь</b> (Сельдь ,картофель, лук, гренки)	150/200/30 гр.	<b>450 руб.</b>
<b>Холодец из телятины</b> с домашней горчицей	200 гр.	<b>450 руб.</b>
<b>Ассорти сала сибирского</b> ( Сало копченое, сало соленое, сало кручено, гренки чесночные, горчица домашняя)	300 гр.	<b>410 руб.</b>
<b>Овощное ассорти</b> ( Огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, лук красный, зелень)	400 гр.	<b>650 руб.</b>
<b>Сибирские соленья</b> (томаты маринованные, огурцы соленые, капуста квашеная, опята с чесноком)	450 гр.	<b>650 руб.</b>
<b>Ассорти Баклажан</b> ( Рулетики из баклажан с сырной начинкой и баклажаны по-кавказски)	240 гр.	<b>610 руб.</b>
<b>Грузди соленые</b> со сметаной и луком	100/50/30 гр.	<b>650 руб.</b>
<b>Сырное ассорти</b> ( Пармезан, Бри, Голубой сыр с плесенью, Гауда. Подается с грецким орехом, виноградом и медом)	400 гр.	<b>1650 руб.</b>
<b>Рулетики из цуккини с лососем слабой соли</b>	200 гр.	<b>580 руб.</b>
<b>Фруктовое ассорти</b> сезонные фрукты	1000 гр.	<b>1200 руб.</b>
<b>Хлебная корзинка</b> (булочки пшеничные 6 шт. )	240 гр.	<b>200 руб</b>

## Салаты

<b>Оливье с подкопченной бужениной</b>	150 гр.	<b>390 руб.</b>
<b>Сельдь под шубой</b>	180 гр.	<b>360 руб.</b>
<b>Гнездо глухаря</b> (Куриное филе, яйцо перепелиное, шампиньоны, лист салата, картофель пай, майонез собственного производства)	170 гр.	<b>410 руб.</b>

<b>Салат с телячим языком, яйцом, маринованными огурцами и листьями салата.</b>	170 гр.	<b>460 руб.</b>
<b>Греческий</b> (Помидоры, огурец, перец болгарский, маслины, оливки, сыр Фета, лист салата, бальзамик)	220 гр.	<b>420 руб.</b>
<b>Салат с языком и имбирной заправкой</b> (Язык говяжий, яйцо перепелиное, черри, жареные грибы, микс салата, имбир заправка)	150 гр.	<b>480 руб.</b>
<b>Цезарь с Креветками</b> (креветки, микс салата, пекинская капуста, соус цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, черри, перепелиное яйцо)	170 гр.	<b>560 руб.</b>
<b>Цезарь классический</b> (Куриное филе, микс салата, пекинская капуста, соус цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, черри, перепелиное яйцо)	170 гр.	<b>420 руб.</b>
<b>Салат с ростбифом</b> (ростбиф маринованный, лук маринованный, черри, микс салата, имбирная заправка на основе майонеза)	150 гр.	<b>590 руб.</b>
<b>Мимоза с лососем холодного копчения</b>	180 гр.	<b>380 руб.</b>
<b>Салат с Лососем слабой соли</b> (с лососем слабой соли, томатами, запеченным картофелем, стручковой фасолью и азиатской заправкой)	180 гр.	<b>550 руб.</b>

### **Горячие закуски**

#### **Мини-шашлычки**

- из курицы	100 гр.	<b>310 руб.</b>
- люля-кебаб из говядины	100 гр.	<b>290 руб.</b>
- из свинины	100 гр.	<b>340 руб.</b>
- из креветок	100 гр.	<b>520 руб.</b>
<b>Шампиньоны фаршированные сыром и беконом</b>	230 гр.	<b>510 руб.</b>
<b>Жульен по-русски :</b> (подается в корзинке из слоеного теста)		
- с курицей	150 гр.	<b>350 руб.</b>
- с языком	150 гр.	<b>420 руб.</b>

### **Горячие блюда - На выбор только два вида (например, птица и свинина и т.п.)**

<b>Куриный ролл с моцареллой и подкопченным перцем</b> (Сочное куриное филе в панировке в сочетании сыра и пряного перца )	250 гр.	<b>690 руб.</b>
<b>Мясо по-французски</b> ( Нежное филе говядины запечённое под пышной шапкой из грибов, томатов и золотистого лука)	250 гр.	<b>690 руб.</b>
<b>Антрекот свиной на кости с соусом лечо</b>	350 гр.	<b>630 руб.</b>
<b>Утиная ножка конфи с соусом из белых грибов</b>	280 гр.	<b>710 руб.</b>
<b>Филе сибирского судака</b> (с орзо и овощной сальсой)	270 гр.	<b>670 руб.</b>
<b>Стейк из семги</b> (под сливочно-икорным соусом)	170 гр.	<b>980 руб.</b>

### **Блюда на компанию**

<b>Ассорти "ЦАРСКИЙ ДВОР"</b> (Ассорти шашлыков: свинина, курица, люля-кебаб кур/говяж./баран, куриное филе, антрекот из телятины. Подается с запеченными овощами: томаты, цуккини, перцем болгарским, картофелем, соусом и зеленью)	1800/1000/100 гр.	<b>5800 руб.</b>
<b>Ассорти шашлычков</b> (шашлык куриный, люля-кебаб из говядины/курицы, шашлык из свинины, антрекот из баранины, овощи гриль)	800/250/100 гр.	<b>2700 руб.</b>
<b>Ассорти колбасок</b> ( куриные, свиные, пикантные по 3 шт) капуста тушеная, картофельные дольки, горчица домашняя.)	900/300/200	<b>2500 руб.</b>
<b>Форель запеченная</b> (с хрустящими листьями салата, свежими овощами и сливочно-икорным соусом) от 1 кг	100 гр.	<b>750 руб.</b>

### **Гарниры**

<b>Овощи гриль</b>	150 гр.	<b>290 руб.</b>
<b>Картофель фри</b>	150/30 гр.	<b>250 руб.</b>
<b>Рис с овощами</b>	150 гр.	<b>180 руб.</b>
<b>Картофель запеченный с ароматными травами</b>	150 гр.	<b>200 руб.</b>

### **Напитки**

<b>морс ягодный</b>	1000мл.	<b>400 руб.</b>
<b>морс облепиховый</b>	1000мл.	<b>400руб.</b>

Уважаемые гости! По условиям нашего ресторана Вы заказываете по банкетному меню блюда (также, при желании можно внести напитки) на 3000 рублей (минимальный чек) + 10% сервисный сбор от общей суммы и 700 рублей за программу. С этими условиями Вы можете принести: свои алкогольные напитки, б/а напитки и фрукты (фрукты, которые не нуждаются в нарезке).

Горячие блюда подаются в первые 2 часа с начала программы. С 18:00 до 20:00.  
Второе горячее подается в последующие два часа с 20:00 до 22:00.

Программа начинается с 18:00 до 23:00, с 23:00 до 00:00 дискотека. Ресторан работает до 00:00, после этого времени мы прощаемся с гостями.