

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3900 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

Рулетики из баклажан и цукини с сыром и пряными травами	70
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь	50
Сельдь бочковая, канительной разделки, с томленой картофелью	60
Форшмак и пряная килька на гренках из бородинского хлеба	75
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму	40
Телячьи языки со сливочным хреном	40
Маринады и соленья из домашних заготовок	50

Салаты в стол

Оливье с говядиной и домашним майонезом	120
Сельдь под шубой, выдержанная с вечера в леднике	100

Горячая закуска и пирожки

Запеченные баклажаны и цукини в стиле Пармиджано	65
Теплый сдобный пирожок с капустой	50

Горячее на выбор

Вольная северная треска с кремом из картофеля и свеклы	220
Отменная куриная котлета по киевскому образцу	270

гр

Десерт и выпечка

Морковный торт с орехами и малиновым соусом	135
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки	70

Напитки

Наливка из вишни или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	330

Напитки (на выбор)

Чай	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....1990

ИТОГО вес без напитков:1170

гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4800 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

Рулетики из баклажан и цуккини с сыром и пряными травами	60
Маринады и соленья из домашних заготовок.....	50
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь.....	50
Сельдь бочковая, канительной разделки, с томленой картофелью	60
Форель деликатного домашнего посола	50
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму.....	30
Сочный ростбиф умеренной прожарки	30
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом	60

Салаты в стол

Оливье с говядиной и домашним майонезом.....	110
Салат с телячьим языком, печеными перцами и красным ялтинским луком.....	80
Салат из слабосоленого муксуна с благородной зеленью и авокадо	60

Горячая закуска и пирожки

Жульен из кури и грибов в сметанном соусе.....	110
Теплый сдобный пирожок с мясом	50
Теплый сдобный пирожок с капустой.....	50

гр

Горячее на выбор

Судачьи филейчики со сливочным картофелем и соусом Холландез	240
Отменная куриная котлета по киевскому образцу.....	270
Филе говядины в стиле Строганов	230
Образцово томлёные телячьи щечки в густом пряном соусе	200

Десерт на выбор и выпечка

Пирожное из темного и белого шоколада	110
Морковный торт с орехами и малиновым соусом	135
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки	70

Напитки

Наливка из вишни или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	330

Напитки (на выбор)

Чай.....	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....2098

ИТОГО вес без напитков:.....1278

гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5500 р. на персону

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

Холодные закуски в стол

Холодец на свиных ножках и телячьих голяшках	40
Баклажаны цукини рулетиками	60
Паштет из куриной печени с французской булкой бриошь	50
Слабосоленый муксун из чистых северных вод	40
Форель деликатного домашнего посола	40
Утиная грудка, подкопченная на холодном дыму	30
Телячьи языки со сливочным хреном	30
Сочный ростбиф умеренной прожарки	30
Свежие овощи с зеленью и оливковым маслом	80

Салаты в стол

Оливье парадный с лососевой икрой	100
Салат из слабосоленого муксуна с благородной зеленью и авокадо	60
Салат с телячьим языком, печеными перцами и ялтинским луком	80
Салат с копченой утиной грудкой, сельдереем и зеленым яблоком	60

Горячая закуска и пирожки

Теплый эклер с карельской форелью и сливочным сыром	85
Теплый сдобный пирожок с мясом	50
Теплый сдобный пирожок с капустой	50
Слоеный пирожок с палтусом и форелью	40

гр

Горячее на выбор

Филе лосося с легким салатом и базиликовой поливой	180
Утиное магрэ с грушей и ягодным чатни	180
Филе говядины в стиле Строганов	230
Образцово томлёные телячьи щечки в густом пряном соусе	200

гр

Десерт на выбор и выпечка

Пирожное из темного и белого шоколада	110
Крем-блюле на французский манер с ягодами по сезону	125
Хлеб двух сортов собственной свежей выпечки	70

Напитки

Наливка из вишни или малины или хреновуха ядреная – на Ваш выбор	50
Морс из клюквы и брусники	250
Минеральная вода негазированная	330

Напитки (на выбор)

Чай	250
Кофе	130

ИТОГО общий вес:.....2135

ИТОГО вес без напитков:.....1315

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Блюда, которые могут быть приготовлены дополнительно по предварительному заказу

КАНАПЕ

- С лососиной свежего посола **150** руб.
- С домашним салом **90** руб.
- С лососевой икрой **160** руб.
- С селедкой **90** руб.
- С телячьим языком **140** руб.
- С ростбифом **150** руб.
- С сыром **100** руб.

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

- Упитанная домашняя утка,
фаршированная яблоками
в карамели и печеным виноградом
(приблизительно 2 - 2,5 кг) **3.200** руб. за 1000 гр
- Филе говядины а-ля Веллингтон (от 1 кг) **4.900** руб. за 1000 гр

Парной 12-фунтовый молочный поросенок,
начинённый гречневой кашей со шкварками
и запеченный в нашей печи
к условному времени (3 - 6 кг) **4.700** руб. за 1000 гр

Фаршированный судак вольного отлова,
сервированный тартаром из лосося
и сливочным хреном (1,5 - 2,5 кг) **5.500** руб. за 1000 гр

Стерлядь, фаршированная лососиной
и запеченная целиком (1,5-3 кг) **9.000** руб. за 1000 гр

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА

по сезону **450** руб. / 250 гр