






БАНКЕТНОЕ МЕНЮ УСАДЬБЫ ВЕРАГИ

Условные обозначения:

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

ФУРШЕТ - ФУДБОРД

Подается на досках. Включает 15 позиций и 3 соусов. Выход на человека - 300 гр.

- Мясная гастрономия
- Ассорти из сезонных овощей
- Ассорти из сезонных фруктов
- Ассорти из сыров
- Микс из орехов
- Брускетта с рикоттой и томатом черри
- Брускетта со сливочным сыром и лососем
- Брускетта с печенью и перепелиным яйцом
- Брускетта с печеным перцем
- Брускетта с томатом черри и базиликом
- Брускетта с ростбифом и баклажаном
- Канапе с пюре из зеленого горошка и креветкой
- Канапе с утиной печенью и томатом черри
- Канапе с салями и мини моцареллой
- Канапе с куриным филе и томатом черри
- Канапе с салом и соленым огурцом
- Канапе с салями и свежим огурцом
- Канапе с пряной сельдью
- Мини капрезе в шотах с соусом песто
- Овощи в шотах с греческой заправкой
- Соус из хрена
- Соус медово-горчичный
- Соус малиновый
- Соус тар тар
- Соус BBQ
- Мед, джем
- Ассорти из хлеба


ЗАКУСКИ


В стоимость банкета входит 5 холодных и 1 горячая закуска.


Выход указан на человека.


Мясная нарезка классическая / 75 гр.


Мясная нарезка в национальном стиле / 75 гр.

Ассорти из свежих овощей / 75 гр. 

Ассорти из маринадов / 75 гр. 

Яйца фаршированные грибами / 75 гр. 


Закуска из сельди с картофелем / 75 гр. 

Рулетики из баклажанов / 75 гр. 


Закуска капрезе / 75 гр. 

Цукини с сыром фета и черри / 75 гр. 

Цезарь ролл / 75 гр.

Фиш ролл / 75 гр. 


Ролл с бужениной / 75 гр.


Ролл с печеными овощами / 75 гр. 

Ролл с ростбифом / 75 гр.

Жульен из птицы в тарталетках / 90 гр. 

Жульен из рыбы в тарталетках / 90 гр.  

Сыр сулугуни запеченный в лаваше / 90 гр.  


Шампиньоны фаршированные / 90 гр.  


САЛАТЫ


В стоимость банкета входят 2 салата.
Один любой салат можно подать порционно.
Выход на человека - 150 гр.

Салат с говядиной
(микс салата, говядина, свежий огурец, кунжут, сельдерей, заправка медово-горчичная)

Салат с курицей
(куриное филе, микс салата, клюквенный соус, тыква печеная, апельсин, соль, перец, масло)

Салат с жареным сыром 
(микс салата, томаты черри, сыр сулугуни, заправка малиновая, сезонные ягоды)

Салат со свеклой 
(микс салата, свекла печеная, сыр фетаки, заправка малиновая, тыквенные семечки)

Салат с тунцом 
(микс салата, тунец, свежий огурец и помидор, яйцо, заправка бальзамическая)






Кобб салат
(микс салата, заправка французская, помидоры свежие, огурцы свежие, куриное филе, яйцо)

Салат с курицей и сельдереем
(сельдерей, куриное филе, огурец маринованный, ветчина, заправка майонезно-чесочная)

Салат с говядиной и печеным перцем
(говядина, морковь, фасоль, огурец соленый, перец маринованный, микс салата, заправка соевая, лук)


СОУСЫ

2 соуса на выбор ко второму горячему.
Выход указан на человека.

Соус медово-горчичный / 30 гр. 
Соус пряный с кинзой / 30 гр.  
Соус тартар / 30 гр. 
Соус барбекю / 30 гр. 

ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ

Подаётся порционно.


Форель речная с овощами гриль и соусом тар тар / 300 гр. 

Медальоны из свинины с картофельным пюре и грибным соусом / 300 гр.

Стейк из свинины с картофелем и овощным соусом / 300 гр.

Куриная грудка с тыквенным пюре и клюквенным соусом / 300 гр.

Куриное филе со стручковой фасолью и сливочно-горчичным соусом / 300 гр.

Филе белой рыбы запеченное с овощами в сливочно-перечном соусе / 300 гр. 

ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ

Подаётся на общих блюдах с гарниром.
Выход на человека - 230 гр.

Курные шашлычки

Фирменный шашлык из свинины

Крылья куриные в чесночно-соевом маринаде

Бедро куриное с розмарином и чесноком

Колбаски барбекю

Стоимость организации банкета на человека - 45\$. Фуршета - 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.