



Банкетное меню

3100 руб. на персону

Холодные закуски

МЯСНОЕ АССОРТИ 1/100

Ростбиф из говяжьей вырезки
Домашняя буженина с чесноком
Паровой телячий язык
Баварский мясной хлеб «Леберкас»
Вяленый пармский окорок
Деликатесная колбаса
Паштет из куриной печени с яблоками
Маринады и зелень

РЫБНОЕ АССОРТИ 1/100

Лосось холодного копчения, муксун и масляная рыба
Семга слабосоленая с водкой и укропом
Подкопченнная розовая форель
Хрустящие «Буше» с красной икрой
Копченая скумбрия
Селедка по-русски с отварным картофелем
Маслины и оливки

РАЗНОСОЛЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1/100

Соленые белые грибы
Гурийская капуста
Квашеная капуста с брусникой
Огурцы малосоленые
Бочковые помидоры
Маринованные патиссоны и острый перец

ЗАЛИВНОЕ ТАФЕЛЬШПИЦ


из телятины с языком 1/85

АССОРТИ СЫРОВ 1/50

Эмменталь, чеддер, моцарелла, дор блю, пармезан,
виноград, грецкие орехи, мед, мята

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 1/70

Огурцы, помидоры, сладкий перец,
красный редис, зелень





Салаты

«ГРЕЧЕСКИЙ» САЛАТ 1/50

Огурец, помидор, листья Айсберг, оливки и маслины, перец болгарский, сыр фета

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 1/50

Листья Романо, куриная грудка и пикантная заправка

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С КУРИЦЕЙ 1/60

Перепелиное яйцо, корнишоны и легкий майонез

«МЮНХЕНСКИЙ» 1/50

Мюнхенские колбаски, швейцарский сыр, маринованные огурцы, листья салатов, пряная заправка

Теплые закуски

ЖЮЛЬЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ИЛИ С УТКОЙ 1/130

ЖАРЕННЫЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА 1/50
Соус клюквенный

Теплые блюда порционные

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ В ШАШЛЫЧНОМ МАРИНАДЕ 150/150/60
Картофельное пюре и крем-соус с белыми грибами


МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 150/150/60
Овощи гриль и перечный соус

АССОРТИ НЕМЕЦКИХ КОЛБАСОК 150/150/60
Кислая капуста Сауркраут и соус на пиве

ФИЛЕ СИБАСА В АРОМАТНЫХ ТРАВАХ 140/150/60
Овощи гриль и соус «Зеленое масло» с вялеными томатами

ЧЕСНОЧНЫЙ ЦЫПЛЕНОК ½/150/60
Печеный картофель и острый томатный соус

ШАШЛЫК НА ВЫБОР:
из курицы, свинины или телятины
200/100/50



Фруктовая ваза
На 12 персон

ЦЕЛЫЙ АНАНАС И ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ
(бананы, апельсины, груши, грейпфрут,
яблоки, виноград зеленый, виноград красный)
1/2500

Напитки без ограничений

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
ЛИМОНАД «БАВАРИУС»
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ
МОРС СМОРОДИНОВЫЙ

Комплимент от ресторана

БУТЫЛКА ИГРИСТОГО ВИНА
на выбор «Брют» или полусладкое.
0,75 л. на 5 чел.





Банкетное предложение



ВОЛОВАН
с куриным паштетом / ростбифом / красной икрой / муссом из семги
1 шт.....90 руб.



МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК ПО-РУССКИ
с гречкой и белыми грибами
3 кг.....13500 руб.

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК ПО-БАВАРСКИ
с мясным фаршем и кислой капустой Сауэркраут
4 кг.....15500 руб.

