



# **Банкетное меню Лось**

## Вариант 1

### **Рыбное ассорти**

*Нерка по-домашнему, ассорти сельди, террин из судака со спаржей-  
20/20/20*

### **Мясное ассорти**

*Куриный галантин с паприкой и фисташками -20г  
Рулет из кролика с луком порей и горчицей -20г  
Буженина по-домашнему-20г*

### **Холодные закуски**

*Ассорти российских сыров -40г  
Рулетики из баклажан с сыром и чесноком-40г  
Овощной букет с зеленью -30*

### **Салаты**

*Оливье по-домашнему-50г  
Салат с черри и моцареллой-50г  
Микс грин салат с куриным филе, копченой индейкой и пармезаном-50г*

### **Горячая закуска**

*Жульен из курицы с грибами в блине-160г*

### **Основное блюдо (в обнос официантами)**

*Воронежский Бургенън -70 г  
Филе судака Орли - 70 г*

\*\*\*

*Картофель ароматный с беконом - 40 г  
Овощи, приготовленные на пару - 40 г  
подается с соусами тартар и горчичный – 10/10 г*

### **Десерт**

*Фруктовое ассорти-150г  
Морс – 200 г, кофе, чай*

**Минимальный заказ – 15 человек**

**Стоимость: 2 250 рублей на человека**



## Вариант 2

### **Рыбное ассорти**

Террин из судака с морским коктейлем, Масляная рыба копченая,  
Кета слабой соли в свекольном маринаде -20/20/20

### **Мясное ассорти**

Галантин куриный с черным изюмом и сумахом -20г  
Рулет из говяжьей вырезки со шпинатом-20г  
Свиная корейка фаршированная овощами-20г

### **Холодные закуски**

Русский разносол -40г  
Рулетики из цуккини с овощами в стиле ВОК-40г

### **Салаты**

Салат Греческий -50г  
Салат из рукколы с горчиной заправкой и телячьим языком-50г  
Салат дары моря в пикантном соусе из каперсов-50г

### **Горячая закуска**

Штрудель из семги, крабов и шпината с соусом унаги -131г

### **Основное блюдо в обнос**

Медальоны из свиной вырезки с луковым конфи - 70 г  
Треска фри - 70 г  
\*\*\*

Овощное соте – 40 г

Картофельные оладьи Сандрай – 50 г

Подаются с соусом горчиный и соусом из каперсов – 10/10 г

### **Десерт**

Фруктовое ассорти-150г  
Морс - 200г, кофе, чай

**Минимальный заказ – 15 человек**

**Стоимость: 2 300 рублей на человека**



### Вариант 3

#### **Рыбное ассорти**

Судак фаршированный целиком-20г,  
Мидии маринованные в грейпфруте-30г  
Семга подкопченная-20г

#### **Мясное ассорти**

Буженина по-домашнему-20г  
Говядина в/к-20г  
Куриный галантин с паприкой и фисташками-20г

#### **Холодные закуски**

Ассорти кавказских сыров с зеленью -40г, Овощи прованские-40г

#### **Салаты**

Салат из кальмаров с рисовой лапшой-50г  
Салат из печеной свеклы с сыром фета-50г  
Салат из листьев с куриной печенью-50г

#### **Горячая закуска**

Жульен из лесных грибов в блине-160г

#### **Основное блюдо**

Рулет из филе индейки с потрошками – 70 г  
Кулебяка из кеты с грибами – 70 г  
\*\*\*  
Ароматный рис жасмин – 40 г  
Овощи, приготовленные на гриле – 40 г  
Подается с соусами шоколадный грев и сырный – 10/ 10 г

#### **Десерт**

Фруктовое ассорти-150г  
Морс-200г, кофе, чай

**Минимальный заказ – 15 человек**

**Стоимость: 2 400 рублей на человека**

#### **Безалкогольные напитки**

Морс клюквенный – **160 рублей** (1 л)  
Сок в ассортименте - **150 рублей** (1 л)  
Вода минеральная Байкал (0,53 л) стекло – **150 рублей**  
Вода минеральная Байкал (1,25 л) пластик – **130 рублей**