

ОТКРЫВАЕМСЯ 19 МАЯ 2023 Г.

ориентируйтесь на это ознакомительное меню от @cafe51ekb
летнее меню будет в апреле

ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

зима
весна
2023

Приглашаем на дегустацию - это бесплатно. Вы оцените свежесть и внешний вид блюд

КАНАПЕ приветственный фуршет

с ветчиной.....	90,-
ролл с ветчиной.....	90,-
ролл с лососем.....	140,-
с салями.....	90,-
с семгой.....	145,-

под "беленькую".....	90,-
сливочный лосось на багете.....	145,-
цезарь.....	110,-
с икрой.....	135,-
с креветкой.....	160,-
сырное канапе.....	105,-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ оптимальный выбор 6 ~ 9 позиций

сельдь от хозяйки.....	285,-
закуска "Одесская"(рыбные паштеты).....	335,-
рулетки из блинов с красной рыбой.....	360,-
рулетки из лосося со сливочным кремом...	490,-
рулет из огурца с творожным сыром.....	210,-
помидоры с сырной начинкой и зеленью.....	240,-
заливное из языка с овощами и зеленью.....	350,-
рыбное ассорти.....	610,-
мясное плато.....	740,-
мясное ассорти.....	430,-
телячий язык с медово-горчичным соусом...	570,-

палитра сыров «Гурман».....	840,-
сырное ассорти.....	620,-
плато под "Беленькую".....	270,-
печеночная закуска.....	210,-
деревенские соленья.....	250,-
грузди соленые.....	3300,-
овощное ассорти.....	265,-
холодец.....	265,-
маслины и оливки.....	200,-
рулетки баклажанные.....	285,-
рулетки из кабачков.....	285,-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

подадим через час ~ полтора, после начала банкета

говядина духовая с овощами.....	830,-	хрустящий блин с курицей и грибами.....	235,-
тушеная баранина с пюре.....	2200,-	рулетики из цукини с лососем под соусом.....	310,-
жюльен из курицы с грибами.....	225,-	куриный шашлычек.....	355,-
жюльен из говяжьего языка с грибами.....	265,-		



САЛАТЫ

любую позицию можно сделать порционно или подать «в стол»

оливье с семгой.....	460,-	стейк салат.....	530,-
оливье с говядиной.....	430,-	"Терияки" с овощами гриль.....	400,-
теплый салат с хрустящим беконом.....	460,-	греческий.....	375,-
с копченой курицей и морк. по - корейски.....	270,-	сельдь под шубой.....	265,-
легкий овощной с говядиной.....	285,-	куриный с картофелем пай.....	270,-
цезарь с креветками.....	515,-	"Витаминный".....	185,-
цезарь с курицей.....	410,-	"Таёжный" (с говядиной).....	265,-
"Ассамблея" (с говяжьим языком).....	445,-	"Блинный".....	230,-
кальмар с копченым сыром.....	265,-	с пастормой.....	265,-



РЫБА

подадим через два ~ два с половиной часа после начала банкета

треска под сырно-грибной шапкой.....	545,-	форель под овощами с икрой.....	710,-
рулет из скумбрии с овощами под сыром.....	400,-	конверты из лосося с сыром.....	610,-
радужная форель на пряном кус-кусе.....	655,-	форель, запеченная с сыром.....	560,-



МЯСО & ПТИЦА

либо сразу, после начала мероприятия, обсудим при встрече

рулет из свинины с грибами и луком.....	400,-	медальоны из свиной вырезки.....	475,-
свинина с черносливом и грецким орехом.....	465,-	индейка под сливочным соусом.....	480,-
отбивная из куриного филе под шапкой.....	330,-	фаршированное куриное бедро.....	370,-
курица на дранике с грибами.....	365,-	куриное филе в сливочном соусе.....	385,-
свинина на картофельном дранике.....	385,-	куриный шницель.....	320,-
рулет из индейки в беконе.....	470,-	мешочек из куриного филе с сыром.....	385,-

ГАРНИР

овощной рататуй.....	250,-
микс-салат.....	285,-
рис с овощами и пармезаном.....	190,-
пюре со сливками и пармезаном.....	210,-
запеченные овощи.....	290,-
картофельные дольки с чесноч. и сыром.....	200,-

гриль салат с фетой.....	330,-
гратен.....	250,-
печеный картофель с грибами.....	200,-
мусака овощная.....	260,-
картофель по-гречески.....	240,-
паровые овощи в болгарском перце.....	280,-

ОСНОВНЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

- Реальный чек 2600 ~ 3200 руб/чел.
- Вместимость 20 ~ 60 гостей.
- Все напитки Ваши, без дополнительных выплат.
- Базовое оформление предоставляется бесплатно

лето
2023



отзывы



оформление



напитки



звук & свет



ВСЕ БУДЕТ ХОРОШО