

Утверждаю:

ИП Гонохов.А.Ф.

От «02» июня 2016г

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

| Выход | <u>Банкетные холодные закуски</u>  | Цена         |
|-------|--|--------------|
| 1400  | <b>«Плато из рыбных деликатесов»</b><br><i>рулеты из: семги с/с, масляной х/к, чиненые сливочным сыром,<br/>нарезка из:, масляной, семги с/с. россыть красной икры,<br/>отборные креветки, лимончик, маслины, изобилие зелени.</i><br><i>/Блюдо рассчитано на 10 персон-1стол/</i> | <b>3300=</b> |
| 1200  | <b>«Рыбное удовольствие»</b><br><i>слайсы нежной семги с/с, форели х/к, масляной х/к, креветки королевские,<br/>таралетка с красной икрой ,маслом ,лимончик ,зелень в ассортименте.</i><br><i>/Блюдо рассчитано на 10 персон-1стол/</i>  | <b>3300=</b> |

**700**      **«Рулет с лососем, зеленью, сыром в слоеном тесте»**      **1950=**

*нежный лосось, со сливочным сыром, укутанный в воздушное тесто, с зеленью.*

*Нарезка.*

*/Блюдо рассчитано на 10 персон-1 стол/*

**1000**      **«Мясное удовольствие»**      **2700=**

*ассорти из: рулет из индейки, чиненый омлетом и сладким перцем, рулет из цыпленка чиненый грибочками, рулет из свинины чиненый черносливом, рулет из телятины чиненый соленым огурчиком, зеленью. Подается с зеленью, брусничным соусом, свежими помидорами, подмороженной ягодой клюквой или брусникой.*

*/Блюдо рассчитано на 10 персон-1 стол/*

**1300**      **«Мясной изыск»**      **3000=**

*Ассорти мясное из: из буженины собственного приготовления телячий язык, ароматный ростбиф со специями. Подается с соленым огурчиком, свежей зеленью, жгучей горчицей, сливочным хреном, листьями салата.*

*/Блюдо рассчитано на 10 персон-1 стол/*

**300**      **«Телячий язык»**      **850=**

*с хреном сливочным, брусникой, зеленью.*

**400**      **«Буженина пряная»**      **850=**

*запеченная, пряная буженина собственного производства. Подается с хреном,*

*консервированными овощами, зеленью, ягодами и листьями салата.*

**700**      **«Овощное плато»**      **600=**

*ассорти из свежих томатов ,свежих огурчиков, красного сладкого перца, редиски и свежая зелень.*

**600**      **«Коллекция солений»**      **650=**

*ассорти из маринованных грибочков, домашней квашенной капусты ,огурчиков, помидорчиков, маринованного лучка, с зеленью.*

**350**      **«Грибное лукошко»**      **700=**

*ассорти из маринованных грибочков, маринованного лучка, с зеленью.*

**600**      **«Сырная трапеза»**      **1450=**

*ассорти из четырех видов благородного сыра, с виноградом, медом, орехами.*

**140**      **«Корсиқанқа»** *маслины, оливки, брынза, лимон.*      **200=**

**800**      **«Фруктовое плато»**      **650=**

*ассорти из фруктов: груша, виноград, киви ,апельсины, яблоки под сахарной пудрой.*

**100**      **«Под рюмочку»** *слайсы лимончика листьями сочной петрушки.*      **120=**

### Банкетная закуска /для банкета, фуршета/

|                 |   |              |
|-----------------|---|--------------|
| <b>2*20</b>     | <b>Парталетки</b> с красной икрой и маслом, зеленью                                 | <b>110=</b>  |
| <b>2*35</b>     | <b>Парталетки</b> с творожным сыром, ветчиной, сол., огурчиком, кунжутом, зеленью.  | <b>80=</b>   |
| <b>2*28</b>     | <b>Парталетки</b> с лососем с/с, красной икрой, свежим огурчиком, зелень., специями | <b>90=</b>   |
| <b>2*30</b>     | <b>Профитроли</b> с грибной начинкой, сыром, зеленью.                               | <b>80=</b>   |
| <b>2*30</b>     | <b>Профитроли</b> с сырно -творожной начинкой, свежим огурчиком, зеленью, кунжутом. | <b>80=</b>   |
| <b>2*32</b>     | <b>Парталетки</b> с сырными шариками  | <b>70=</b>   |
| <b>2*35</b>     | <b>Канпе</b> с муссом из семги, с красной икрой, зеленью.                           | <b>140=</b>  |
| <b>1200 кг.</b> | <b>Ассорти из слоеных мини-пирожков.</b>  | <b>1300=</b> |
| <b>25/35</b>    | <b>Бутерброд с красной икрой, маслом, зеленью.</b>                                  | <b>100=</b>  |

