***УТВЕРЖДЕНО***

***ИП Хорошавина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***16.02.2023г***

##### 

##### *Банкетное*

##### *меню*

**Кафе «Хуторок»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Холодные закуски*** | | *Выход* | | *Цена* | | |
|  | ***Щука фаршированная***  *Королева русского стола - щука фаршированная, со свежими овощами, лимоном, маслинами и зеленью, от 1 кг………………..* | | *за 1 кг.…...* | | ***3550-00*** | | |
|  | ***Ассорти рыбное***  *Сёмга х/к, рыба масляная х/к, кета х/к, отварные креветки*  *с лимоном и маслинами …………..………………..………………….* | | *200/50…...* | | ***1600-00*** | | |
|  | ***Рулетики из сёмги***  *Рулетики из сёмги х/к, фаршированные креветками, ананасами и мягким сыром …………………….……………………..* | | *200/50…...* | | ***1790-00*** | | |
|  | ***Рулетики из сёмги по-гречески***  *Рулетики из сёмги х/к, фаршированные сыром «Фета», свежим огурцом и кунжутом……….……………………..* | | *200/50…...* | | ***1580-00*** | | |
|  | ***Закуска «Норвежская»***  *Свежемороженая сёмга с маринованным луком,*  *лимоном и маслинами ………………………..……………………..…..* | | *200/50/50* | | ***1720-00*** | | |
|  | ***Закуска «Нептун»***  *Тарталетки с начинкой из креветок, красной икры,*  *сыра, грецкого ореха и майонез……………………..………………* | | *200..……...* | | ***1000-00*** | | |
|  | ***Закуска «Народная»***  *Малосолёная сельдь, отварной картофель,*  *лук маринованный …………………………………………………...….* | | *150/100/60* | | ***400-00*** | | |
|  | ***Рулетики с копченым лососем***  *Рулетики из блинчиков с копченым лососем,*  *плавленым сыром и зеленью………….………………………………...* | | *240…..……* | | ***750-00*** | | |
|  | ***Бутерброд с красной икрой***  *Классический бутерброд с красной икрой*  *и сливочным маслом………………...…………………………………...* | | *20/10/10....* | | ***420-00*** | | |
|  | ***Бутерброд с красной икрой и сёмгой***  *Бутерброд с красной икрой, сёмгой холодного копчения*  *и сливочным маслом…………..………………………………………...* | | *20/10/10/5* | | ***320-00*** | | |
|  | ***Мини-бутерброды с сельдью***  *Бутерброд из бородинского хлеба с сельдью*  *и соленым огурчиком………………...………………………………...* | | *500…….....* | | ***640-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Торт печеночный***  *Торт из нежных печеночных блинчиков с морковью,*  *луком, майонезом и ароматом чесночка ……………………………* | | *1000…..….* | | ***1100-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Холодные закуски*** | | *Выход* | | *Цена* | | |
|  | ***Ассорти из копчёностей***  *Сервелат, пастрома, колбаса сырокопчёная,*  *грудинка свиная копчёная, свежие овощи, зелёный горошек…...* | | *200/50…....* | | ***850-00*** | | |
|  | ***Ассорти из мясных рулетов***  *Рулет куриный, ростбиф, буженина,*  *свежие и маринованные овощи………………..……………………...* | | *200/50…....* | | ***900-00*** | | |
|  | ***Ассорти из сыров***  *Сыр «Камамбер», сыр «Дор блю», сыр «Голландский», мед,*  *виноград и грецкий орех….……………………………………….* | | *200/120....* | | ***1800-00*** | | |
|  | ***Рулетики из языка***  *Рулетики из отварного языка с начинкой из сыра,*  *майонеза и чеснока……………………………………………..……….* | | *320..………* | | ***1050-00*** | | |
|  | ***Рулетики из ветчины***  *Рулетики из ветчины с начинкой из сыра,*  *майонеза с чесночком и грецкого ореха…………………………....* | | *250…..…...* | | ***590-00*** | | |
|  | ***Рулетики из сервелата***  *Рулетики из сервелата с начинкой из сыра,*  *майонеза с чесночком и чернослива.………………………………....* | | *280…..…...* | | ***720-00*** | | |