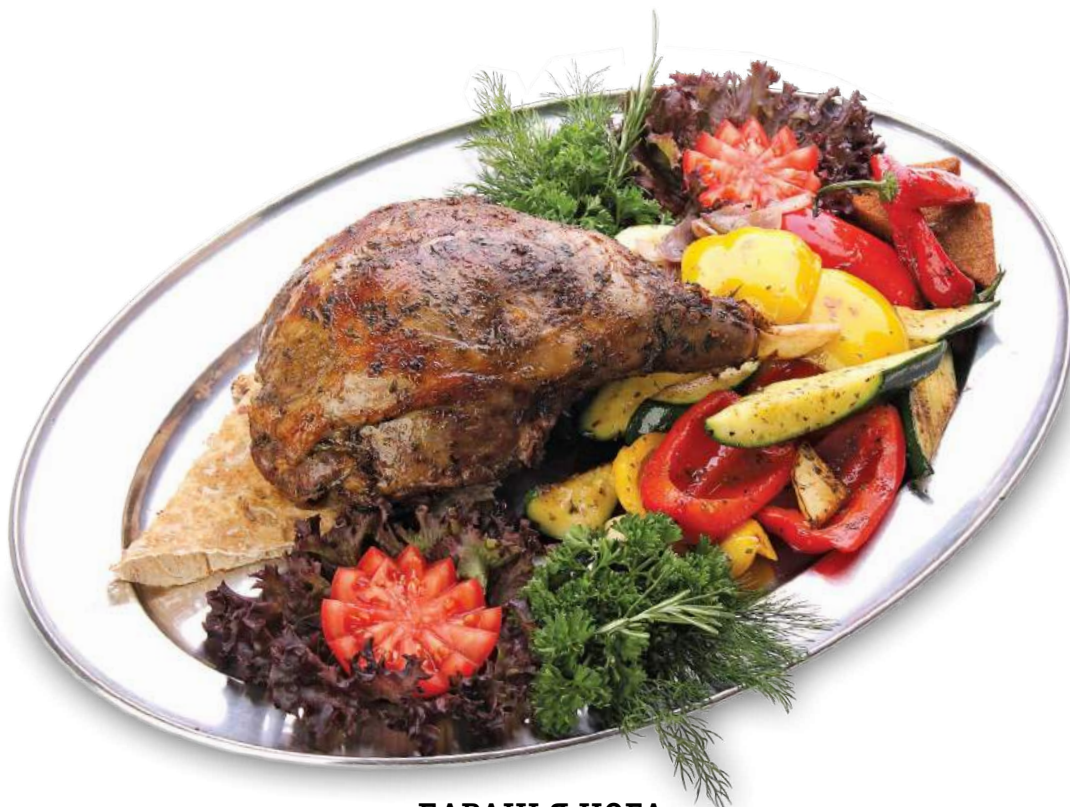




СТЕРЛЯДЬ
с муссом из лосося и шпината и отварным картофелем
2 кг.....18000 руб.



УТКА ФАРШИРОВАННАЯ
с красной капустой и апельсинами
2 кг.....6000 руб.



БАРАНЬЯ НОГА
с чесноком, свежим розмарином и печеным картофелем
2,5 кг.....9500 руб.



СВИНАЯ ШЕЙКА
в клюквенной глазури с немецкой капустой Сауэркраут
2 кг.....4500 руб.



Торты

МЕДОВЫЙ 1300 г Медовые коржи, сметанный крем.	2500 руб.
НАПОЛЕОН 1500 г Хрустящие коржи из слоеного теста, заварной крем.	2500 руб.
ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ 1400 г Песочное тесто, миндаль, вишня.	2500 руб.
ЭСТЕРХАЗИ 1300 г Воздушные коржи с фундуком, крем парлине, шоколад.	3500 руб.
ЧИЗКЕЙК 1800 г Классический чизкейк на корже из песочного теста.	3500 руб.
ТРЮФЕЛЬНЫЙ 1600 г Шоколадный бисквит, мусс виски, мусс шоколадный.	3500 руб.





Банкетные правила

**Обслуживание компаний от 12 человек
осуществляется только по предварительному заказу.**

**Обслуживание компаний от 12 человек + 10%
от общей суммы счета.**

**Детям до 12 лет – скидка 50%
Дети до 5 лет – бесплатно**



**Является рекламным материалом.
Полный состав блюд и преysкурant
находятся у администратора.**

