

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ШАШЛЫК НА ВЫБОР

Шашлык из свинины 100

Б- 15 Ж-90 У-4 КК- 891

250 р

Шашлык из говядины 100

Б- 28 Ж- 18 У-6 КК- 308

300 р

Шашлык из курицы 100

Б- 34 Ж- 24 У- 6 КК- 383

230 р

Шашлык из индейки 100

Б- 30 Ж-44 У-5 КК- 546

250 р

Люля-кебаб из баранины 100

Б- 1 Ж-9 У- 8 КК- 123

310 р

ГАРНИРЫ

Картофель жареный с грибами 150

Б- 6 Ж-51 У-19 КК- 560

150 р

Запеченный картофель 150

Б-3 Ж- 9 У-30 КК-210

90 р

Отварной картофель под сыром с зеленью 150

Б-7 Ж- 12 У-26 КК- 244

130 р

Овощи – гриль 150

Б- 1 Ж- 15 У- 10 КК- 219

120 р

Рис с овощами 150

Б-5 Ж-15 У-52 КК- 369

90 р

Картофель фри 150

Б- 6 Ж- 109 У- 58 КК- 1269

100 р

НАПИТКИ/ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Клюквенный морс 1 л

250 р

Чай (в ассортименте)

50 р

Хлебная корзина (4 шт)

20 р

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарталетки с ветчиной 30

(тарталетка из песочного теста с салатом из ветчины)

Б- 2 Ж-4 У-2 КК- 35

60 р

Тарталетки с восточным салатом 30

(тарталетка из песочного теста с салатом из говядины)

Б- 3 Ж-2 У-2 КК- 30

60 р

Язык отварной с хреном 150/20/20

(нежный отварной говяжий язык подается с хреном и горчицей)

Б- 32 Ж-27 У-4 КК- 398

490 р

Мясное ассорти собственного приготовления 260/20

(буженина, ростбиф, куриный рулет, подаются с горчицей и соусом "Хрен")

Б- 8 Ж-39 У-2 КК- 401

800 р

Мясная нарезка 300/20

(мясо по-европейски, карбонад, колбасы копченые, соус "Хрен")

Б- 60 Ж-116 У-1 КК- 1300

520 р

Сырное плато 330

(сыр «Гауда», «Фета», «Пармезан», грецкий орех, мед, виноград)

Б- 58 Ж-64 У-45 КК- 1065

550 р

Овощное ассорти 200

(свежие томаты, огурцы, сладкий перец, редис, зелень)

Б- 1 Ж-0 У-8 КК- 64

360 р

Домашние разносолы 300

(огурцы, помидоры собственного приготовления, грибы консервированные, капуста маринованная, морковь по-корейски)

Б- 3 Ж-2 У-8 КК- 72

350 р

Сельдь по-русски 250

(пряное филе сельди с отварным картофелем, красным луком и душистым маслом)

Б- 21 Ж-57 У-22 КК- 682

300 р

Семга слабосоленая 160

(семга с/с, масло, лимон, оливки, лист салата)

Б- 26 Ж-34 У-2 КК- 429

600 р

Рыбное ассорти 300/20

(семга с/с, масляная рыба х/к, семга х/к, форель копченая лимон, маслины)

Б- 63 Ж-34 У-2 КК- 572

1200 р

Рулетики из баклажан 330

(баклажаны с начинкой из сливочного сыра с добавлением чеснока и грецких орехов)

Б- 30 Ж-71 У-19 КК- 1021

390 р

Маслины и оливки 120

Б- 0 Ж-20 У-6 КК- 212

300 р

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат с семгой и креветками 200 (креветки, семга с/с, сыр "Моцарелла", томаты черри, свежие огурцы, лист салата, салатная заправка) Б- 17 Ж-15 У-4 КК- 231	580 р
Цезарь с креветками 250 (сочные листья салата, свежие томаты, креветки. Подается с хрустящими гренками под соусом "Цезарь") Б- 23 Ж-38 У-18 КК- 510	530 р
Цезарь с семгой 200 (сочные листья салата, свежие томаты, семга с/с. Подается с хрустящими гренками под соусом "Цезарь") Б- 19 Ж-45 У-18 КК- 556	400 р
Цезарь с цыпленком гриль 200 (сочные листья салата, свежие томаты, филе цыпленка-гриль. Подается с хрустящими гренками под соусом "Цезарь") Б- 21 Ж-46 У-18 КК- 579	350 р
Салат «Греческий» 220 (спелые томаты, сладкий перец, огурцы, сыр "Фета", маслины и заправка на основе оливкового масла) Б- 7 Ж-1 У-13 КК- 132	350 р
Индейка с салатом-микс 250 (индейка-гриль с болгарским перцем и цукини, заправленный соусом на основе йогурта) Б- 23 Ж- 31 У-14 КК- 474	350 р
Салат «Мужские грезы» 200 (нежная отварная говядина, маринованный лук, сыр твердых сортов, яйцо, грецкий орех, соус) Б- 29 Ж- 62 У-6 КК- 708	300 р
Салат «Башкорстан» 200 (отварной язык, курица, говядина по-европейски, с маринованными овощами. Заправляется соевым соусом с добавлением башкирского меда) Б- 20 Ж-31 У-20 КК- 441	300 р
Салат «Оливье с тремя видами мяса» 200 (традиционный салат по классическому рецепту с добавлением отварной говядины, куриной грудки-гриль, отварного языка) Б- 24 Ж-30 У-10 КК- 412	300 р
Салат «Куриная экзотика» 200 (отварная курица, жареные шампиньоны, корнишоны, маринованный лук с соусом на основе майонеза. Украшается сыром и грецким орехом) Б- 28 Ж-37 У-3 КК- 468	270 р
Салат из говядины с соевым соусом 200 (отварная говядина, лук маринованный, салат "Айсберг", маслины, сыр "Гауда", майонез, соевый соус) Б- 13 Ж-28 У-6 КК- 343	280 р
Салат с языком 200 (язык, лист салата, шампиньоны жареные, свежие помидоры, имбирный соус) Б- 13 Ж-24 У-5 КК- 291	310 р
Салат с разварной говядиной 200 (отварная говядина, свежие огурцы, свежие помидоры, картофель, яйцо, листья салата, майонез) Б- 12 Ж-8 У-2 КК- 139	280 р