|  | ***Рулетики из лаваша с ветчиной***  *Рулетики из лаваша с начинкой из ветчины с болгарским перцем, помидором и острой морковью…………………………...* | | *260…..…...* | | ***460 -00*** | | |
|  | ***Рулетики из лаваша с копченой курочкой***  *Рулетики из лаваша с начинкой из копченой курочки*  *со свежим огурцом, луком и морковью…………………………......* | | *260…..…...* | | ***460 -00*** | | |
|  | ***Рулетики из лаваша с копченым лососем***  *Рулетики из лаваша с начинкой из копченого лосося*  *со свежим огурцом, помидором и яйцом ………………………......* | | *260…..…...* | | ***550 -00*** | | |
|  | ***Валаваны с куриным паштетом***  *Валаваны с нежным паштетом*  *из куриной печени со сливками ………………………………………* | | *200…..…...* | | ***450 -00*** | | |
|  | ***Закуска «Трактир»***  *Отварной язык с горчицей и хреном…………..……………………..* | | *200/50/50* | | ***1000-00*** | | |
|  | ***Куриные шарики***  *Шарики из куриного филе с сыром, грецким орехом,*  *майонезом и чесночком………………..………………………..…...* | | *240….…....* | | ***570-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Холодные закуски*** | | *Выход* | | *Цена* | | |
|  | ***Закуска из баклажан***  *Баклажаны с помидором, сыром, майонезом и чесночком……..* | | *320…….....* | | ***750-00*** | | |
|  | ***Ассорти овощное***  *Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец*  *на листьях хрустящего салата, заправленные*  *ароматной орехово-чесночной заправкой…………………………..* | | *200/50…....* | | ***450-00*** | | |
|  | ***Ассорти закусочное***  *Корнишоны, помидоры «Черри», опята мар., грибы белые, грузди соленые, острая морковь, лук маринованный ………….* | | *200……....* | | ***430-00*** | | |
|  | ***Ассорти из грибов***  *Грузди соленые, маринованные белые грибы и опята*  *со сметаной и маринованным луком………………………….…….* | | *200/50…..* | | ***850-00*** | | |
|  | ***Закуска «Хризантема»***  *Помидоры, фаршированные сырной массой*  *с ароматом чеснока……………………………………………………..* | | *320…….....* | | ***560-00*** | | |
|  | ***Закуска «Сюрприз»***  *Оригинальная закуска из лимона, сыра и маслин………………….* | | *200……...* | | ***300-00*** | | |
|  | ***Лимон с сахаром****………………..…………………………………* | | *150/50…....* | | ***130-00*** | | |
|  | ***Маслины, оливки****…………………………..….……………….….* | | *160…….....* | | ***550-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Горячие закуски*** | | *Выход* | | *Цена* | | |
|  | ***Сырные шарики с соусом «Тар-Тар»*** *..………………..* | | *250/50……* | | ***450-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Жюльен с курицей и грибами***  *Тарталетки с начинкой из куриного филе, грибов, лука, сливочного соуса, запеченные под сыром…………………………...* | | *200……...* | | ***370-00*** | | |
|  | ***Жюльен с языком***  *Тарталетки с начинкой из языка, маринованных огурцов, лука, сливочного соуса, запеченные под сыром …..……………………...* | | *200……...* | | ***420-00*** | | |
|  |  | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
|  | ***Салаты общие*** | | | | | | |
|  | ***Салат «Греческий»***  *Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр «Фета», лист салата маслины, масло оливковое…..…………………………* | | *500………..* | | ***800-00*** | | |
|  | ***Салат с жареной сёмгой***  *Филе сёмги жареное, капуста пекинская, помидор свежий, сыр, яйцо, лист салата, сухарики пикантные, соус «Цезарь»…* | | *500…..…...* | | ***1130-00*** | | |
