

Банкетное меню

Холодные закуски

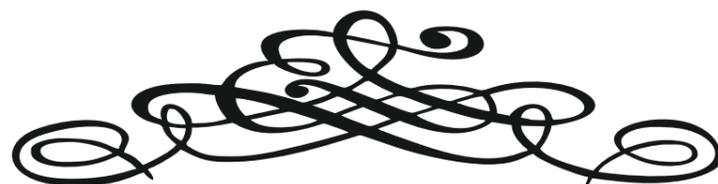
цена

- Ассорти из рыбной гастрономии на 5 персон, 1,2 кг.....7500 тнг
(семга слабосоленая на картофельных оладьях,
крокеты из рыбного фарша с оливками,
мидии запеченные с чесночным маслом,
кальмар фаршированный с соусом из чернил каракатицы)
- Карп фаршированный заливной, 1 шт..... 4000 тнг
(томленый с овощами и пряностями в течении 2-х часов.
Подается под желированным бульоном, в котором он томился)
- Щука фаршированная..... 3000 тнг
(подается с запеченным картофелем и зеленью)

Горячие блюда

цена

- «Бандероль из семги», на 5-8 персон20000 тнг
(пласт филе семги, запеченный с креветками,
зеленью и сыром под крышкой из теста. Подается с брокколи
и цветной капустой и сливочным соусом)
- Сазан запеченный «книжкой» с овощами, 1 кг 4000 тнг
(овощная смесь из лука, моркови, сладкого перца
и помидоров, майонез, сыр)
- Утка запеченная, фаршированная яблоками, 1 шт.....10000 тнг
(подается с запеченным картофелем)
- Гусь запеченный с яблоками и черносливом, 1 шт 14000 тнг
(подается с запеченным картофелем)
- Кролик запеченный в сметане, 1 шт..... 8000 тнг
(подается с запеченным картофелем и цветной капустой)



Банкетное меню

Горячие блюда

цена

«Корона» из свинины, 1 кг (маринованное мясо свинины на ребрышках, свернутое в виде «короны», запеченное в духовке, подается с картофелем, маринованными огурчиками и горчицей)	7000 тнг
Каре ягнёнка запеченное, 1 кг (подается с отварным картофелем и овощами гриль)	8000 тнг
Баранья нога, шпигованная чесноком, морковью, запеченная целиком, с запеченным картофелем, 1 кг	5000 тнг
«Мясной пир» по-восточному, на 10 персон..... (баранина на ребрышках с овощами гриль - 2 порц люля-кебаб из баранины по-турецки - 2 порц язычки ягненька в сливочном соусе - 2 порц стейк «Шатобриан» из филе говядины - 1 порц)	21000 тнг
«Мясной пир» по-славянски, на 10 персон..... (сувлаки-шашлычок из свиной вырезки по-гречески - 2 порц. карбонад по-флорентийски - 2 порц салтимбокка по-римски - 2 порц тальятта из говяжьей вырезки - 2 порц)	21000 тнг
Ассорти из мяса птицы, на 10 персон..... (цыплята - табака - 5 порц. , тальятта из утиной грудки - 3 порц., перепелки, тушенные в собственном соку - 5 шт, куриная грудка в базиликовом масле - 1 порц.)	21000 тнг
Бешбармак из конины, 1 табак	14000 тнг
ШАХ - плов, на 8 персон..... (ароматный плов из баранины с нутом и сухофруктами, запеченный в лаваше)	7000 тнг