

Перечень предлагаемых блюд к банкету на 2015год

Холодные закуски

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Бутерброд с лососевой икрой и сливочным маслом	3шт/55 1шт/	210- 00 70-00
Блинчики с лососевой икрой и сыром Филадельфия	220	330- 00
Блинчики с лососевой икрой (подаются со сметаной)	2шт/15 0	250- 00
Ассорти из свежих овощей «Весенняя свежесть» (спелый помидорчик, сочный огурчик, сладкий перчик, зелень) (на 2 персоны)	150/30	150- 00
Русский разносол (огурчики и помидорчики соленые, капуста квашенная, перчик острый маринованный, салат листовой)	500	300- 00
Оливки/маслины в ассортименте	100	100- 00
Сырная тарелка (Сыр с благородной плесенью, Пармезан, Маасдам, Эдам с виноградом, орехами и медом) (на 3 персоны)	150/50	320- 00
Грибочки соленые шампиньоны (маринованные грибочки с ароматным лучком, чесночком и укропчиком) (на 2 персоны)	160	150- 00
Рулетки из баклажанов (с нежным сыром и свежими овощами)	140/25	220- 00
Рулетки с семгой в салате Лолло-Росса	120/50	270- 00
Рулетки из семги с сыром и орешками	170/50	320- 00

Семга слабосоленая с лимоном и маслинами	75/15/ 10	170- 00
Рыбное ассорти (семга с/с, форель с/с, масляная рыба,) (на 3персоны)	150/15	320- 00
Заливное из языка с хреном и горчицей (классика русской кухни)	200/10 /10	230- 00
Заливное из курицы с хреном	150/10	150- 00
Закуска по-русски с хреном и горчицей (из 3-х видов мяса, говяжьего языка с грибами)	100/10 /10	150- 00
Говяжий рулет с черносливом	1кг (весовой)	1900- 00
Говяжий рулет «От шефа» (с белыми грибами, чесночком, зеленью и беконом)	1кг (весовой)	1700- 00
Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Говядина, запеченная с пряными травами	1кг (весовой)	2100- 00
Корейка пикантная (свиная корейка в специях)	1кг (весовая)	1700- 00
Буженина (свиная шея, запеченная со специями)	1кг (весовая)	1800- 00
Мясная тарелка из мясной гастрономии собственного производства и бекона (на 3-4 персоны)	200/40	310- 00
Ассорти из рулетиков (из баклажанов, буженины, ветчины)	270/75	350- 00
Язык говяжий с хреном	100/70	220- 00
Рулетики из ветчины с сыром	90/50	120- 00
Рулет куриный с сыром и грецкими	1кг	1300-

орехами	(весовой)	00
Рулет куриный с яйцом	1кг (весовой)	900- 00
Рулет куриный с тигровыми креветками	1кг (весовой)	1350- 00
Галантин из курицы (на 6-7 персон)	1шт/43 0	1500- 00
Кета фаршированная морским языком и оливками с соусом «тар-тар	1кг (весовая)	1200- 00
Щука фаршированная грибами и луком (целиковая рыба на 10-12 персон) (средний вес рыбы от 1,5 до 2кг)	1шт/66 0	1300- 00
Судак фаршированный (фаршем из рыбного филе, грибов, лука, моркови) (вес рыбы от 1,5 до 2кг)	1шт/68 0	1700- 00
Осетр по-Царски (средний вес рыбы от 2 до 3кг)	1шт/68 0	3300- 00
Молочный поросенок фаршированный (вес от 3 до 4кг)	1шт/60 0	6800- 00
Паштет из печени (оформление по заказу)	1кг/50 гр	700- 00

Салаты

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
«Аппетитный» (салат из говяжьего языка, карбоната с/к, помидоров, болгарского перца, листьев салата с добавлением сыра, заправленный соусом на основе растительного масла, соуса Табаско и соевого)	200	220- 00
Салат из говяжьей вырезки с маринованными опятами	220	220- 00

