



## Русские Традиции

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

**3500 Р**  
на персону

### Холодные закуски

Мясное трио с домашней ..... 80 гр.  
бужениной, куриным рулетом  
и копченой колбаской

*Буженина по-домашнему, куриный рулет, колбаса  
твердого копчения. Подается с хреном*

Тарталетки с нежным паштетом .... 40 гр.  
из куриной печени и бальзамическим  
кремом

*Паштет из куриной печени, тарталетка, клюква,  
петрушка, крем бальзамический*

Лосось «Филадельфия» ..... 50 гр.

*Тонкие ломтики лосося, маринованные  
с апельсиновой и лимонной цедрой, фаршированные  
творожным сыром в виде рулетиков*

Спелые томаты с брынзой, ..... 60 гр.  
ароматной пряной зеленью  
и оливковым маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,  
бальзамический крем*

Микс брускетт, вариант 1 ..... 30 гр.  
(брускетта с печеным перцем и сыром  
дор блю и брускетта с печеными овощами)

*Хрустящая брускетта с печеным подмаринованным  
перцем, сыром дор блю и бальзамическим кремом  
и брускетта с печеными баклажанами, перцами  
и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью*

Овощной дип ..... 50 гр.

*Свежие огурцы, болгарский перец, дольки  
помидоров, зелень*

### Горячие закуски

Жульен с грибами ..... 100 гр.  
в картофельной лодочке

*Обжаренные шампиньоны с луком и филе курицы.  
Запекаются в картофельной лодочке под соусом  
бешамель с сыром*

### Гарнир на Выбор

Картофель Айдахо ..... 150 гр.

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.  
Подается запеченным с рубленной зеленью  
и чесноком*

Рис с овощами ..... 150 гр.

*Отварной белый рис со сливочным маслом,  
болгарским перцем, стручковой фасолью и кукурузой*

### Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные ..... 80 гр.

*Булочка французская и пражская*

### Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с филе ..... 80 гр.  
цыпленка, хрустящими хлебцами,  
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата  
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,  
хрустящие хлебцы и фирменный соус*

Салат с отварной говядиной, ..... 80 гр.  
свежими овощами и лимонно-  
соевой заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие,  
стебель сельдерея, красный лук, кинза,  
лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут*

Микс салат с овощами гриль, ..... 80 гр.  
брынзой и сыром Дор Блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль,  
помидорки черри, брынза, Дор Блю и лимонно-  
оливковый дрессинг с пряной зеленью*

Гриль-Салат с индейкой ..... 80 гр.  
и грушей

*Индейка на гриле, салат руккола, микс салат, груша  
томленая в красном вине, помидорки черри  
и медово-соевая заправка*

Салат «Нисуаз» ..... 80 гр.

*Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья  
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе  
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель  
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут*

Салат «Оливье» с курой ..... 80 гр.  
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе курицы, отварные картофель,  
морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы  
и консервированный горошек, майонез*

### Горячие блюда на Выбор

Шашлык из свинины с луком, . 150/50 гр.  
болгарским перцем и домашним  
томатным соусом

*Запеченные в ароматных специях кусочки свинины  
с овощами. Подается на деревянных шпажках  
с домашним томатным соусом*

Стейк из судака ..... 130/50 гр.  
с соусом Тартар

*Обжаренное филе судака в хрустящей панировке  
с соусом Тартар*

### Напитки

Морс клюквенный ..... 200 мл.

*Клюква, сахар, вода*