






# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ УСАДЬБЫ ВЕРАГИ

Условные обозначения:

-  вегетарианское блюдо
-  острое
-  горячая подача
-  блюдо с рыбой
-  готовится на BBQ


## ФУРШЕТ


Классический фуршет включает в себя 6 закусок. Выход указан на человека.

Канapé с птицей и томатом черри / 50 гр.

Канapé с лососем и мягким сыром / 50 гр. 


Канapé с салями и свежим огурцом / 50 гр.

Канapé с сыром бри и виноградом / 50 гр. 

Канapé из фруктов на шпажках / 70 гр. 

Грессини с вялым балыком / 35 гр.

Брускетта с сыром рикотта и лососем / 70 гр. 

Брускетта с томатом черри / 70 гр. 

Тартар из копчёной скумбрии / 50 гр. 

Мини капрезе на шпажках / 70 гр. 

Тарталетки с рикоттой и ветчиной / 70 гр.

Тарталетки с муссом из лосося / 70 гр. 

Овощи в шотах с греческой заправкой / 70 гр. 


## ЗАКУСКИ


В стоимость банкета входит 5 холодных и 1 горячая закуска.

Выход указан на человека.


Мясная нарезка классическая / 240 гр.

Мясная нарезка в национальном стиле / 250 гр.


Ассорти из свежих овощей / 250 гр. 

Ассорти из маринадов / 320 гр. 

Роллы из лаваша с птицей / 200 гр.

Блинчики с лососем / 150 гр. 


Закуска из сельди с картофелем / 150 гр. 

Закуска капрезе / 240 гр. 

Томаты с сыром и чесноком / 180 гр. 

Буженина из свинины с соусом из хрена / 150 гр.



Жареные баклажаны с моцареллой / 220 гр. 

Цукини с сыром фета и черри / 180 гр. 

Жульен из птицы в тарталетках / 100 гр. 

Жульен из рыбы в тарталетках / 100 гр. 

Сыр сулугуни запечённый в лаваше / 100 гр.  

Баклажаны запечённые под сыром / 100 гр.  

Шампиньоны фаршированные / 100 гр. 

## САЛАТЫ

В стоимость банкета входят 2 салата.  
Один любой салат можно подать порционно.  
Выход указан на человека.

Со свиной и грибами / 200 гр.

С ветчиной и сыром / 200 гр.

Греческий / 200 гр. 🌿

С брокколи и свиной / 200 гр.

Цезарь с птицей / 200 гр.

С говядиной и маринованным перцем / 200 гр. 🌶️

С курицей и сельдереем / 200 гр.

Овощной со сметаной / 200 гр. 🌿

## ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ 🔥

Подаётся порционно.

Свинина запеченная с грибами / 220 гр.

Стейк из свинины с соусом / 180/50 гр. 🌶️

Филе куриное с сыром и томатом / 200 гр.

Куриная грудка под клюквенным соусом / 180 гр.

## ГАРНИР 🌿

Подаётся с первым горячим.

Картофель запечённый по-домашнему / 150 гр.

Картофельные дольки с розмарином / 150 гр.

Рис с овощами / 150 гр.

Соте из овощей / 120 гр. 🔥

Фасоль стручковая / 120 гр.

## ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ 🔥🍳

Подаётся на общих блюдах.

Выход указан на человека.

Шиш таук из куриного филе со сладким перцем / 150 гр.

Фирменный шашлык из свинины / 150 гр.

Крылья куриные в чесночном соевом маринаде / 150 гр.

Бедро куриное с розмарином и чесноком / 150 гр.

Колбаски барбекю с томатным соусом / 150 гр.

Скумбрия запеченная на гриле с лимоном / 150 гр. 🐟

Плов в казане в ассортименте / 350 гр.

## СОУСЫ

2 соуса на выбор.

Подаются со вторым горячим.

Выход указан на человека.

Соус из тунца / 30 гр. 🐟

Соус пряный с кинзой / 30 гр. 🌿🌶️

Соус тартар / 30 гр. 🌿

Соус барбекю / 30 гр. 🌿

---

Стоимость организации банкета на человека - от 45\$. Фуршета - от 10\$ на человека. В стоимость входит обслуживание поваров, официантов, оформление блюд, сервировка, мойка посуды. Меню согласовывается на личной встрече с шеф-поваром. Расчёт производится по курсу НБ РБ в день оплаты.