### Салаты

**240** **«Конец морской»** **250=**

*Семужка слабосоленая, фасоль зеленая, картофель, лук, салат зеленый, сметана, соус*

- 186**      **«Морская звезда»**      **295=**
- припущенная семга, каперсы, томаты - черри, лук, салат зеленый, апельсин, соус бальзамический.*
- 230**      **«Рундук»**      **305=**
- сочный ростбиф, помидоры-черри, перец болгарский, сыр феттаки, соус бальзамический, салат микс.*
- 185**      **«Любимец публики»**      **180=**
- обжаренное филе цыпленка, огурчики маринованные, яйцо, сыр пармезан, чернослив ,соус-майонез, салат микс, грецкий орех.*
- 160**      **«Греческий»**      **190=**
- перец болгарский., помидоры св., огурцы св., маслины, лук, сыр Фета, соус итальянский зеленый с пряными травами, кунжут, зелень.*
- 170**      **«Застольный»**      **230=**
- сочная говядина ,картофель, подкопченный сыр, св., огурчик, яйцо, маслины, лук, имбирь, сметана, зелень*
- 210**      **«Бухта Джона»**      **230=**
- филе птицы варено-копч., картофель-пай, грецкий орех ,соленый огурчик, яблоко, яйцо перепелиное , заправка- майонез, зелень.*
- 180**      **«Утеха Боцмана»**      **210=**

*говядина отварная, сочная ветчина ,картофель, огурчик, яйцо, горошек зеленый, зелень.*

**150**      **«Палундра»**      **180=**

*филе куриное в/к., опята марин., огурчик св., сыр, яйцо, грецкий орех, заправка-майонез, зелень.*

**180**      **«Застолье Мэри»**      **210=**

*семга с/с, свежий огурчик, картофель, яйцо, сыр, зелень, зелень.*

**200**      **«Португа»**      **220=**

*-сочетание куриной грудки, ветчины, свежего перца, яблока, сыра, зелени и ананаса - свежо и вкусно...*

**210**      **«Капризе»-**      **320=**

*сыр моцарелла, свежий помидор, зелень, соус бальзамика, оливковое масло.*

**160**      **«Пайны пиратов»**      **180=**

*- филе цыпленка, картофель, фасоль белая, соленые огурчики, сыр, зелень*

**180**      **«Палубный хит»-**      **210=**

*отварная говядина, ветчина, яйцо, картофель, сол., огурчик, зелень, заправка*

*соус- майонез.*

**160**      **«Сэр Пират»**      **210=**

*говяжий язык, ветчина, перец болгарский, огурчик консерв., маслины, оливки, зелень, соус- майонез.*

### **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**1260**      **Мясное «BIG» ассорти:**      **2100=**

*мини шашлычки из : свинины, курицы на шпажках с соусом, колбаски домашние с чесночком, специями, люля – кебаб с соусом, зеленью.*

*/блюдо рассчитано на 10 персон, один стол/*

**170**      **Жульен мясной** - филе цыпленка, грибы запеченные в сливочном соусе с сыром      **260=**

**150**      **Жульен грибной** - грибочки запеченные в сливочном соусе с сыром, лучком.      **190=**

**135**      **Филе индейки** в беконе, с зеленью      **240=**

### **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

**210**      **«Узник морей»** -      **420=**

*филе семужки , под сливочно-икорным соусом*

**210**      **Бывалый Шкипер** –      **420=**

*стейк из семужки на гриле, с голландским соусом зеленью*

### **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**

|                   |   |             |
|-------------------|---|-------------|
| <b>250/150/40</b> | <b>Морской дьявол –</b><br><i>(корейка на косточке, жаренная на гриле с соусом, с помидорчиком, перчиком, зеленью.)</i> | <b>395=</b> |
| <b>170</b>        | <b>Ужин Стива-</b><br><i>(свинина, запечённая под сырной корочкой, с грибами, сливками )</i>                            | <b>280=</b> |
| <b>175</b>        | <b>Причуды Флинта -</b><br><i>(свинина, запеченная с томатом, под сырной шапкой)</i>                                    | <b>275=</b> |
| <b>100/20/30</b>  | <b>Шашлык из свинины,</b> <i>с лучком, зеленью, соусом.</i>   | <b>200=</b> |
| <b>100/20/30</b>  | <b>Шашлык из телятины,</b> <i>с лучком, зеленью, соусом.</i>  | <b>220=</b> |

