
Дачный ресторан
«Сосновый бор»

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат с жареной говядиной, помидорами черри, перепелиными яйцами и каперсами 170/10/2шт/3 г	390-00
Салат «Оливье» с семгой, масляной рыбой, перепелиными яйцами и красной икрой 220/3/1 шт	380-00
Салат с обжаренными кусочками свинины, карбонатом в/к, болгарским перцем, огурцом, сыром и грецкими орехами 170/2 г	280-00
Салат с языком, куриным филе, шейкой в/к, свежим огурцом и жареными шампиньонами под соусом майонез 190/3 г	300-00
Салат с кальмарами под соусом из маслин (кальмар, листья салата, баклажаны, помидоры черри, сыр Фета) 180 г	390-00
Салат «Цезарь» с курицей 200 г	300-00
Салат «Греческий» 200 г	280-00

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Осетр горячего копчения. Подается целиком 1000/400 г	4500-00
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном 100/20/20/5 г	450-00
Осетрина горячего копчения с соусом из сливочного хрена 100/30/10/3 г	700-00
Рыба масляная филе х/к 100/20/5 г	350-00
Сельдь с маринованным луком, лимоном и зеленью 100/30/20/10/3 г	180-00
Филе судака в кляре 200/20/3 г	300-00
Колбаса с/к 100 г	250-00
Буженина домашняя с хреном (свиная шея, морковь, лук, чеснок, зелень) 100/30 г	280-00
Язык говяжий отварной с хреном 100/30/10/3 г	380-00
Говядина голодная (вырезка говяжья, специи) 100 г	360-00
Рулет из куриного суфле (бекон с/к, сыр, берец болгарский) 100 г	280-00
Рулет из свинины (вырезка свиная, карбонат, сыр) 100 г	280-00
Рулетики из баклажанов и кабачков с начинкой из брынзы, грецкого ореха, чеснока и кинзы 155/3 г	270-00
Тарелка со свежими овощами (помидоры, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень, сметана) 325/50/15 г	300-00
Ассорти солений (капуста, огурцы соленые, помидорки черри) 300 г	300-00
Грибочки маринованные (шампиньоны, зелень, чеснок) 200 г	220-00
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) 160/30/30/10/3 г	650-00
Маслины, оливки 100 г	180-00
Зелень (укроп, петрушка, кинза, лук зеленый) 50 г	60-00

Директор:

Главный бухгалтер:



Мамонтов А. П.



Литова Т. М.

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе судака запеченное в сливках с овощами 150 г	250-00
Филе цыпленка и белые грибы, запеченные в сливках 150 г	300-00
Белые грибы со сливками под сыром «Пармезан» 150 г	350-00
Язык телячий запеченный в сметане с добавлением орехов и пряных трав 150 г	350-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе судака с мини морковью под сливочно-апельсиновом соусом 130/100/15 г	450-00
Медальоны из свинины с беконом, под сливочно-горчичным соусом. Подается с картофелем по-деревенски 100/70/150/30 г	480-00
Свиная отбивная с помидорами и сыром. Подается с картофелем по-деревенски и овощами 150/150/75 г	450-00
Куриная отбивная с грибами и сыром. Подается с картофелем по-деревенски и овощами 150/150/75 г	450-00
Корейка свиная с соусом барбекю и жареной кукурузой 180/50/80/50 г	520-00
Стейк из свинины с острым чесночным соусом 150/50 г	400-00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Судак фаршированный (обжаренные шампиньоны, сыр) 1000 г	2700-00
Ростбиф с острым чесночным соусом 1000/100/75/60 г	3900-00
Ножка ягненка запеченная с розмарином и молодым картофелем 1000/700 г	3500-00
Свинина запеченная с чесноком и травами. Подается с картофелем, брусничным соусом и запеченными помидорами черри 1000/700/200/100/60 г	3000-00

ГАРНИРЫ

Картофель фри 100 г	100-00
Картофель по-деревенски 150 г	100-00
Картофель отварной с укропом 150 г	60-00
Кукуруза жареная 120 г	130-00

ТОРТЫ, ВЫПЕЧКА

Тирамису с клубникой 1500 г	2500-00
Медовик классический 1000 г	900-00
Пирог закрытый с капустой 1000 г	550-00

Директор:

Главный бухгалтер:



Мамонтов А. П.



Литова Т. М.

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

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