

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА «У ГОРЧАКОВА»

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### **Мясная тарелка -1650 -**

*Нежная говядина 100 гр.*

*Свинина карбонат собственного приготовления 100 гр.*

*Язык говяжий томленный в травах 100 гр.*

*Куриный рулет с прованскими травами и нотками копчености 100 гр.*

*Подается с русской горчицей и хреном, зелень, черри.*

### **Колбасные деликатесы - 1250 -**

*Колбаса сервелат 100 гр.*

*Колбаса п.к. 100 гр.*

*Ветчина индейки 100 гр.*

*Бекон сыро- копченый 100 гр*

*Колбаса деликатесная 100 гр*

*Подается с листом салата и зеленью*

### **Рыбная тарелка -1850 -**

*Лосось слабой соли шеф- посола 100 гр*

*Лосось холодного копчения 100 гр*

*Белая масляная рыба 100 гр*

*Подается с лимоном, зеленью, и микс салатом*

**Селедка с картофелем по- деревенски -420 -**

*Селедка 150 гр*

*Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью 150 гр*

*Лук красный маринованный 100 гр*

*Подается с зеленью*

**Сало 3 вида домашних копчений 100 гр -570 –**

**Фаршмак**

**Фаршмак с лососем слабой соли и сливочным сыром 150 гр -510 -**

*Подается с черной хлебной крошкой и зеленью*

**Фаршмак из селедки с сливочным сыром 150 гр - 340-**

*Подается с черной хлебной крошкой и зеленью*

**Сырная тарелка 200гр - 1100 -**

*Блюдо с сырами 4-х видов подают с медом и орехами*

**Рулетки из баклажанов -450-**

*Обжаренные слайсы баклажанов заворачиваются в начинку из сыра с чесноком и грецким орехом 6 шт.*

**Рулетки ветчина с сыром -440 -**

*Слайсы из ветчины индейки заворачиваются в начинку из твердых сыров с чесноком и майонезом собственного приготовления 6 шт*

**Плато из тигровых креветок -3400 -**

*Очищенные тигровые креветки приготовленные тремя видами обжарки*

*Подаются на садже с лимонами и зеленью*

*500 гр очищенных готовых креветок*

**Овощная тарелка - 550 -**

*Помидоры 100 гр*

*Огурцы св. 100 гр*

*Перец болгарский сладкий 100 гр*

*Томаты черри 100 гр*

*Зелень микс 30 гр*

**Грузинские соленья -800 -**

*Помидоры зеленые соленые 200 гр*

*Черемша 100 гр*

*Чеснок маринованный 100 гр*

*Капуста маринованная в свекольном соке 150 гр*

*Огурчики малосольные острые 150 гр*

*Перчики маринованные 100 гр*

*Подается с пучками зелени*

**Русские соленья -720 -**

*Помидорки маринованные 150 гр*

*Огурцы слабой соли 150 гр*

*Капуста квашеная заправленная маслом 150 гр*

*Огурцы соленые 150 гр*

*Подается с кабачковой икрой зеленью и листом салата*

**Корейские соленья -740 -**

*Капуста по- корейски 100 гр.*

*Спаржа маринованная 100 гр.*

*Грибочки малосольные 100 гр.*

*Корейские гребешки 100 гр.*

**Букет зелени -420 р-**

*Укроп 50 гр*

*Петрушка 50 гр*

*Лук зеленый 50 гр*

*Кинза 50 гр*

**Грибное ассорти -740 -**

*Опята маринованные 100 гр*

*Шампиньоны маринованные 100 гр*

*Грузди соленые 100 гр*

*Подается со сметаной и зеленью*

**Фруктовая тарелка 800 рублей**

*Фрукты сезонные. Подается с мятой и сахарной пудрой*

**Виноградное ассорти -450-**

*3 вида винограда подается с изюмом и мятой 400 гр*

# Салаты

**Капрезе классический 220 гр - 440 -**

*Свежие томаты с сыром моцареллой заправляются соусом песто и бальзамическим уксусом. Подается с миксом салата и свежим базиликом*

