

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

parkcity

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Канапе



Канапе с сыром
и виноградом *50 г*



Канапе с семгой *35 г*

Канапе
из копченого лосося *35 г*

Брускетты &Эклеры



Эклер с х/к форелью,
крем-сыром и авокадо *50 г*



Брускетта
с ростбифом *35 г*



Брускетта
с х/к лососем *40 г*



Брускетта
Капрезе *50 г*



Брускетта
с вялеными томатами *35 г*

Шашлычки



Шашлычки из семги *80 г*



Шашлычки
из свинины *80 г*



Шашлычки из
курицы и грибов *50 г*

Рулетики &роллы



Рулетики из цукини
с грецким орехом *50 г*



Рулетики из баклажан
с сыром *50 г*



Рулетики из карбоната
с сырной закуской *50 г*



Рулетики из семги с
сыром Филадельфия *40 г*

Прочие закуски



Мини блинчики
с красной икрой *16 г*



Шляпки грибов с
ветчиной и сыром *35 г*



Тостик с семгой и
авокадо *35 г*



Сырные шарики во
фритюре *30 г*



Черри с сыром Фета
в стаканчике *35 г*



Мидия запеченная
под сыром *60 г*



Камамбер в
кокосовом кляре *35 г*



Имбирная креветка с
кремом Васаби *35 г*



Мини-Цезарь *45 г*



Мини Оливье
с говядиной *50 г*

Птифуры



Ассорти ягод: клубника/
черника/голубика *50 г*



Крем-брюле с ягодной
сальсой и ароматом розы *60 г*



Кокосовый пудинг
с семенами чиа *90 г*



Маффин шоколадный
с шоколадным кремом *50 г*



Мини Наполеон *50 г*



Мини Медовик *50 г*



Мини Тирамису *50 г*



Мусс Двойной шоколад *50 г*



Птичье молоко
с шоколадом *35 г*



Торт Чизкейк
клубничный *50 г*



Шоколадный десерт
с вишневой начинкой *50 г*



Эклер с арахисовым
кремом и дробленными
орешками (открытый) *55 г*



Эклер
со сливками
и ягодами
(открытый)

55 г

Ассорти фруктов
50 г



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Моцарелла, томаты
под малиновым соусом
230 г

Семга слабого посола
100/40 г

Сельдь с молодым картофелем и
яблочно-горчичным соусом
(подается с маринованным луком)
120/100/50 г

Сырная тарелка кавказских сыров
(сулугуни, брынза, адыгейский сыр, зелень)
300 г



Блинчики
с семгой и сыром
Филадельфия
(4 шт.)
60/60/30/20 г



Ассорти рыб
холодного копчения
(скумбрия, горбуша, сельдь
собственного приготовления)
240/60 г



Рыбный аккорд
(семга с/с, семга х/к,
масляная х/к, икра красная)
160/30 г



Сырная фантазия
(Маасдам, крем-сыр на тостах
с миндалем, пармезан, мраморный,
виноград и орехи)
230/70/40 г

Буженина с маринованным чесноком и хреном
150/40/20 г

Ассорти закусок
(копченая грудинка, соленые грузди, малосольные огурчики, зелень и сметанный соус)
300/100/50 г

Сезонное овощное плато
600 г

Разносолы по-домашнему
(помидоры, огурцы соленые, квашеная капуста)
360 г

Грузди соленые
150/20 г

Фруктовое ассорти
(сезонные фрукты)
1000 г



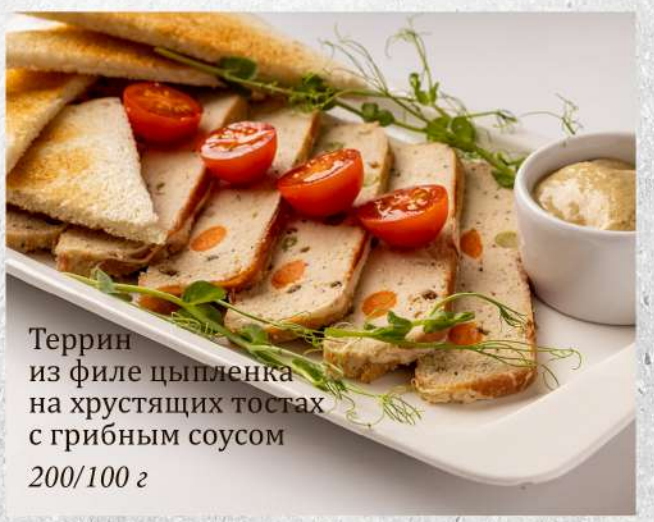
Мясное ассорти
(язык говяжий, рулет куриный, буженина, баструма, квашеная капуста, хрен, горчица)
190/90/20 г



Ростбиф с вяленными томатами, хрустящим миксом листьев салата, паприкой BBQ и ароматным багетом
160/120/50 г