|  | ***Салат «Праздничный»***  *Куриное филе, грибы, сыр, яйцо,*  *маринованные огурцы, лук, майонез………………………………….* | | *600……...* | | ***850-00*** | | |
|  | ***Салат «Цезарь»***  *Филе куриное жареное, капуста пекинская, помидор свежий, сыр,яйцо, лист салата, сухарики пикантные, соус «Цезарь»….* | | *500…….....* | | ***650-00*** | | |
|  | ***Салат «Скоморох»***  *Отварная телятина, карбонат, помидоры, огурцы, лук, острая морковь, картофель «Пай», соус «Кул»……..…………….* | | *400…..…...* | | ***590-00*** | | |
|  | ***Салат «Полесье»***  *Пастрома, маринованные опята, сыр,*  *отварной картофель, лук, майонез……...…………………………..* | | *500..……...* | | ***750-00*** | | |
|  | ***Салат «Снежный»***  *Отварной язык, куриное филе, маринованные и свежие огурцы, помидоры, заправкой из сыра «Фета»……..……………..* | | *450…….....* | | ***1010-00*** | | |
|  | ***Салат «Конфетти»***  *Свинина и говядина жареные, помидоры, острая морковь, отварной картофель, сыр, соус «Острый»………………….........* | | *540…..…...* | | ***600-00*** | | |
|  | ***Салат «Серпантин»***  *Кета холодного копчения, отварной кальмар, картофель,*  *лук, яйцо, свежий огурец, майонез……………………………………* | | *450…..……* | | ***650-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Салаты порционные*** | | *Выход* | | *Цена* | | |
|  | ***Салаты рыбные:*** | |  | |  | | |
|  | ***Салат «Дамский каприз»***  *Отварной кальмар, ветчина, свежие огурцы,*  *кукуруза, перец болгарский, майонез…………………………………* | | *180…….....* | | ***320-00*** | | |
|  | ***Салат «Самсон»***  *Крабовое мясо, отварной кальмар, свежий огурец, маринованный лук, маслины орехово-чесночная заправка………* | | *180…….....* | | ***380-00*** | | |
|  | ***Салат «Морская звезда»***  *Горбуша х/к, картофель, морковь отв., сыр, яйцо, майонез……* | | *150………..* | | ***350-00*** | | |
|  | ***Салат «Венеция»***  *Горбуша х/к, кальмар отварной, огурцы свежие, яйцо, картофель отварной, красная икра, сырно-сливочный соус…...* | | *180………..* | | ***310-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Салаты мясные:*** | |  | |  | | |
|  | ***Салат «Мари»***  *Отварная телятина, колбаска п/к, свежие огурцы,*  *острая морковь, кукуруза, майонез…………………..………………* | | *180…….....* | | ***310-00*** | | |
|  | ***Салат «Мой командир»***  *Телятина отварная, фасоль консервированная, морковча, болгарский перец, кукуруза, соус «Тар-тар»………………..……* | | *150…….....* | | ***350-00*** | | |
|  | ***Салат «Элегия»***  *Телятина отварная, огурцы, помидоры свежие,*  *морковь острая, соус «Тысяча островов»………………..………...* | | *180…….....* | | ***370-00*** | | |
|  | ***Салат «Дипломат»***  *Телятина отварная, картофель отварной, яйцо, морковча, огурец маринованный, майонез ………………..…..………..............* | | *180…….....* | | ***310-00*** | | |
|  | ***Салат «Генерал»***  *Телятина отварная, картофель отварной, помидоры, огурцы свежие, огурец маринованный, масло растительное, аджика...* | | *150…….....* | | ***305-00*** | | |
|  | ***Салат «Иностранка»***  *Жареная свинина, свежий огурец, яйцо, сыр,*  *консервированные ананасы, грецкий орех, майонез…................* | | *180…….....* | | ***350-00*** | | |
|  | ***Салат «Оливье с языком»***  *Отварной язык, филе куриное жареное, огурцы маринованные, картофель, морковь отварная, горошек, майонез………..…..….* | | *150…..…...* | | ***340-00*** | | |