**Грузинский салат из свежих овощей 200 гр -340 -**

**Легкий салат из печеной свеклы и козьего сыра 200 гр -480 -**

*Подается с миксом салата и фирменной заправкой, и кедровыми орешками*

**Салат “Тбилиси” 250 гр. -550-**

*Обжаренное филе говядины смешивают с болгарским перцем, красной фасолью, перцем чили и листьями салата, заправляют виноградным уксусом с оливковым маслом и кинзой, посыпают грецким орехом.*

**Салат “Царский” 250 гр. -680-**

*Буженина, филе говядины, филе цыпленка, огурцы свежие, огурцы маринованные нарезают тонкой длинной соломкой, смешивают с грибочками и заправляют майонезом собственного приготовления.*

**Салат “Оливье с копченой курочкой и раковыми шейками” 250 гр. -480-**

*В чуть подкопченное филе курицы добавляют раковые шейки и смешивают с молодым отварным картофелем, свежими огурцами, маринованными корнишонами и отборным зеленым горошком и заправляют майонезом собственного приготовления.*

**Салат «Оливье» с языком 250 гр. -450-**

*Салат с языком, молодым отварным картофелем, свежими огурцами, маринованными корнишонами и отборным зеленым горошком и заправляют майонезом собственного приготовления.*

**Салат «Цезарь»**

**с креветками 250 гр. -650-**

**с цыпленком -450-**

*В микс листьев салата добавляют черри, канкассе и заправляют шеф-соусом “Цезарь” подают с теплой ароматной курочкой или тигровыми креветками (без головы) и посыпают тертым сыром “Пармезан”.*

***Салат «Греческий»***

300 гр.

**-390-**

*Свежие помидоры, огурцы и перец сладкий, сыр “Фета”, заправляют соусом Песто.*

***Салат “Эклипс”***

250 гр.

**-610-**

*Ломтики слабосоленого лосося смешивают с листовым салатом, свежим огурчиками, черри, заправляется майонезом собственного приготовления*

# Горячие блюда

**Лосось гриль**

**-810-**

*Лосось маринованный в прованских травах обжаренный на гриле подается с соусом белое вино 150/30 гр*

**Лосось на пару 150/100 гр**

**- 740 -**

*Лосось парится с травами и мексиканским набором овощей*

**Судак не по польски 150 гр**

**-680 -**

*Обжаренное филе судака томят с лимонным соком белым мускатым вином и прованскими травами*

**Свинной ломоть 180 гр**

**-700 -**

*Шейную часть свинины обжаривают на гриле а затем томят с с горчичным соусом и томатами*

**Свинина антрекот 180 гр**

**- 680-**

*Антрекот на гриле обжаривают с дольками чеснока и свежим розмарином  
Припускают в белом вине , и томят в сливочно грибном соусе*

**Свинная вырезка запеченая в сливочном соусе деми гляс 200 гр - 680-**

*Нежная часть свиной вырезки обжаривают на гриле а затем запекают в соусе сливочный деми гляс*

**Жаркое из молодого поросенка 240 гр**

**-650-**

*Мясо молодого поросенка тушат с картофелем и свежими овощами*

**Мясо по- французски 180 гр**

**-550-**

*Шейную часть свинины запекают с сливочным сыром и свежими томатами*

**Плов узбекский 200 гр от 10 порций**

**400 рублей порция**

*Плов с говядиной приготовленный в казане с ароматными специями и травами*

**Говяжьи медальоны 150 гр**

**-750 -**

*Говяжья вырезка нарезанная медальонами обжаривается на гриле а затем томится в красном вине с соусом деми глянсс*



## Гарниры

**Овощи на пару 200 гр - 220 -**

*Цветная капуста, брокколи, брюссельская капуста, сладкий перец*

**Овощи гриль 200 гр -250-**

*Грибы шампиньоны, лук репчатый, баклажаны, цукини, перец болгарский*

**Овощи сотэ 200 гр -350 -**

*Баклажаны, томаты, перец болгарский сладкий и грибы шампиньоны томятся с картофелем запеченным в белом вине с прованскими травами*