**Выход.**

### **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

**Цена**

**Время приготовления горячих блюд из птицы 30-40 минут**

|               |   |             |
|---------------|---|-------------|
| <b>180/50</b> | <b>Шашлычок «Бригантина» -</b><br><i>сочные кусочки куриного филе со сладким перчиком на шпажке в медово-соевом</i> | <b>240=</b> |
|---------------|---|-------------|



*соусе, зеленью.*

**170/30**      **Сумка боцмана –**      **250=**

*куриное филе, в кармашке - сливочный сыр, грибочки, ветчина и все это тушиться со сливками.*

**200**      **Пикантный шашлык из куриных грудок.-**      **270=**

*нежная куриная грудка, с соусом «Ткемали», медом, красным вином*

**135/20**      **Филе индейки-**      **250=**

*сочное филе индейки ,укатанное в бекон, с зеленью, под сливочным соусом.*

**Выход гр.**

### **ГАРНИРЫ**

**Цена**

*Время приготовления гарниров 20 минут.*

**150**      **Капуста цветная, жареная во фритюре.**

**120**      **Капуста цветная запеченная под сырным соусом.**      **110=**

**100**      **Картофель фри.**      **120=**

**100/20**      **Картофель отварной с чесночно - сметанным соусом, зеленью.**      **150=**

**150**      **Картофель отварной с зеленью и маслом.**      **90=**

**150**      **Картофель запеченный с сыром.**      **120=**

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 150 | <i>Картофельные шарики-фри.</i>                |      |
| 120 | <i>Картофель запеченный со специями.</i>       | 150= |
| 150 | <i>Фасоль стручковая, жареная с чесночком.</i> | 100= |
| 150 | <i>Рис притушенный с овощами</i>               | 80=  |
| 150 | <i>Овощи гриль.</i>                            | 260= |

### *НАПИТКИ*

|        |   |      |
|--------|---|------|
| 1л.    | <i>Морс из ягод клюквы</i>                    | 180= |
| 1л.    | <i>Морс из ягод брусники</i>                  | 180= |
| 1л.    | <i>Морс из ягод клубники, малины, клюквы.</i> | 180= |
| 1л.    | <i>Напиток из вишни.</i>                      | 160= |
| 1 л    | <i>Лимонад в ас-те , кубиками льда.</i>       | 140= |
| 1 л.   | <i>Соки в ассортименте</i>                    | 150= |
| 0,5 л. | <i>Мин.вода с газом и без.</i>                | 60=  |
| 6*25   | <i>Хлебобулочные изделия.</i>                 | 30=  |

*(корзинка из двух видов злакового хлеба)*

## **.....НА УТРО ПОСЛЕ.....**

|               |  |             |
|---------------|--|-------------|
| <b>250/50</b> | <b>Уха из семги ,форели, судака,</b> с креветками, помидорчиком, зеленью.<br><i>Рюмочка водочки – прилагается.....</i> | <b>300=</b> |
| <b>250/20</b> | <b>Окрошка</b> на кисло молочном продукте или квасе.   |             |
| <b>250/20</b> | <b>Солянка</b> с мясными деликатесами, со сметаной.  | <b>180=</b> |

## **Спец. Меню «На заказ»....**

### **Пироги - слоеные**

|              |   |              |
|--------------|---|--------------|
| <b>1 кг.</b> | <b>Пирог с семгой,</b><br><i>помидорами, лучком ,сыром, зеленью из слоеного теста. ( заказ от 2-ух., кг.)</i> | <b>1600=</b> |
| <b>2 кг.</b> | <b>Пирог с горбушей,</b><br><i>помидорами, лучком , зеленью из слоеного теста (заказ от 2-ух., кг.)</i>       | <b>950=</b>  |
| <b>1 кг.</b> | <b>Пирог с мясом,</b><br><i>картофелем, грибами, луком ,сыром из слоеного теста. (заказ от 2-ух., кг.)</i>    | <b>850=</b>  |
| <b>1 кг.</b> | <b>Пирог с сыром, ветчиной.</b>   | <b>1100=</b> |
| <b>1 кг.</b> | <b>Пирожки с яйцом, зеленым луком.</b>  | <b>800=</b>  |
| <b>2 кг.</b> | <b>Пирожки со свежей капустой, яйцом, зеленью.</b>  | <b>670=</b>  |
| <b>1 кг.</b> | <b>Пирог «Три сыра»</b> мацарелла, голландский, с укропом, томат свежий                                       | <b>700=</b>  |

*Приятного аппетита. До встречи! Тел. 8/343/ 319-06-86.*