

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ФУРШЕТ

Канapé с птицей / 50 гр.

(обжаренный ломтик белого хлеба, сыр мягкий, филе птицы обжаренное, маслины, свежий огурец)

Канapé с муссом из лосося / 50 гр.

(обжаренный ломтик белого хлеба со сливочным сыром, муссом из лосося, лимоном и свежим огурцом)

Мини капрезе на шпажках в шотах / 70 гр.

(томат черри, сыр моцарелла, соус песто классический)

Брускетта с помидорами / 75 гр.

(подсушенный белый хлеб чиабатта, натёртый чесноком с томатами, чёрным перцем, орегано и базиликом)

Брускетта с мягким сыром и печёным перцем с мятой / 75 гр.

(подсушенный белый хлеб чиабатта с мягким сыром, печёный сладкий перец, оливковое масло и свежая мята)

Груша с вяленным балыком / 50 гр.

(дольки сладкой груши, обёрнутые в вяленый балык на шпажке)

Тако с говядиной и красной фасолью / 75 гр.

(тушёный говяжий фарш с красной фасолью, приправленное острыми специями, подаётся в мини лавашах)

ЗАКУСКИ

Мясная нарезка классическая / 240 гр.

(колбаса с/к, ветчина, грудинка в/к, рулет куриный, зелень)

Мясная нарезка в национальном стиле / 370 гр.

(сало солёное, колбаса в/л, уши свиные копчёные, балык, хрен, зелень)

Ассорти из свежих овощей / 300 гр.

(огурец, помидор, перец, маслины, зелень)

Ассорти из маринадов / 450 гр.

(капуста квашеная или маринованная, морковь пряная, томаты солёные, огурцы бочковые, перец маринованный, чеснок маринованный)

Тортилья с ветчиной и овощами / 200 гр.

(салатные листья, свежий огурец, помидор, ветчина, сливочный сыр)

Фаршированный рулет из птицы с чесночным соусом / 130 гр.

(ветчина, сладкий перец, зелень, чесночным майонез)

Баклажаны с сыром и чесноком / 220 гр.

(обжаренные баклажаны, сыр, чеснок, зелень)

Рулетики из ветчины с сыром / 180 гр.

(ломтики ветчины, сыр, чеснок, зелень)

Томаты черри с сыром фета и укропом / 250 гр.

(черри, фаршированные сыром фета)

САЛАТЫ

Салат Вераги / 200гр.

(сыр, брокколи, свиная вырезка, помидоры свежие, яйцо, заправка)

Салат Греческий / 200 гр.

(огурец, помидор, перец, микс салата, заправка греческая, маслины, сыр фета, орегано)

Салат оливье с подкопчённой куриной грудкой / 200 гр.

(картофель, морковь, горошек, грудка подкопченнная, ветчина куриная, яйцо, майонез)

Салат Цезарь / 200 гр.

(куриное филе, салат Айсберг, помидоры черри, сыр пармезан, сухарики, заправка)

Салат с ветчиной и грибами / 200 гр.

(листья салата, ветчина, огурец, помидор, шампиньоны жареные, сыр, чеснок, соус соевый, майонез)

Салат со свиной и баклажанами / 200 гр.

(свинина жареная, баклажаны жареные, перец сладкий свежий, морковь обжаренная, майонез, соевый соус)

ГАРНИР

Баклажаны на гриле с чесноком / 100 гр.

Картофель запечённый по-домашнему / 100 гр.

Картофельные дольки с розмарином / 100 гр.

Брокколи в чесночном масле под сыром / 100 гр.

ГОРЯЧЕЕ

Свиная шея с мясным соусом / 155 гр.

(шея свиная, запечённая цельным куском, фаршированная беконом, морковью, чесноком, розмарином с соусом на основе мясного бульона)

Свинина с баклажаном и беконом / 220 гр.

(свинина корейка с баклажаном, беконом и обжаренная на мангале)

Стейк из свинины с острым соусом / 230 гр.

(свиная шея, маринованная в чесночной заправке с розмарином, обжаренная на мангале)

Фирменное ассорти из шашлыков / 220 гр.

(свиная шея маринованная в оригинальной гранатовой заправке, куриные ножки, крылышки, домашние колбаски)

Филе куриное с сыром и томатом / 200 гр.

(филе куриное с тимьяном, фаршированное сыром моцарелла и томатом)

Барбекю из птицы / 150 гр.

(разделанная тушка птицы, маринованная травами, чесноком и соевым соусом, обжаренная на мангале с соусом барбекю)

Скумбрия на гриле с лимоном / 150 гр.

(филе скумбрии, маринованное в травах с лимонной заправкой, готовится на решетке)

Фирменный плов в казане / 350 гр.

(классический плов с мясом на выбор, считается полноценным горячим)

Белорусские драники / 150 гр.

(классические картофельные драники с мясом или без, возможна подача общим или порционным блюдом)