Утиная грудка с райскими яблочками
120/120/50 г



Террин из филе цыпленка на хрустящих тостах с грибным соусом
200/100 г

Салаты

Салат с печеной свеклой и гранатом
(подается с рукколой и яблоком)
220 г

Салат с кедровыми орехами
и томатами Черри
190 г

Капрезе
(свежие томаты с сыром
моцарелла и базиликом)
250 г

Салат Греческий
200 г

Салат с пастрами
из индейки
с овощами BBQ
240 г

Цезарь с курицей гриль и
фирменной заправкой
180 г

Салат с курицей гриль, брынзой
под сливочным барбекю соусом
(подается с миксом салатов,
и свежими овощами)
210 г





Салат с уткой в медовой глазуре,
жареным картофелем и грибами
(подается с миксом салатов,
молодой кукурузой и
ореховым-кунжутным соусом)
210 г

Цезарь с лососем
180 г

Цезарь с креветками
180 г

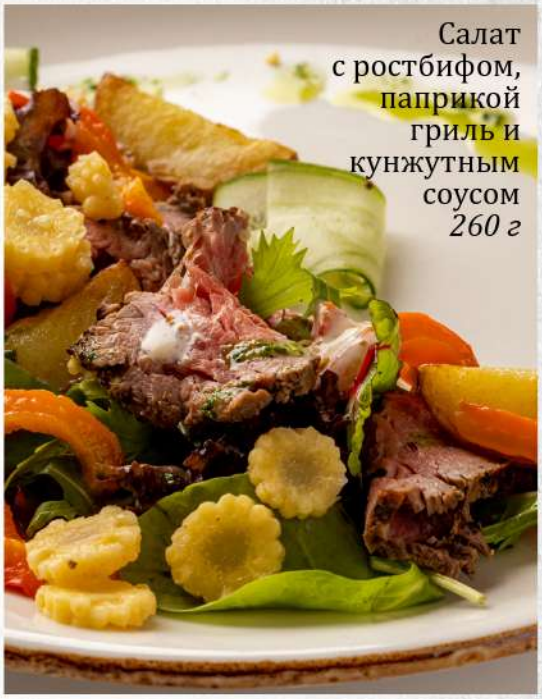
Норвежский Оливье
с копченым лососем
240 г



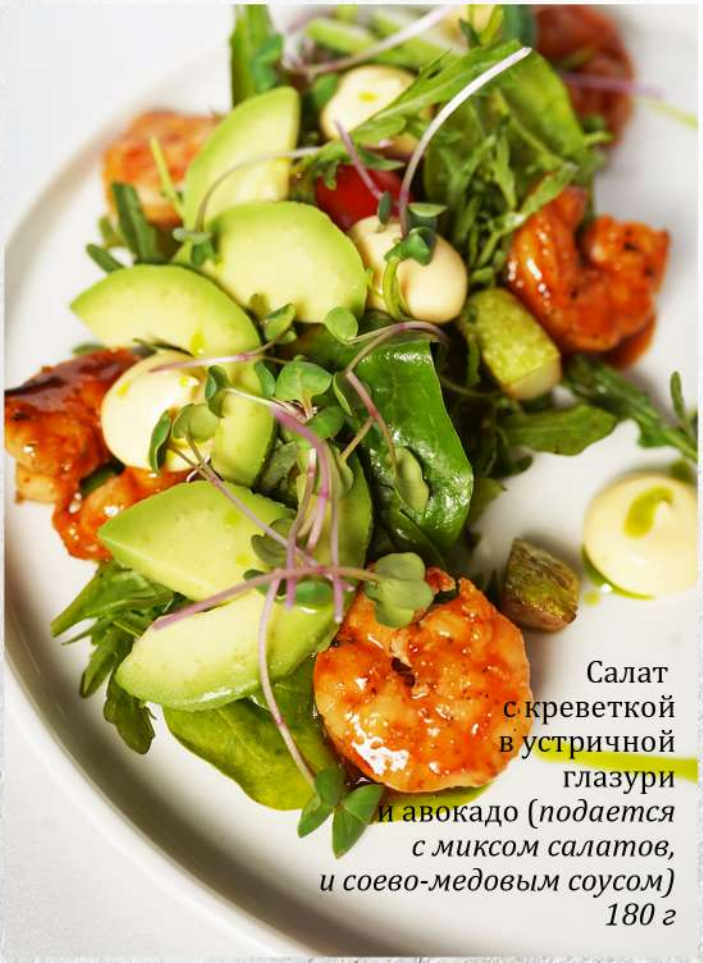
Салат
с телячьим языком,
маринованными овощами,
картофелем
(*подается*
с миксом
салатов,
и сливочным
деми-глассом)
210 г



Салат
с копченым
лососем
и яйцом
пашот
210 г



Салат
с ростбифом,
паприкой
гриль и
кунжутным
соусом
260 г



Салат
с креветкой
в устричной
глазури
и авокадо (*подается*
с миксом салатов,
и соево-медовым соусом)
180 г