|  | ***Салат «Боярский»***  *Отварной язык, отварное куриное филе, шампиньоны, болгарский перец, маринованные огурцы, соус «Тар-тар»…..….* | | *180…..…...* | | ***310-00*** | | |
|  | ***Салаты мясные:*** | | *Выход* | | *Цена* | | |
|  | ***Салат «Мадонна»***  *Куриное филе жареное, шампиньоны, свежие огурцы,*  *яйцо, чернослив, майонез…….........................................................* | | *180…..…...* | | ***390-00*** | | |
|  | ***Салат «Черный жемчуг»***  *Филе куриное отварное, яйцо, помидор, сыр,*  *грецкий орех, маслины, майонез………………………………………* | | *150…….....* | | ***370-00*** | | |
|  | ***Салат «Ривьера»***  *Куриное филе жареное, ананасы, болгарский перец, свежие огурцы, оливки, оливковое масло и соевый соус…………………....* | | *180…….....* | | ***390-00*** | | |
|  | ***Салат «Анастасия»***  *Жареное куриное филе, помидоры, огурцы свежие,*  *перец болгарский, маслины, соус «Цезарь»…….…………………..* | | *180..……...* | | ***320-00*** | | |
|  | ***Салат «Карнавал»***  *Филе куриное отварное, помидоры, перец болгарский, огурцы маринованные, кукуруза, сыр, заправка масляно-горчичная……* | | *150..……...* | | ***350-00*** | | |
|  | ***Салат «Сельский»***  *Куриная грудка х/к, телятина отварная, сыр свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, корнишоны, кукуруза, майонез…* | | *180………* | | ***350-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  | ***Горячие блюда общие*** | |  | |  | | |
|  | ***Рыбное плато***…………………………………….......................................  *Мини-шашлычки из семги с соусом «Терияки»; кольца кальмара в кляре; драники, фаршированные горбушей с овощами в сливках; пирожки из слоеного теста с начинкой из лосося, жареного лучка и картофеля в сливочном соусе; бутерброды с мягким сыром и семгой. Соус «Кулл»*  *Гарнир: картофельные дольки с маринованным лучком* | | *3000………* | | ***7800-00*** | | |
|  | ***Мясное плато***……………………………………...................................  *Мини-шашлычки из свинины; Стейк из говядины; свинина, жаренная с соусом «Киккоман»; говядина, жаренная в остром соусе; канапе из куриного филе; куриное филе в кунжуте; грудинка, жаренная на гриле; рулетики из печени и пастромы.*  *Гарнир: картофельные сундучки с сыром и кедровым орехом, картофель «Фри» с соусом «Сальса», свежие овощи.* | | *3000……….* | | ***6400-00*** | | |
|  | ***Ростбиф***  *Вырезка телятины, жаренная целиком, маринованные овощи…* | | *за 1 кг..…..* | | ***3500-00*** | | |
|  | ***Буженина***  *Свиная шея, запечённая целиком, маринованные овощи…………* | | *за 1 кг…..* | | ***2700-00*** | | |
|  | ***Галантин***  *Фаршированная курица, запечённая целиком, свежие овощи…..* | | *за 1 кг…..* | | ***1900-00*** | | |
|  |  | |  | |  | | |
| ***Блюда «Ферганской кухни»*** | | | | | |  |  |
| ***Фирменные блюда*** | | *Выход* | | *Цена* | |  |  |
| ***Баранина по-фергански*** *……………………...……..…………* | | *220/170* | | ***1420-0*** | |  |  |
| ***Эскалоп с косточкой на углях*** *………………………........* | | *280/170….* | | ***850-00*** | |  |  |
| ***Антрекот из свинины на углях*** *………………………........* | | *255/170….* | | ***670-00*** | |  |  |
| ***Уши свиные на углях****…………………………….……………….* | | *250/50…...* | | ***480-00*** | |  |  |
| ***Филе телятины на решетке****…………….……….* | | *220/170...* | | ***750-00*** | |  |  |
| ***Скумбрия на углях****….…………………………….……………….* | | *За 1 кг…...* | | ***1900-0*** | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
| ***Шашлычки*** | |  | |  | |  |  |
