

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