«Баллада» (грудка кур.вар./копч., огурцы, перец болгарский, шампиньоны мар., салат Айсберг, заправка «Прованская»)	220	180-00
«Буржуа» (Говядина жареная, язык говяжий отварной, майонез, горчица, имбирь, лук-репка, огурцы, помидоры, перец болгарский, салат свежий)	255	280-00
«Бриз» (ветчина, запеченное куриное филе, морковь, болгарский перец, соленые огурцы, листья салата, черри, заправляется соусом "Медовый")	220	190-00
Салат из куриного филе, шампиньонов с оливково-горчичной заправкой	220	220-00
«Новая Лагуна» (Предлагаем новый вариант фирменного салата из курицы, кальмаров, креветок, винограда, икры лососевой, ананаса консервированного, йогурта, майонеза, сыра)	240	280-00
«Лагуна» (свиная вырезка, сыр Эдам, грибы, ветчина, помидоры, маринован.огурчики, соус майонез)	195	190-00
Овощной с тигровыми креветками	5шт/150	300-00
Салат из морепродуктов	230	240-00
«Атлантика» (отварные картофель и соцветия капусты брокколи, семга с/с, майонез, натертый на терке сыр с плесенью)	210	280-00
«Потрясающий» (Заправленный пикантной заправкой салат из нарезанных помидорчиков, смеси салатных листьев и двух ломтиков жареного сэндвичного хлеба) (только для банкетов до 20 человек)	200	210-00
«Русский» (один из видов всеми любимого «Оливье» с использованием отварной говядины, говяжьего языка, куриного филе, картофеля, моркови, консервированного зеленого горошка, маринованных корнисонов,	285	300-00

заправлен майонезом, оформлен раковыми шейками)		
---	--	--

Горячие закуски

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
«Две стихии» (сытная горячая закуска с необычным сочетанием мяса и кальмаров)	200	280- 00
Блинчики с грибным жульеном	2шт/15 0	170- 00
Горячая закуска из морепродуктов	150	310- 00
Морепродукты запеченные в сливочном соусе «Маэстро»	200	350- 00
Жюльен Грибной	150	180- 00
Жюльен из курицы	140	180- 00
Жюльен «Охотничий»	150	180- 00
«Дуэт» из свинины и говядины с картофелем и грибным соусом	125	220- 00
Лесные грибы с курицей и овощами в сливочно-томатном соусе	130	270- 00
Филе куриное с картофелем под сливочно-базиликовым соусом	130	170- 00

Вторые блюда

Блюда из рыбы и морепродуктов

Стейк семги (может быть заказан с любым гарниром)	150	410- 00
Семга со шпинатным соусом	160/10 0	520- 00
Семга со сливочно-икорным соусом	160/60	650- 00
Судак по-Царски запеченный в фольге с овощами	220	280- 00

Судак по-московски (с картофелем, помидорами и грибным соусом)	300	280-00
Сибас с картофелем и соусом «Песто»	1шт/100 0	480-00
Сибас (целая рыба)	1шт	400-00
Дорада с рататуем и отварным картофелем	1шт/100/ 125	440-00
Дорада (целая рыба)	1шт	450-00

Блюда из мяса и птицы

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Говядина с белыми грибами	150/100 /45	490-00
Говядина по-славянски (говядина, запеченная с корнишонами, луком и сыром)	130/20	290-00
Говядина «Сен Жермен» (Медальоны из говядины подаются на слоеной «подушке», фаршированной сыром Филадельфия)	150/150	430-00
Говяжий стейк «Бальзамик»	150/40	360-00
Свинина с шампиньонами	130/100 /40	310-00
Свинина с белыми грибами	130/100 /45	380-00
Свинина тушеная с ананасом и болгарским перцем	130/150	290-00
Мясо по-Французски (лук, сыр, помидоры, майонез)	220/20	280-00
Свинина, фаршированная «Дор Блю» с	140/60/	280-

фасолью и помидорами	30	00
Филе индейки с соусом Барбекю	160/30/ 50	370- 00
Куриное филе и помидоры, запеченные под сыром	150	250- 00
Куриное филе, запеченное под грибным соусом	175	250- 00
Куриное филе «Тореадор» со стручковой фасолью	150/50	250- 00
Куриное филе в сливочном соусе с беконом и грибами	130/10 0	290- 00
Куриное филе с черносливом и орехами	160/60	250- 00
Куриные рулетики «по-польски» с сыром и беконом	160/80	310- 00

Гарниры

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Рис отварной «Экзотика» (смесь из белого и дикого риса с добавлением белого вина, сливок и ананаса)	150	70-00
Стручковая фасоль в сливочном соусе с чесночком	150	80-00
Картофель отварной с зеленью	150	50-00
Картофельное пюре	150	60-00

Картофель, запеченный с розмарином и чесночком	150	60-00
Картофельные дольки в кожуре жареные	100	70-00
Картофельные шарики жареные	100	80-00
«Гратен» (картофель, запеченный со сливками)	150	90-00
Овощи-гриль «Пикничок» на шпажке	130	170-00
Овощи жареные (цуккини, шампиньоны, сельдерей, черри, болгарский перец, розмарин, чесночок)	100	150-00
Хлеб «Ржаной» (мини-буханочка)	35	7-00
Хлеб «Белый» (мини-буханочка)	35	7-00
Булочка с кунжутом	30	7-00

Утверждаю: _____ УРК (Круглова О.А.)

22.01.2015г.

