## *Банкетное предложение ресторана "ПЕСОЧНАЯ БУХТА"*

| ***Наименование блюд*** | | |
|---|---|---|
| ***Холодные Закуски*** | ***Выход, гр*** | ***Цена*** |
| Икра лососевая зернистая, подаётся с молочным багетом и сливочным маслом | 135 | 650 |
| Икра щучья Астраханская, с сыром филадельфия и ялтинским луком, подаётся с тостами | 100/350 | 950 |
| Рыбное плато (лосось слабого засола, рыба масляная, микс салата, лимон) | 200 | 480 |
| Севиче из тунца и лосося в авторской заправке | 210 | 600 |
| Сельдь пряного посола подается с картофелем по-домашнему | 150/100 | 290 |
| Лосось слабо-соленый (масло, чиабатта) | 120/30/50 | 600 |
| Мясной рулет с вялеными томатами в сырном омлете, подается с авторским соусом (Айоли) с каперсами | 1000/250/33 | 1700 |
| Ассорти домашних мясных деликатесов (ростбиф из телятины, маринованный в прованских травах, буженина, копченая куриная грудка, сало домашнего засола, маринованные огурцы, горчица, хрен) | 300 | 680 |
| Мясной хлебец из индюшиной печени с фисташкой | 1000 | 1200 |
| Вителло тоннато (запеченный ростбиф из телячьей вырезки, вяленые томаты, руккола, плоды каперса, соус из тунца) | 230 | 600 |
| Антипасти Итальяни (к/с Чоризо, Салями, Пармская ветчина, артишоки, греческие оливки, маслины, вяленые томаты, каперсы, гриссини) | 240 | 900 |
| Язык отварной говяжий (подается с хреном и дижонской горчицей) | 100 | 200 |
| Коллекция элитных сыров (камамбер, чеддер, грана падано, дорблю, виноград, миндаль, мед) | 240 | 900 |
| Ассорти из свежих крымских овощей и зелени (помидоры, огурец, перец болгарский, маслины, зелень) | 250/50 | 350 |
| Соленья домашнего засола и маринады (капуста квашеная, маринованные огурцы, помидор, грибы маринованные, домашнее ароматное масло, лук ялтинский) | 250 | 200 |
| Симфония сыров (маасдам, эдам, голландский, виноград, липовый мед, орехи) | 290 | 450 |
| Лесные маринованные грибы с ялтинским луком | 150 | 250 |

| ***Салаты*** | ***Выход, гр*** | ***Цена*** |
|---|---|---|
| Блины с припеком, начиненные треской | 180 | 340 |
| Блины столичные с мясом и грибами по классическому рецепту | 180 | 340 |
| Черные блины каракатицы с красной икрой и сыром филадельфия | 160 | 450 |
| Салат "Римский с тигровыми креветками (креветка королевская- гриль, перепелиное яйцо, помидоры черри, свежие листья салата, лепестки Грана Падано, гренки) | 200 | 500 |
| Оливье с филе цыпленка с малосольным огурчиком (майонез по авторскому рецепту) | 200 | 250 |
| Салат "Римский с филе индейки" (филе индейки-гриль, листья салата, гренки, соус Цезарь, помидоры черри, лепестки Грана Падано) | 200 | 440 |
| Оливье с лососем горячего копчения и коктейльной креветкой, заправляется соусом Айоли | 200 | 420 |
| Салат "Греческий" (свежие крымские овощи, нежный сыр Фета, заправляется оливковым маслом) | 200 | 360 |
| Капрезе (моцарелла, томат, руккола, соус Песто, кедровые орешки) | 250 | 400 |
| Гриль-салат (хрустящий бекон, цукини, помидор, микс салата) | 200 | 350 |
| Салат Дон Жуан (баклажан, томаты, лист салата, лук, кедровые орехи, пряные испанские травы) | 200 | 320 |
| Салат с телячьим языком (язык отварной, морковь, микс салат, огурец свежий, горошек консервированный, помидоры черри, майонез) | 250 | 380 |
| Салат Ди - поло (обжаренные кусочки нежного куриного филе с шампиньонами и свежими овощами, заправляется оливковым маслом) | 250 | 320 |
| Сельдь под шубой (сельдь иваси, перпелиное яйцо, заправляется майонезом по-авторскому рецепту) | 200 | 280 |
| ***Горячие закуски*** | ***Выход, гр*** | ***Цена*** |
| Мидии жаренные с луком и вялеными томатами | 200 | 350 |
| Мясо черноморской рапаны в сливочно-шафрановом соусе | 300/30 | 650 |
| Кальмары в луково-ореховом соусе | 250 | 450 |
| Язык томленный с белыми грибами в сливках | 200 | 522 |

| | | |
|---|---|---|
| Сердце Венеры (баклажан-гриль, помидор, вяленые томаты, запеченные с сыром моцарелла) | 250 | 320 |
| Грибы фаршированные (шампиньон, лук порей, под сырной шапкой) | 300 | 450 |
| Утиная грудка с фруктами и брусничным вареньем | 150/100/20 | 560 |
| ***Основное горячее блюдо*** | ***Выход, гр*** | ***Цена*** |
| Телятина Веллингтон | 1000 | 2400 |
| Запеченная баранья нога (с добавлением кореньев, можжевельника, тимьяна, граната, ароматных специй) | 1000 | 1500 |
| Ассорти шашлыков от шефа (мясо винины, баранины, курицы, соус ткемали, нашараб, сладкий чили, микс маринованного лука) | 1000/25/25/25/100 | 2650 |
| Свиные медальоны, подается с соусом горгондзола | 250 | 650 |
| Куриная грудка, начиненная сыром моцарелла и беконом | 220 | 380 |
| Стейк из семги на гриле | 1000 | 1600 |
| Цыпленок-гриль с соусом демиглас | 315/110 | 595 |
| Стейк из свиной корейки. (Корейка на кости, картофель Айдахо, подается на тортилье с томатно-острым соусом) | 310 | 450 |
| ***Гарниры*** | ***Выход, гр*** | ***Цена*** |
| Овощи-гриль с соусом песто | 1000 | 1450 |
| Картофельные дольки с артишоками | 200/20 | 250 |
| Смесь дикого риса | 1000 | 650 |
| Картофель запеченный по-домашнему | 1000 | 1250 |
| ***Десерты*** | ***Выход, гр*** | ***Цена*** |
| Торт Медовый | 1000 | 1200 |
| Торт Наполеон | 1000 | 1350 |
| Мороженное "День и Ночь" (пломбир, шоколад) | 150г | 350 |