



Банкетное меню ресторана "Царский двор" Для сборных корпоративов

Холодные закуски

Мясное плато (Куриный рулет, буженина запеченная, язык отварной, хрен, горчица)	300/25/25/30 гр.	2150 руб.
Сырное ассорти (пармезан, бри, сыр с голубой плесенью, Гауда, мед, орехи, виноград, крекер)	400 гр.	1890 руб.
Ассорти под водку (сельдь, сало соленое, капуста маринованная, огурцы маринованные, картофель печеный, гренки чесночные, горчица домашняя)	800 гр.	1650 руб.
Рыбное ассорти благородных сортов (форель спец. посола, форель х/к, кета слабой соли, масляная х/к)	300/100 гр.	2550 руб.
Ассорти рулетов (рулет куриный: с клюквой и кедровым орехом, с овощами. Рулет из двух видов мяса (курица, свинина) с грибами и сыром, рулет из свинины с грибами и луком)	400/30 гр.	1350 руб.
Олюторская сельдь с картофелем, луком маринованным и лимоном	120/100/70 гр.	530 руб.
Овощное ассорти (огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, лук красный, зелень)	500 гр.	750 руб.
Рулетики из баклажан (с сырной начинкой и чесноком)	270 гр.	610 руб.
Грузди со сметаной и луком	100/50/30 гр.	650 руб.
Рулетики из цукини с лососем слабой соли и творожным сыром	220 гр.	610 руб.

Салаты

Оливье с покопченной бужениной	150 гр.	390 руб.
Сельдь под шубой	180 гр.	390 руб.
Гнездо глухаря (Куриное филе, яйцо перепелиное, шампиньоны, лист салата, картофель пай, майонез собственного производства)	170 гр.	430 руб.
Греческий (помидоры, огурец, перец болгарский, маслины, оливки, сыр Фета, лист салата, бальзамик)	220 гр.	510 руб.
Салат с языком и имбирной заправкой (Язык говяжий, яйцо перепелиное, черри, жареные грибы, микс салата, имбирная заправка)	150 гр.	560 руб.

Цезарь классический (куриное филе, лист салата Айсберг и Романо, соус Цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, черри, перепелиное яйцо)	170 гр.	510 руб.
Цезарь с креветками (креветки, лист салата Айсберг и Романо, соус Цезарь, сыр пармезан, чесночные крутоны, черри, перепелиное яйцо)	170 гр.	630 руб.
Салат с ростбифом (ростбиф маринованный, картофель, лук маринованный, черри, микс салата, имбирная заправка)	150 гр.	630 руб.
Салат с лососем слабой соли (творожный сыр, апельсин, черри, микс листьев салата, орехи и заправка на основе масла и трав)	180 гр.	590 руб.

Выпечка

Хлебная корзинка 6 булочек	240 гр.	200 руб.
-----------------------------------	---------	----------

Горячие закуски

Мини-шашлычки:

- из курицы с овощами	120 гр.	320 руб.
- люля-кебаб из говядины	100 гр.	350 руб.
- из свинины с овощами	120 гр.	320 руб.
-из креветок	100 гр.	710руб.

Жульен по-русски:

(подается в корзинке из слоеного теста)

- с курицей	150 гр.	450 руб.
- с языком	150 гр.	510 руб.
-с мясными деликатесами	150гр	470 руб.

Горячие блюда

Куриная грудка, запеченная с овощами под сыром моцарелла (баклажан, цукини, болгарский перец, томат)	250 гр.	650 руб.
Утиная ножка Конфи (с соусом из белых грибов)	200 гр.	770 руб.
Мясо по-французски (Нежное филе говядины, запечённое под пышной шапкой из грибов, томатов и золотистого лука)	250 гр.	890 руб.
Медальоны из телятины с перечным соусом	150/30 гр.	1200 руб.
Стейк из буженины с горчичным соусом	180/30	750 руб.

Стейк из тунца со сливочно-базиликовым соусом (прожарка medium)	150/30 гр.	930 руб.
Стейк из филе форели под икорным соусом с лимоном и салатом из свежих овощей	100/100 гр.	1200 руб.

Банкетные блюда

Ассорти "Царский двор" (ассорти гриль: свинина, курица, говядина, ребрышки барашка, люля кебаб Курин/говяжий/баран. Подается с запеченными овощами на гриле: цукини, картофель, болгарский перец. Шашлычный соус, зелень, маринованный лук.)	1800/1000/100/100 гр.	6550 руб.
Ассорти шашлычков (шашлык из: курица, свинина, ребрышки барашка, люля-кебаб из говядины/курицы, картофель гриль, лук, соус шашлычный)	800/400/100/50 гр.	3300 руб.
Запеченное филе форели (с листьями салата, свежими овощами и сливочно-икорным соусом от 500 гр.)	100 гр.	870 руб.
Стерлядь запеченная подается со свежими овощами от 200 гр.	100 гр.	560 руб.

Гарниры

Овощи гриль	150 гр.	290 руб.
Картофель фри	150 гр.	250 руб.
Картофель, запеченный с ароматными травами	150 гр.	220 руб.

Соуса

Шашлычный томатный	50 гр.	100 руб.
Сливочно-грибной	50 гр.	100 руб.
Сырный	50 гр.	100 руб.
Тар-тар	50 гр.	100 руб.
Сливочный хрен	50 гр.	100 руб.
Горчица домашняя	50 гр.	100 руб.
Лечо домашнее	50 гр.	100 руб.

Напитки

Морс ягодный	1000 мл.	450 руб.
Морс облепиховый	1000 мл.	450 руб.
Бон-аква с/г, б/г	500 мл.	180 руб.

Уважаемые гости условия для проведения сборных корпоративов!

По условиям нашего ресторана Вы заказываете по банкетному меню блюда (также, при желании можно внести напитки) на 4000 рублей/1чел. (минимальный чек по банкетному меню) + 10% сервисный сбор от общей суммы заказа и 1000 рублей за программу/1чел.

По расчету: после составления меню вносится 50% предоплата от общей суммы (наличными), окончательный расчет - за день до мероприятия, либо в день мероприятия перед началом банкета. Сервисный сбор и оплата за программу - только наличным расчетом. На этих условиях Вы можете принести свои: алкоголь, б/а напитки и фрукты (которые не нуждаются в нарезке). Напитки и фрукты приносятся за день до мероприятия (в коробках или пакетах с наименованием организации на каждой коробке или пакете) Крайняя корректировка по количеству гостей/меню за 7 дней до начала мероприятия. ПО меню: из предложенных вариантов в меню Вы можете выбрать не более 2х видов салатов и не более 2х видов горячих порционных блюд. Горячие блюда подаются в первые 2 часа с начала программы. С 18:00 до 20:00. Второе горячее подается в последующие два часа с 20:00 до 22:30. Сбор гостей с 17:30 до 18:00 далее Новогодняя программа до 22:00 и зажигательная дискотека до 00:00. После окончания мы прощаемся с гостями.

С уважением Администрация ресторана «Царский Двор»