

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

### **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ КРОЛИКА**

**2900 руб.**

Блюдо для компании из 10 человек.  
Медальоны из кролика, фаршированные муссом из куриного филе и ароматных белых грибов.  
Подается с панированными шампиньонами в сочетании с ярким чесночным соусом.  
Средний выход блюда от 1 кг  
Цена за 1000 г

### **ГОВЯДИНА «А-ЛЯ ВЕЛЛИНГТОН»**

**1700 руб.**

Блюдо для компании из 10 человек.  
Нежнейшая говяжья вырезка в пикантной копченой грудинке, Слоёном тесте, фаршированная болгарским перцем, баклажаном и цуккини.  
Средний выход блюда от 1 кг  
Цена за 1000 г

### **ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ ОКорок**

**1400 руб.**

Блюдо для компании из 20 человек.  
Запечённый до румяной корочки свиной окорок.  
Подается с огурцами и помидорами домашнего соления.  
Средний выход блюда от 2,5кг  
Цена за 1000 г

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

### **УТКА С КЛЮКВОЙ И ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ**

**2500 руб.**

Блюдо для компании из 10 человек.  
Сочная утка, запечённая до золотистой корочки,  
подаётся с клюквой, печёными яблоками,  
хрустящими картофельными ломтиками и апельсином.  
Средний выход блюда от 1,5 кг  
Цена за 1000 г

### **СПИНКА БАРАШКА «НА ДВА МАНЕРА»**

**2000 руб.**

Блюдо для компании из 10 человек.  
Сочная баранья спинка с базиликом и сливочным сыром, запечённая в беконе.  
Подается в тандеме с каре барашка, запечённым в слоеном тесте.  
Блюдо украшено зеленью, помидорами черри, свежим огурцом и болгарским перцем.  
Средний выход блюда от 2,5 кг  
Цена за 1000 г

### **СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ**

**1800 руб.**

Блюдо для компании из 10 человек.  
Нежнейший судак с печенью трески и ароматным луком-пореем.  
Подается со свежими овощами, лимоном и маслинами.  
Средний выход блюда от 1,5 кг  
Цена за 1000 г

### **ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ**

**1400 руб.**

Блюдо для компании из 10 человек.  
Щука, фаршированная нежным муссом с ноткой петрушки и устричным соусом.  
Блюдо дополняют клюква, свежие овощи, лимон и маслины.  
Средний выход блюда от 1 кг  
Цена за 1000 г

## ШТУЧНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>КОРЗИНОЧКА ИЗ ПАРМЕЗАНА С САЛАТОМ ИЗ ЯЗЫКА И ГРИБОВ ШАМПИНЬОНОВ</b> 60 г	<b>100 руб.</b>
<b>СУМКА БЕДНЯКА</b> Блинчик, шампиньоны, яйцо, сыр, курица, лук зелёный 120 г	<b>100 руб.</b>
<b>ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО С СЕМГОЙ НА КРЕКЕРЕ</b> 30 г	<b>60 руб.</b>
<b>РУЛЕТИК ИЗ КАРБОНАТА С ГРИБАМИ</b> 55 г	<b>60 руб.</b>
<b>ФАРШИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ</b> 55 г	<b>60 руб.</b>

*\*Минимальный заказ блюда – от 10 штук*

## ШТУЧНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>ПРОФИТРОЛИ «АТЛАНТИЧЕСКИЕ»</b>	<b>40 руб.</b>
Профитроли с воздушным муссом из копченой сёмги, подаются с болгарским перцем, огурчиком и зеленью 1 шт/20 г	
<b>ПРОФИТРОЛИ «ЗИМНИЕ»</b>	<b>40 руб.</b>
Профитроли с начинкой из традиционного салата Оливье подаются с маринованными огурчиками и болгарским перцем 1 шт/20 г	
<b>ПРОФИТРОЛИ «ДОМАШНИЕ»</b>	<b>40 руб.</b>
Профитроли с начинкой из нежного куриного мусса подаются с каперсами, редисом и зеленью 1 шт/20 г	
<b>ПРОФИТРОЛИ «ПО-КАПИТАНСКИ»</b>	<b>40 руб.</b>
Профитроли с муссом из семги, кальмаров и креветок подаются со свежим огурцом и салатом Лола-Роса 1 шт/20 г	
<b>ПРОФИТРОЛИ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b>	<b>40 руб.</b>
Профитроли с нежным муссом из говяжьей печени подаются с перепелиными яйцами зеленым лучком 1 шт/20 г	
<b>ПРОФИТРОЛИ «ПО-КРЕСТЬЯНСКИ»</b>	<b>40 руб.</b>
Профитроли с необычной начинкой из говяжьего языка и грибов подаются с помидорами черри и зеленью 1 шт/20 г	

