

РЕСТОРАН ИЗЫСКАННОЙ РУССКОЙ КУХНИ «Ф.М. ДОСТОЕВСКИЙ»

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

Вариант I

САЛАТЫ ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ

- Инсалата миста с тунцом 120гр

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ В ЦЕНТРЕ СТОЛА

САЛАТЫ

- Греческий салат Хориатики 100 гр
- Руккола с креветками и соусом Айоли 80 гр
- Листья ромейна с ростбифом и вялеными томатами 80 гр

АССОРТИ РЫБНОЕ

- Рулетик из семги цитрусового посола со сливочным сыром 35гр
- Тар тар из сельди на тосте из ржаного хлеба 35 гр
- Омуль холодного копчения с лаймами и каперсами 30 гр
- Заливное из судака 100 гр

АССОРТИ МЯСНОЕ

- Рулет куриный с черносливом с мини овощами 30 гр
- Волованы с паштетом из мяса индейки с грибами 30гр
- Буженина, запеченная с чесноком и стеблями сельдерея с хреном и горчицей 30 гр

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ЗАКУСОК

- Маслины\оливки, корнишоны, патиссоны 90 гр

ЗАКУСКА ГОРЯЧАЯ

- Мильфей из баклажанов и томатов с соусом «Песто» запеченных под сыром 120 гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР

- Филе миньон из телятины с кртофелем «Дюшес» и перечным соусом 120\120\40
- Куриная грудка под соусом Бешамель с овощным рissото 130\110\40
- Филе лосося на пару с пюре из брокколи и картофеля со сливочным соусом 120\120\50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

НАПИТКИ

- Минеральная вода
- Кофе
- Чай

СТОИМОСТЬ МЕНЮ ДЛЯ 1-ГО ГОСТЯ – 3300 РУБЛЕЙ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НЕ ВКЛЮЧЕНЫ

ВЫХОД МЕНЮ 1400ГР. НА ЧЕЛОВЕКА

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

Вариант II

САЛАТЫ ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ

- Маседуан а ля Оливье с поливою провансальской 150 гр

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ В ЦЕНТРЕ СТОЛА

САЛАТЫ

- Огородные разности с оливковой поливою и сыром Фета 100 гр
- Салат с телячьим языком и ореховой поливою 100 гр
- Салат с копченой скумбрией и отварными овощами под соусом Ремулад 100 гр

АССОРТИ РЫБНОЕ

- Сёмга малопросольная с апельсиновым ароматом 30 гр
масляная рыба холодного копчения 30 гр
- Волованы с муссом из копченой форели 30 гр

АССОРТИ МЯСНОЕ

- Рулет куриный с черносливом 30 гр
- Буженина, запеченная с чесноком и стеблями сельдерея 30 гр
- Заливное из домашних птиц с хреном 100 гр

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ 100 ГР

- Огурцы свежепросольные Капуста, квашёная кочнами с брусникой
- Грибки маринованные разные, постным маслом сдобренные

ЗАКУСКА ГОРЯЧАЯ

- Грибной жульен в блинце 120 гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ НА ВЫБОР

- Котлеты рубленые «Пожарские» с печеным картофелем 100\150\30
- Филе лосося на пару с овощным жульеном и соусом креветочный биск 110\110\50
- Медальоны из свинной вырезки в соусе Блю-Чиз с овощами WOK 130\110\40

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

НАПИТКИ

- Минеральная вода
- Кофе
- Чай

СТОИМОСТЬ МЕНЮ ДЛЯ 1-ГО ГОСТЯ – 3300 РУБЛЕЙ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НЕ ВКЛЮЧЕНЫ ВХОД МЕНЮ 1200 ГР. НА ЧЕЛОВЕКА

Bon Appetit