

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2022

2900 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

зр

Баклажаны цукини рулетиками	90
Ассорти солений.....	50
Паштет из куриной печени.....	50
Мясная нарезка (утка, язык, ростбиф)	100
Маринованные грибы	50

САЛАТЫ В СТОЛ

Оливье.....	100
Сельдь под шубой	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из кури и грибов со сметаной.....	150
Пирожок с капустой.....	50

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Камбала с картофелем	200
Индейка с полбой.....	200

ДЕСЕРТ И ВЫПЕЧКА

зр

Хлеб собственной выпечки темный (1 шт).....	40
Хлеб собственной выпечки светлый (1 шт)	30
Морковный торт.....	100

НАПИТКИ

Наливка (на выбор: имбирь/малина)	50 мл
Морс (клюква).....	500 мл
Вода (с газом/без газа).....	250 мл

НАПИТКИ (НА ВЫБОР)

Чай	300 мл
Кофе (американо с молоком)	125 мл

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2022

3500 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

зр

Баклажаны цукини рулетиками	90
Ассорти солений.....	50
Закуска из форшмака и кильки	80
Паштет из куриной печени.....	60
Мясная нарезка (утка, язык, ростбиф)	100

САЛАТЫ В СТОЛ

Оливье.....	90
Сельдь под шубой	90
Салат с копченой уткой	90

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из кури и грибов со сметаной.....	150
--	-----

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Треска с пюре из картофеля и свеклы.....	250
Индейка с полбой.....	200
Телячьи щечки с картофельным пюре	200

ДЕСЕРТ И ВЫПЕЧКА

зр

Хлеб собственной выпечки темный (1 шт).....	45
Хлеб собственной выпечки светлый (1 шт)	25
Пирожок с мясом	50
Пирожок с капустой.....	50
Пирожное из темного и белого шоколада либо морковный торт.....	100

НАПИТКИ

Наливка (на выбор: вишня/малина/имбирь).....	50 мл
Морс (клюква).....	500 мл
Вода (с газом/без газа).....	250 мл

НАПИТКИ (НА ВЫБОР)

Чай	300 мл
Кофе (американо с молоком)	125 мл

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2022

3900 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Баклажаны цукини рулетиками	85
Ассорти солений.....	50
Паштет из куриной печени.....	50
Сельдь с картофелем	50
Форель слабой соли.....	60
Мясная нарезка (утка, язык, ростбиф).....	85

САЛАТЫ В СТОЛ

Оливье.....	100
Салат из телячьего языка.....	70
Салат с муксуном	60
Салат с копченой уткой	70

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из кури и грибов со сметаной.....	150
--	-----

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Судачьи филейчики со сливочным картофелем по-польски	300
Котлета по-киевски	220

зр

Беф-Строганов из филе говядины	200
Телячьи щечки с картофельным пюре	200

ДЕСЕРТ И ВЫПЕЧКА

Хлеб собственной выпечки темный (1 шт).....	45
Хлеб собственной выпечки светлый (1 шт)	25
Пирожок с мясом	50
Пирожок с капустой.....	50
Пирожное из темного и белого шоколада либо морковный торт.....	100

НАПИТКИ

Наливка (на выбор: вишня/малина/имбирь/брусника).....	50 мл
Морс (клюква).....	500 мл
Вода (с газом/без газа).....	5250 мл

НАПИТКИ (НА ВЫБОР)

Чай	300 мл
Кофе (американо с молоком)	125 мл

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2022

4500 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Баклажаны цуккини рулетиками	70
Сельдь с картофелем.....	50
Овощная тарелка (зимняя).....	70
Паштет из куриной печени.....	70
Форель слабой соли.....	70
Мясная нарезка (утка, язык, ростбиф).....	80
Оладушки с красной икрой (20 гр икры)	100

САЛАТЫ В СТОЛ

Оливье.....	100
Салат из муксуна	70
Салат из телячьего языка.....	75
Салат с копченой уткой	70

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Эклеры с форелью.....	65
-----------------------	----

ГОРЯЧЕЕ (НА ВЫБОР)

Североморский палтус с пюре из картофеля	300
Утиное магрэ с печеными яблоками	200

р

Свиная отбивная с картофельным пюре	250
Беф-Строганов из филе говядины	200
Телячьи щечки с картофельным пюре	200

ДЕСЕРТ И ВЫПЕЧКА

Хлеб собственной выпечки темный (1 шт).....	40
Хлеб собственной выпечки светлый (1 шт)	30
Пирожок с мясом	50
Пирожок с капустой.....	50
Пирожное из темного и белого шоколада либо морковный торт либо яблочный штрудель (выбор ЗАРАНЕЕ).....	100

НАПИТКИ

Наливка (на выбор: вишня/малина/ имбирь/брусника/хреновуха).....	50 мл
Морс (клюква).....	500 мл
Вода (с газом/без газа).....	250 мл

НАПИТКИ (НА ВЫБОР)

Чай	300 мл
Кофе (американо с молоком)	125 мл

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2022

Блюда, которые могут быть приготовлены дополнительно по предварительному заказу

КАНАПЕ

С красной икрой	150 руб.
С форелью.....	120 руб.
С сельдью.....	70 руб.
С ростбифом.....	130 руб.
С языком.....	110 руб.
С салом	80 руб.
С сыром.....	70 руб.

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

Упитанная домашняя утка,
фаршированная яблоками
в карамели и печеным виноградом
(приблизительно 2,4 кг)**2.600** руб. за 1000 гр

Рождественский гусь
с тушеной капустой**2.700** руб за 1000 гр

Парной 12-фунтовый молочный поросенок,
начинённый гречневой кашей со шкварками
и запеченный в нашей печи
к условленному времени**3.900** руб. за 1000 гр

Фаршированный судак вольного отлова,
сервированный тартаром из лосося
и сливочным хреном.....**3.300** руб. за 1000 гр

Запеченный целиком ленский осетр,
фаршированный томлеными
в сливках овощами, дополненный
пряными травами и дольками
цитрусовых плодов.....**6.000** руб. за 1000 гр

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА

по сезону.....**350** руб / 250 гр