*\*Минимальный заказ блюда – от 10 штук*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ</b> 150 г	<b>190 руб.</b>
<b>БЛИНЧИКИ С МЯСОМ</b> 1 шт/60 г	<b>35 руб.</b>
<b>БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ</b> 1 шт/60 г	<b>35 руб.</b>
<b>БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ</b> 1 шт/60 г	<b>35 руб.</b>
<b>БАКЛАЖАНЫ ПОД МОЦАРЕЛЛОЙ</b> Ароматные баклажаны с пикантным чесночным соусом, запечённые под сыром Моцарелла 1 шт/40 г	<b>30 руб.</b>

*\*Минимальный заказ блюда – от 10 штук.*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### **СПРИНГ-РОЛЛЫ С КРЕВЕТКАМИ И СУДАКОМ** **75 руб.**

Обжаренные до золотистой корочки спринг-роллы, фаршированные нежным филе судака и креветками  
1 шт/55 г

### **СПРИНГ-РОЛЛЫ С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ** **70 руб.**

Спринг-роллы, обжаренные до хрустящей корочки, фаршированные сочным куриным филе и грибами  
1 шт/55 г

### **СПРИНГ-РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ** **65 руб.**

Аппетитные спринг-роллы с начинкой из овощей и сыра Моцарелла  
1 шт/55 г

*\*Минимальный заказ блюда – от 10 штук.*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА МАНГАЛЕ

### **ШАШЛЫЧОК ИЗ КРЕВЕТОК**

**180 руб.**

Шашлычок из тигровых креветок с пикантной чесночной ноткой подаётся с салатом Лола-Роса и яблоком  
1 шт/45 г

### **ШАШЛЫЧОК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ**

**100 руб.**

Мини-шашлычок из нежнейшей свиной шейки подаётся с яблоком и салатом Лола-Роса  
1 шт/75 г

### **ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ**

**70 руб.**

Шашлык из нежного куриного филе в сочетании с салатом Лола-Роса и сочным яблоком  
1 шт/75 г

*\*Минимальный заказ блюда – от 10 штук.*

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА МАНГАЛЕ**

### **ШАШЛЫЧОК ИЗ ЯЗЫКА**

**180 руб.**

Шашлычок из нежного говяжьего языка,  
прекрасно дополняют болгарский перец, яблоко и зелень  
1 шт/75 г

### **ШАШЛЫЧОК ИЗ СЕМГИ**

**180 руб.**

Шашлык из тающей во рту сёмги  
подаётся с яблоком и салатом Лола-Роса  
1 шт/60 г

### **ШАШЛЫЧОК ОВОЩНОЙ**

**60 руб.**

Мини-шашлычок из цуккини, помидоров черри, шампиньонов  
с пикантной чесночной ноткой  
украшен салатом Лола-Роса и яблоком  
1 шт/60 г

*\*Минимальный заказ блюда – от 10 штук.*



**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ  
МИНИ-ПИРОЖКИ**

<b>ПИРОЖКИ С СЕМГОЙ</b> 1 шт/45 г	<b>50 руб.</b>
<b>ПИРОЖКИ С МЯСОМ</b> 1 шт/45 г	<b>20 руб.</b>
<b>ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ</b> 1 шт/45 г	<b>20 руб.</b>
<b>ПИРОЖКИ С КУРИЦЕЙ</b> 1 шт/45 г	<b>20 руб.</b>
<b>ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ</b> 1 шт/45 г	<b>20 руб.</b>
<b>ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ</b> 1 шт/45 г	<b>20 руб.</b>

*\*Минимальный заказ блюда – от 10 штук.*