
Дачный ресторан
«Сосновый бор»

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат с жареной говядиной, помидорами черри, перепелиными яйцами под соусом «Устричный чили» 170/10/2шт/3г	450-00
Салат «Оливье» с семгой, масляной рыбой, перепелиными яйцами и красной икрой 220/3/1шт	420-00
Салат с обжаренными кусочками свинины, карбонатом в/к, болгарским перцем, огурцом, сыром и грецкими орехами 170/2г	300-00
Салат с языком, куриным филе, шейкой в/к, свежим огурцом и жареными шампиньонами под соусом майонез 190/3г	320-00
Салат «Цезарь» с курицей 200г	350-00
Салат «Цезарь» с лососем 200г	490-00
Салат «Цезарь» с креветками 200г	540-00
Салат «Греческий» 200г	280-00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Осетр горячего копчения. Подается целиком 1000/400г	4900-00
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном 100/20/20/5г	550-00
Рыба масляная филе х/к 100/20/5г	390-00
Сельдь с маринованным луком, лимоном и зеленью 100/30/20/10/3г	200-00
Филе судака в кляре 200/20/3г	350-00
Колбаса с/к 100г	250-00
Буженина домашняя с хреном (свиная шея, морковь, лук, чеснок, зелень) 100/30г	280-00
Язык говяжий отварной с хреном 100/30/10/3г	390-00
Говядина холодная (вырезка говяжья, специи) 100г	380-00
Рулет из куриного суфле (бекон с/к, сыр, бекон болгарский) 100г	290-00
Рулет из свинины (вырезка свиная, карбонат, сыр) 100г	280-00
Рулетики из баклажанов и кабачков с начинкой из брынзы, грецкого ореха, чеснока и кинзы 155/3г	290-00
Тарелка со свежими овощами (помидоры, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис, зелень, сметана) 325/50/15г	300-00
Ассорти солений (капуста, огурцы соленые, помидорки черри) 300г	300-00
Грибочки маринованные (шампиньоны, зелень, чеснок) 200г	220-00
Сырная тарелка (камамбер, пармезан, моцарелла, дор блю, мед) 160/30/30/10/3г	650-00
Маслины, оливки 100г	180-00
Зелень (укроп, петрушка, кинза, лук зеленый) 50г	60-00

Директор:

Главный бухгалтер:



Мамонтов А. П.



Литова Т. М.

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

Сосновый бор

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе судака запеченное в сливках с овощами 150г	250-00
Филе цыпленка и белые грибы, запеченные в сливках 150г	300-00
Белые грибы со сливками под сыром «Пармезан» 150г	350-00
Язык телячий запеченный в сметане с добавлением орехов и пряных трав 150г	350-00
Шампиньоны фаршированные сыром Дор блю в сливочно-коньячном соусе 450г	750-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе судака с мини морковью под сливочно-апельсиновом соусом 130/100/15г	450-00
Медальоны из свинины с беконом, под сливочно-горчичным соусом, подается с картофелем по-деревенски 100/70/150/30г	520-00
Свинная отбивная с помидорами и сыром. Подается с картофелем по-деревенски и овощами 150/150/75г	470-00
Куриная отбивная с грибами и сыром. Подается с картофелем по-деревенски и овощами 150/150/75г	470-00
Корейка свиная с соусом барбекю и жареной кукурузой 180/50/80/50г	560-00
Стейк из свинины с острым чесночным соусом 150/50г	440-00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Судак фаршированный (обжаренные шампиньоны, сыр) 1000г	2700-00
Ростбиф с острым чесночным соусом 1000/100/75/60г	4200-00
Ножка ягненка запеченная с розмарином и молодым картофелем 1000/700г	3800-00
Свинина запеченная с чесноком и травами. Подается с картофелем, брусничным соусом и запеченными помидорами черри 1000/700/200/100/60г	3500-00

ГАРНИРЫ

Картофель фри с кетчупом 100/30г	120-00
Картофель по-деревенски 150г	100-00
Картофель отварной с укропом 150г	80-00
Кукуруза жареная 120г	130-00

ТОРТЫ, ВЫПЕЧКА

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