| ***Шашлык из шейки свинины*** *……………………………….* | | *135/170….* | | ***590-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из окорока свинины*** *…………………………….* | | *135/170….* | | ***520-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из свиной корейки****……..………………………….* | | *135/170….* | | ***530-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из кальмара*** *…………………….………………….* | | *120/40….* | | ***560-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из куриной грудки*** *………………………...………* | | *150/170….* | | ***480-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из филе окорочков****…………………………….….* | | *150/170 ....* | | ***480-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из индейки*** *………………………………..…………..* | | *135/170.….* | | ***500-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из печени/лосятины****….......................................* | | *180/170.….* | | ***450-00*** | |  |  |
| ***Шашлык из сердец кур****…………….......................................* | | *130/170.….* | | ***450-00*** | |  |  |
|  |  | | | | | | |
|  | ***Горячие порционные блюда*** | | | | | | |
|  | ***Сёмга с шампиньонами***  *Сочный стейк из сёмги с пикантным соусом из сливок*  *и шампиньонов, с лимоном и маслинами…………..………………..* | | *150/50..…..* | | ***1240-00*** | | |
|  | ***Сёмга в сырной корочке***  *Нежная сёмга в хрустящей сырной корочке,*  *с лимоном и маслинами…………..……………………………………..* | | *150/50…...* | | ***1200-00*** | | |
|  | ***Семга, жареная с овощами на гренках***  *Филе семги, помидоры свежие, перец болг. батон сливки………* | | *150/90.…..* | | ***1100-00*** | | |
|  | ***Филе сёмги на гриле***  *Стейк из сёмги, жаренный на гриле, с лимоном, маслинами..….* | | *150/70..…..* | | ***1200-00*** | | |
|  | ***Семга в ореховой корочке***  *Филе семги, грецкий орех……………………………...………………..* | | *150/90…....* | | ***1120-00*** | | |
|  | ***Лосось под сливочно-горчичным соусом***  *Филе лосося под нежным соусом со свежими овощами…… ….* | | *150/50…...* | | ***750-00*** | | |
|  | ***Судак с помидорами***  *Филе судака под соусом белого вина и сливок, с помидорами.….* | | *150/50…...* | | ***970-00*** | | |
|  | ***Медальоны из телятины***  *Отбивные из телятины с гарниром из отварного картофеля*  *и помидоров со свежими овощами и маринованным луком…….* | | *150/100/80* | | ***720-00*** | | |
|  | ***Мясо по-купечески***  *Карбонат, грудинка х/к, картофель, лук, сыр, майонез,*  *огурцы, помидоры свежие, маринованная капуста ………* | | *250/90..…..* | | ***640-00*** | | |
|  | ***Телятина «Французская сказка»***  *Филе телятины, сливки, коньяк……………………………………….* | | *150/90…..* | | ***670-00*** | | |
|  | ***Филе телятины на гриле***  *Вырезка телятины, жаренная на гриле, с соусом «Сальса», корнишонами, помидорами черри и маринованным луком……..* | | *150/50/90..* | | ***780-00*** | | |
|  | ***Язычок под шубкой***  *Язык говяжий, запечённый с отварным картофелем, шампиньонами и луком под майонезом и сыром,*  *со свежими овощами и острой морковью………………………....* | | *250/90..…..* | | ***750-00*** | | |
|  | ***Мясо под боярской шубой***  *Отбивная из свинины под шубой из свежих овощей, кедрового ореха, майонеза и сыра, корнишоны, помидоры «Черри», маринованная капуста……………………………………………..…...* | | *250/90…....* | | ***640-00*** | | |
|  | ***Свинина на гриле***  *Свиная отбивная, жаренная на гриле, соус «Сальса», корнишоны, помидорами «Черри», маринованный лук……..…...* | | *150/50/90..* | | ***520-00*** | | |