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Горячие закуски

Индейка в имбирном соусе с грейпфрутом 350/250/50 850 р
(филе индейки обжаренное на гриле в имбирном соусе, грейпфрут)
Б- 101 Ж- 84 У- 13 КК- 1217

Колбаски – гриль 1000 1600 р
(куриные, говяжьи, охотниччьи, свиные, и бараньи. Подаются с соусом "Кавказ")
Б- 97 Ж- 247 У-37 КК- 2747

Горбуша в кляре 260/15 450 р
(нежная горбуша с аппетитной румяной корочкой)
Б-44 Ж- 68 У-15 КК- 855

Шампиньоны запеченные под сыром 220 280 р
(шампиньоны, томаты, сыр, лук, майонез)
Б-14 Ж- 54 У-5 КК- 577

Жульен из цыпленка 150 250 р
(тёплое в сливках филе цыпленка с шампиньонами и луком, запеченное под сырной корочкой)
Б-10 Ж- 27 У-18 КК- 369

Королевский рулет из говядины 1000 1500 р
(рулет из говядины с начинкой из чернослива, болгарского перца, грибов с ароматными специями)
Б-222 Ж- 195 У-15 КК- 2705

Рулет из свинины 1000 1500 р
(рулет из свинины, грибы, сыр, болгарский перец)
Б-169 Ж- 578 У-1 КК- 5910

Рулет из курицы 1000 1000 р
(рулет из курицы, сыр, ветчина)
Б-298 Ж- 193 У-8 КК- 2979

ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

«Элеш» 300 250 р
(национальный Башкирский суп из говядины с морковью, картофелем и репчатым луком)
Б-29 Ж- 17 У-16 КК- 338

«Уха по-царски» 250 290 р
(настоящая царская уха по старинному рецепту из благородных сортов рыб)
Б-14 Ж- 9 У-7 КК- 169

Солянка сборная 250/20 200 р
(по старорусскому рецепту)
Б-11 Ж- 51 У-8 КК- 542

Бульон в вак-беляшом 250/100 170 р
(наваристый говяжий бульон, подается с традиционным вак-беляшом из говядины и картофеля)
Б-11 Ж- 19 У-36 КК- 361

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Стейк из семги с соусом «Наршараб» 190/10/30 (Нежнейшая семга, приготовленная на гриле, свежим лимоном и оригинальным гранатовым соусом) Б-46 Ж- 53 У-23 КК- 757	800 р
Окунь с запеченными овощами – гриль 540 (морской окунь с овощами гриль) Б-60 Ж- 46 У-27 КК- 793	710 р
Рыбка по – монастырски 120/100/20 (запеченная треска со сливочно-грибным соусом) Б-29 Ж- 32 У-14 КК- 464	450 р
Язык под сырной шубой 200/150 (язык отварной, сыр, жареные шампиньоны, помидоры, майонез) Б-39 Ж- 57 У-31 КК- 798	520 р
Шатобриан с жареным картофелем и грибами 200/150/50 (вырезка говяжья травяного откорма с гарниром из обжаренного картофеля и шампиньонов, подается с соусом деми-гласс) Б-39 Ж- 57 У-31 КК- 798	700 р
Филе «Миньон» с грибами и сыром 200/50 (филе говядины, грибы, сыр, перечный соус) Б-45 Ж- 56 У-2 КК- 705	600 р
Королевские рулетики из говяжьей вырезки, 150/80/100 фаршированные овощами (говяжья вырезка фаршированная болгарским перцем, морковью, цукини, подается с капустой брокколи и соусом «Терияки») Б-30 Ж- 28 У-7 КК- 410	720 р
Свиная корейка с запеченным картофелем 200/150/50 (ароматная свиная корейка с запеченным картофелем, подается с горчично-соевым соусом) Б-48 Ж- 97 У-37 КК- 1216	650 р
Рулет из свинины «Пикант» 150/50 (свиная шейка в беконе, обжаренная в пряных травах. Подается со сливочно-грибным соусом) Б-26 Ж- 111 У-2 КК- 1119	550 р
Индейка под клюквенным соусом 150/50 (сочное филе индейки под классическим клюквенным соусом) Б-43 Ж- 24 У-3 КК- 406	380 р
Цыпленок по-тифлисски 190/80/20 (филе маринованного цыпленка, обжаренное на гриле до золотистой корочки, подается со свежими овощами и бальзамический соус) Б-45 Ж- 61 У-12 КК- 784	410 р