
Дачный ресторан
«Сосновый бор»

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат со слабосоленой семужкой, красной икрой, свежим огурцом и соусом из сметаны и укропа 200/10/5/20/3г	380-00
Салат с жареной говядиной, помидорами черри, перепелиными яйцами и каперсами 170/10/2шт./3г	390-00
Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчичной заправкой 250/3г	250-00
Салат с обжаренными кусочками сочной корейки в кунжутных семечках, свежим помидором, шампиньонами, стручковой фасолью, заправленный оливковым маслом и лимонным соком 200/3/10г	350-00
Салат с отварным языком, куриным филе, варено-копченой шейкой, свежим огурцом и жареными шампиньонами под соусом майонез 200/3/10г	300-00
Салат «Оливье» с копченой осетриной, перепелинными яйцами и помидорами черри 165/20/10/10/2шт.	400-00
Салат с кальмарами, огурцом и грибами 300/15г	350-00
Салат «Цезарь» с курицей 150/50г	300-00
Салат «Греческий» 265г	300-00

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Осетр горячего копчения. Подается целиком 1000/400г	3000-00
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном 100/20/20/5г	400-00
Осетрина горячего копчения 100/30/20/20/3	700-00
Рыба масляная 100/20/10/20г	350-00
Селедочка слабосоленая с маринованным луком, лимоном и зеленью 100/30/20/20/10/3г	180-00
Буженина домашняя с хреном 100г (свиная шея, морковь, лук, чеснок, зелень)	260-00
Язык говяжий отварной с горчичным соусом 100/30/10/3г	350-00
Говядина холодная 100г	360-00
Рулет из куриного суфле 100г (карбонат, сыр, болгарский перец)	280-00
Рулет из свинины 100г (вырезка свиная, сыр, карбонат)	200-00
Рулеты из баклажанов и кабачков с начинкой из брынзы, чеснока и кинзы 150/20/3г	270-00
Тарелка со свежими овощами 300/15г	300-00
Тарелка с разносолами 300г	250-00
Соленья корейские 240/3г (морковь капуста грибочки, соленые помидоры)	250-00
Помидоры с сыром «Моцарелла» (3 шт) 50/30/5г	120-00
Сырная тарелка 40/40/40/20/10/30г (моцарелла, пармезан, дор-блю, сулугуни)	620-00

Директор:

Главный бухгалтер:

 Мамонтов А. П.
 Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации

Сосновый бор

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе цыпленка и белые грибы, запеченные в сливках 150г	300-00
Язык телячий запеченный в сметане с добавлением орехов и пряных трав 150г	300-00
Филе судака в кляре 200/20/3г	300-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе лосося на пару с соусом "Песто" и помидором запеченным с голубым сыром 100/30/100г	600-00
Цыпленок мини жареный с чесноком на ложе из сладкого перца 200/150/3г	450-00
Медальоны из свинины с горчичным соусом и пряными овощами 100/150/70/3г	450-00
Свинная отбивная с помидорами и сыром. Подается с овощным гарниром 150/150/75г	450-00
Куриная отбивная с сыром и грибами. Подается с овощным гарниром 150/150/75г	450-00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Осетр запеченный, фаршированный суфле из красной рыбы с соусом из пряных трав 1000/200/100/100г	4500-00
Лосось томленный в вине с овощами и травами 1000/400г	4500-00
Судак фаршированный (обжаренные шампиньоны, сыр) 1кг	2300-00
Ростбиф с острым чесночным соусом 1000/100/100/80/6г	3500-00
Ножка ягненка запеченная с розмарином и молодым картофелем 1000/700г	2700-00
Свинина запеченная с чесноком и травами. Подается с молодым картофелем 1000/700г	2700-00

ГАРНИРЫ

Гарнир картофельные шарики 100г	100-00
Картофель по-деревенски 100г	100-00
Картофель отварной с укропом 100г	60-00

ПИРОГИ



Пирог закрытый с мясом 1кг	700-00
Пирог закрытый с рыбой 1кг	700-00
Пирог закрытый с капустой 1кг	300-00
Пирог открытый с ягодами 1кг	650-00
Хлеб 1 кус	3-00

ТОРТЫ

Тирамису 1,5кг	2500-00
Птичье молоко 1кг	800-00
Торт с лимонным кремом в шоколадной глазури 1кг	750-00

Директор:

Главный бухгалтер:

 Мамонтов А. П.
 Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации

Дачный ресторан
«Сосновый бор»
Countryside restaurant
«Sosnoviy Bor»