|  | ***Свинина в сырной корочке***  *Отбивная из свинины, обжаренная в сыре,*  *корнишоны, помидорами «Черри», морковь острая…………..…* | | *150/90..* | | ***670-00*** | | |
|  | ***Жареная свиная шея***  *Сочная свиная шея, обжаренная с горчицей, корнишоны, помидорами «Черри», маринованный лук, соус «Коррида»……..* | | *150/50/90..* | | ***650-00*** | | |
|  | ***Свинина, запечённая с грибами***  *Нежная свиная отбивная с грибами и луком, запечённая под соусом «1000 островов», свежие овощи…………………………..* | | *150/90…..* | | ***610-00*** | | |
|  | ***Куриная грудка с грибами***  *Отбивная из куриного филе с грибами и помидорами, запечённая под сырной корочкой, корнишоны,*  *помидоры «Черри»…………..…………………………….…………….* | | *150/100.…* | | ***590-00*** | | |
|  | ***Куриная грудка по-гречески***  *Куриная грудка, запеченная с сыром «Фетта» и помидорами, свежие овощи…………..…………………………….…………………..* | | *180/90.…* | | ***570-00*** | | |
|  | ***Куриная грудка в миндале***  *Отбивная из куриного филе, жаренная в панировке из миндальных лепестков, под соусом из апельсинов и винограда, свежие овощи……………..…………..………………………………….* | | *150/100..…* | | ***570-00*** | | |
|  | ***Куриная грудка с кедровым орехом***  *Отбивная из куриной грудки под шубкой из овощей и кедровым орешком..…………………………………………………..* | | *150/90..…* | | ***580-00*** | | |
|  | ***Гарниры*** | | *Выход* | | *Цена* | | |
|  | ***Гарнир из свежих овощей***  *Свежие огурцы, помидоры, перец болгарский………….………….* | | *150…..…...* | | ***150-00*** | | |
|  | ***Картофель, жаренный с грибами****..............................* | | *150..……...* | | ***220-00*** | | |
|  | ***Картофель с беконом и сыром***  *Картофель, запеченный с беконом и сыром*  *с ароматными специями………………………………………………* | | *150…….....* | | ***160-00*** | | |
|  | ***Картофель, запечённый под сыром***  *Картофель отварной, сыр, майонез…………………………………* | | *150…..…...* | | ***140-00*** | | |
|  | ***Мусака по-гречески***  *Картофель отварной, сыр «Фета», помидор…...…………………* | | *150…..…...* | | ***170-00*** | | |
|  | ***Картофель «Фри»****……………………….……………………....* | | *150…..…...* | | ***260-00*** | | |
|  | ***Картофельные дольки «Фри»****…………..……………….* | | *150…….....* | | ***300-00*** | | |
|  | ***Ризотто***  *Рис, перец болгарский, зелёный горошек, кукуруза.....................* | | *150/10...….* | | ***140-00*** | | |
|  | ***Ризотто******с грибами***  *Рис, шампиньоны, перец болгарский, огурец свежий…………….* | | *150/10..…..* | | ***180-00*** | | |
|  | ***Соте овощное***  *Капуста брюссельская, цветная капуста,*  *брокколи, морковь, лук …………………………………………………………* | | *150………..* | | ***210-00*** | |  |
|  | ***Сладкие блюда*** | | | | | | |
|  | ***Ассорти фруктовое***  *Груши, яблоки, апельсины, бананы, киви, виноград……………....* | | *500…..…...* | | ***650-00*** | | |
|  | ***Лесная красавица***  *Тарталетки с брусникой, сгущенным молоком и кунжутом …....* | | *400…..…...* | | ***580-00*** | | |
|  | ***Брусника с сахаром****…………………..………………………….* | | *150/50…....* | | ***250-00*** | | |
|  | ***Холодные напитки*** | | | | | | |
|  | ***Напиток «Брусничный»*** *..................................................* | | *1 л………...* | | ***250-00*** | | |
|  | ***Сок в ассортименте*** *.........................................................* | | *1 л…………* | | ***260-00*** | | |