Салат с угрем, чука салатом,
свежим огурцом и дайконом)
(*подается с миксом салатов*
и соево-медовым соусом)
190 г

Салат Цезарь
с ростбифом
200 г

Салат Оливье
с говядиной
240 г

Салат со свининой BBQ
в сливочном соусе и свежими
овощами
(*подается с миксом салатов*
и кунжутом)
180 г

Горячие закуски



Жульен из лесных грибов
120 г

Кокиль из морепродуктов с цукини
120 г

Фрикассе куриное с шампиньонами под сыром
120 г

Горячие блюда из рыбы

Филе морского окуня с овощной капонатой *(подается с лимном и сырным соусом)*
280 г



Дорадо томленая в фольге с овощами и каперсами (*подается с лимоном)*
350/30 г

Авокадо с морепродуктами под икорным соусом
300 г



Филе Сибас с рагу из птитима и зеленого горошка *(подается с лимоном и сливочно-базиликовым соусом)*
280 г



Горячие блюда из мяса

Томленая голяшка
ягненка в травах
(подается с маринованными овощами)
300/90 г

Филе-Миньон
с грибным соусом
150/50 г





Медальоны
из говядины
с соусом Мадера
150/50 г

Каре молочного ягненка
с белыми грибами
и гранатовым соусом
150/50/50 г

Говяжьи щечки
в сливочно-грибном соусе
с картофельным граттеном
(подаются с маринованными огурцами и черри)
320 г

Филе свиной вырезки
с цукини гриль
(подается с миксом салатов, паприкой BBQ и сливочно-горчичным деми-глассом)
300 г



Язык теленка
в мясном соусе
с пюре из сельдерея
(подается с бланшированными овощами)
260 г

Горячие блюда из птицы

Куриная ножка конфи с молодым картофелем фри
(подается с Пепер соусом и битыми огурцами)
320 г

Мини цыпленок
с картофелем по-деревенски
с сливочно-укропным соусом
200/150/30 г

Куриная грудка су-вид
с бланшированным шпинатом
и соусом из вешенок
280 г



Утиная ножка конфи
с вишневым песто
(подается с маринованым яблоком в кальвадосе и мартини)
240 г



Гарниры

Овощи на гриле
(цуккини, баклажаны, перец, шампиньоны, кукуруза)
200 г

Кукуруза на гриле
(молодая в початке)
1 шт

Спаржа жаренная
200 г

Молодой картофель в сметанном соусе
200 г

Картофель отварной с зеленью
150 г

Картофель «по-сербски»
150 г

Картофель фри
150 г

Картофель «Гратен»
150 г

Картофель жаренный с шампиньонами
150 г

Рис жасмин с овощами
150 г

Кус-кус с белыми грибами
150 г

Овощи паровые
150 г

Выпечка

Хлебная корзина
(2 белые булочки, 2 черные булочки, сырные палочки)
160 г

Соуса

Барбекю-чипотле
50 г

Сацебели
50 г

Сырный
50 г

Тар-тар
50 г

Чили-манго
50 г

Блюда, приготовленные на углях

Шашлык из ягненка
200/200/50 г



Сибас/Дорадо
200/50/50 г

Форель речная
150/50/50 г

Лосось
(с соусом тар-тар)
150/50/50 г

Шашлык
из куриного бедра
200/200/50 г

Шашлык из языка
200/200/50 г



Говядина на шпажках с грудинкой и перцем
200/200/50 г



Шашалык из корейки на кости
200/200/50 г



Рыба горячего копчения

(подается с лимоном и сливочным соусом)

Дорадо

Сибас

Лосось

**на вес, стоимость за 100 г*

Блюда на компанию

Шейка свиная
запеченая в специях
(подается с молодым картофелем, маринованными овощами и сливочным-барбекю соусом с горчицей)
1500/1000/300/180 г

Поросенок,
фаршированный
шашлыком
3500/1000 г

Индейка запеченая
и томленая в соусе
(подается с запеченым картофелем с грибами, свежими овощами и грибным соусом)
2000/1000/500/180 г

Ножка ягненка
с кисло-пряным соусом
(подается с картофелем)
2000/1500/200 г





Щука,
фаршированная
со сливочно-мятным
соусом
1 кг



Ассорти из морепродуктов *(Дорадо томленая с овощами, Сибас и Форель речная на гриле, шашлычки из лосося, мидии запеченные, креветки, лимон, имбирь, огурец и соуса)*
1300/500/300 г



Ассорти шашлыков
(шашлык из свиной шеи, куриный шашлык, люля-кебаб из ягненка, люля-кебаб из курицы, свиная корейка, ребра свиные BBQ овощи)
1400/600/250 г

СЕРВИСНЫЙ СБОР — 15%

parkcity