

АССОРТИМЕНТ БЛЮД БАНКЕТНОГО МЕНЮ
Ресторан "Водограй" (Караванная улица, д.2)

№ п/п	Наименование	вес/чел. Гр	Цена на чел. Гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР "в стол"			
1	Свежие овощи	77	110,00
2	Салат с уткой с соусом из печеного яблока	85	200,00
3	Салат со свиной грудинкой из печи с молодым картофелем и маринованными груздями	80	150,00
4	Оливье с поджаренным говяжьим языком	90	175,00
5	Оливье с лососем шеф-посола	90	175,00
6	Оливье с говядиной	90	150,00
7	Винегрет с печеными в печи корнеплодами и молодым сыром	100	165,00
8	Винегрет с бочковой сельдью и молодым картофелем	100	165,00
9	Домашние бочковые соленья (огурцы, помидоры, грузди, перец, квашенная капуста, черемша)	175	225,00
10	Три деревенских сала с горчицей, хреном и гренками	60/25/30	265,00
11	Мясная лавка с домашними деликатесами	135	300,00
12	Тар-тар говяжий с муссом из печеного картофеля	50/25	240,00
13	Паштет из куриной печени с пряным вишневым соусом	45/15	210,00
14	Форшмак из бочковой сельди со щучьей икрой, подается с деревенским маслом и зерновым хлебом	120	250,00
15	Сельдь бочковая с молодым картофелем и маринованным луком	75/50/35	225,00
16	Студень из говядины подается с горчицей или хреном	80/15	250,00
17	Лосось шеф-посола	65	200,00
18	Рулетики из баклажан	68	120,00
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР (порционно)			
19	Драник с лососем и молодым деревенским сыром	100/60	225,00
20	Валован с рыбой	120	200,00
21	Сковорода с лесными грибами в сливочном соусе, запечеными с сыром (жюльен)	90/30	230,00
22	Блины "Царские" с красной икрой	60/10/40	240,00

ОСНОВНОЙ КУРС (ГОРЯЧЕЕ) на выбор, порционно

23	Пряжёная камбала с деревенским маслом, с хрустящим луком и лимоном	200/90	650,00
24	Нежная котлета из лосося с картофельным пюре на женных сливках	115/130/80	650,00
25	Филе судака с пюре из зеленого горошка и сливочно-цитрусовым соусом	125/100/60	650,00
26	Beef-Stroganoff из говяжьей вырезки с картофельным пюре	180/150	650,00
27	Запеченый тар-тар из курицы с картофелем и соусом "тар-тар"	115/140/100	650,00
28	Теплый говяжий язык глазированный квасом с муссом из корня сельдерея	130/130	650,00

ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПЕЧИ на выбор, порционно

29	Свиная грудинка запеченая в печи с квасом, подается с ризотто из пшена с пармезаном	220/140/70	750,00
30	Телячьи щечки темные в красном вине, подаются с муссом из корня сельдерея	230/130/40	750,00
31	Стейк миньон с молодым картофелем и чесночным маслом	180/100	750,00

ДЕСЕРТЫ на выбор, порционно

32	Шоколадный пирог с муссом из деревенской сметаны и варенного сгущенного молока и вишней	60/35	175,00
33	Медовик	80	150,00
34	Торт "Киевский"	75/5	175,00
35	Сезонные фрукты	100	100,00

ХЛЕБ и НАПИТКИ

36	Хлебная корзина (три вида хлеба)	150	125,00
37	Морс (клюквенный, брусничный или черноплодная рябина)	1л	300,00
38	Чай/кофе с молоком	1 порц	110,00