**Картофель айдахо 200гр -200 -**

*Картофельные дольки запеченные с чесноком и прованскими травами заправляются соевым соусом*

**Картофель отварной с сливочным маслом и зеленью 200 гр -230 -**

## Соусы

**Аджика 30 гр -60-**

**Соус томатный 30 гр -60 -**

**Соус песто 30 гр - 60 -**

**Соус сливочный 30 гр - 60 -**

**Соус тар - тар 30 гр -60 -**

## Тарталетки

*Тарталетка с икрой красной и зеленым сливочным маслом 210 рублей шт*

*Тарталетка лосось слабого посола и сливочным маслом 150 рублей шт*

*Тарталетка с черной икрой и лимонно- сливочным маслом 6000 рублей за 10 шт.*

*Тарталетка оливье с языком 120 рублей шт*

## Брускеты

*Брускеты с Испанским хамоном сливочным сыром и томатом черри 310 р за шт*

*Брускеты с вяленными томатами и сыром моцарелла 200 рублей за шт*

*Брускеты с нежной говядиной дижонской горчицей и острым малосольным огурчиком 220 рублей*

*Брускеты с красной икрой зеленым сливочным маслом и лимонным слайсом 220 рублей*

*Брускет с мятым авокадо и рукколой 200 рублей*

## Канапе

*Канапе с сыром моцарелла и томатами черри 80 рублей шт*

*Канапе с голландским сыром и сервелатом 80 рублей*

*Канапе с сырокопченым беконом и томатом черри 140 рублей*

*Канапе из оливок и маслин 40 рублей шт*

*Канапе с крабовым мясом и кукурузой 210 рублей*

## Пирожки

<i>Пирожок с капустой</i>	- 60 -
<i>Пирожок с яйцом и зеленым луком</i>	- 60 -
<i>Пирожок с мясом ( говядина,свининой)</i>	- 80 -
<i>Грибы с луком</i>	-60 –

## Набор винный 2 кг деликатесных закусок высшего качества **7500 тысяч рублей**

*Сыр пармезан ,Сыр красный чеддер, Сыр рикотта , Сыр камамбер, Сыр маасдам, Сыр дор блю, Сыр мацарелла в рассоле, Сыр косичка, Пармская ветчина , Испанский хамон , Сыро вяленая колбаски , Виноградный микс, Ассорти орехов , Сезонные овощи и фрукты , Гигантские Оливки*

*Подается с 3 видами меда*

## Ассорти к водочке Большой набор закусок к водке 2 кг **5500 рублей**

*Огурчики малосольные, Огурцы соленые, Капуста квашеная ,Томаты маринованные, Грибочки маринованные, Селедочка ,Тосты из ржаного хлеба, Сало , Паштет утиный, Колбасы сервелат, Сезонные овощи и зелень*

*Подается с кабачковой икрой и заливным*

## Садж с море продуктами **3кг 9000 т.р.**

*Большое блюдо с морепродуктами и рыбными деликатесами*

*Филе лосося на гриле, Форель радужная запеченная, Кальмары*

*Креветки тигровые и коктейльные, Семга копченая, малосольная, холодного копчения, Судак , Мидии ,Гребешки*

*Подается со свежей зеленью и фирменными соусами*

*С лимонами и голубым сыром*

**Дюжина Устриц императорских  
на ледяном плато 6600 рублей**

**Краб свежий 1кг/ 4500 рублей**

**Щука фаршированная 1 кг/ 1500 рублей**

**Хлебная корзинка с маслом -180-**

## **Морсы**

*Морс облепиха 1 л 300 р*

*Морс Клюквенный 1 л 300 р*

*Морс из смородины 1 л 250 р*

## **Велком фуд**

*Встреча гостей на входе с закусками и сюрпризом*

*В стоимость входит закуска канапе и брускетами с алкоголем*

**Цена на человека 250 рублей**