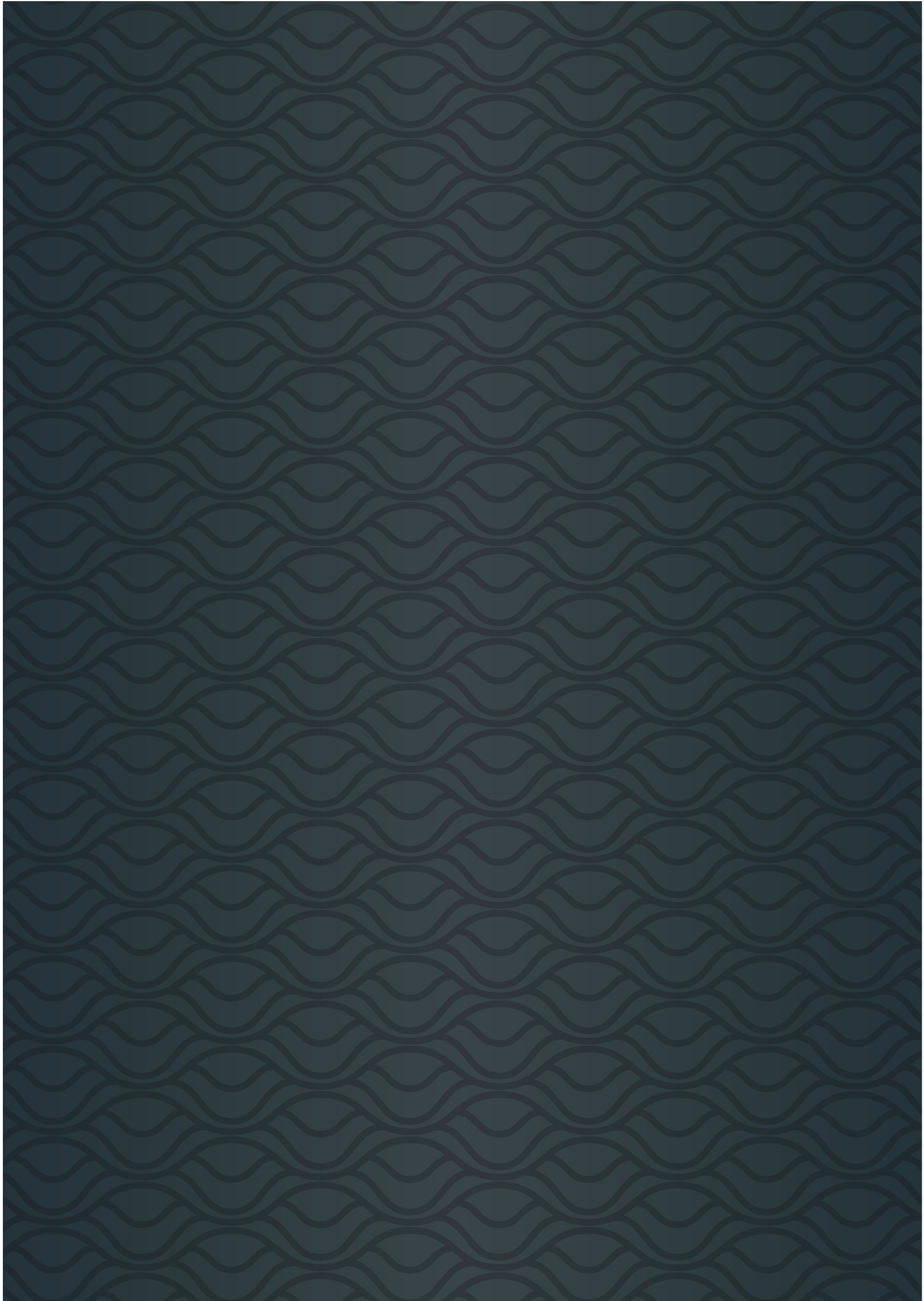


ресторан  
Журавли

Меню





Банкетное  
меню

# Банкетное меню

---

## Банкетные блюда

Стерлядь, запеченная целиком в банкетном исполнении	1350/280 г.	<b>-5800-</b>
Запеченная в духовке сочная свиная вырезка маринованная в пряном соусе, обернутая полосками бекона. Подается с овощами и соусом на основе терияки	1360 г.	<b>-3300-</b>
Рулет из красной рыбы (горбуша) фаршированной муссом из трески и крабовых палочек, в банкетной подаче	1000/230 г.	<b>-3400-</b>
Утка запеченная, подается с фруктами и клюквенным соусом	1шт/1250/450/100 г.	<b>-3560-</b>
Рулет из курицы с со сладкими нотками чернослива, душистым розмарином, дополненный фундуком	1000 г.	<b>-2900-</b>

---

# Банкетное меню






## Холодные закуски

-  ×  $\frac{4}{5}$  Семга в нарезке с тостами и зеленым маслом и маслинами 200 г. -730-
-  ×  $\frac{4}{5}$  Рыбное ассорти слабосоленая семга, масляная рыба, копченый кальмар, слабосоленая скумбрия, тосты, маслины, лимон, лола росса 280/70 г. -1200-
-  ×  $\frac{5}{6}$  Блинные рулетики с семгой собственного посола и творожным сыром с соусом Песто 230 г. (2 рулета, 4-6 кусочков) -650-
- Ассорти блинных рулетов с семгой собственного посола и творожным сыром, с муссом из птицы, грецким орехом и сыром. 480г./12шт. -960-
- Блинчики с красной икрой 3шт./24г. -540-
-  ×  $\frac{5}{6}$  Профитроль с творожным сыром и красной икрой 1шт. -200-
- Ассорти брускетт: -820-
- с лососем и творожным кремом 2шт
  - с запеченным окороком 2шт
  - с шампиньонами, томатами и песто 2шт.
- 270 г.
-  ×  $\frac{4}{5}$  Нарезка из скумбрии собственного посола и пряной сельди и красным луком 340 г./120 г. -620-
- Мясное ассорти -1160-
- рулет куриный с омлетом и беконом, мясной рулет с черносливом, язык говяжий, свинина запеченная со специями, балык холодного копчения 330/80 г.
-  × 5 Домашнее сало соленое и копченое с чесночными гренками, маринованными овощами и горчицей 180/110 г. -620-
-  × 5 Вителло тоннато с ростбтфом и соусом из тунца 200 г. -800-

# Банкетное меню

---

## Холодные закуски

 x $\frac{4}{5}$	Букет из свежих овощей помидоры, огурцы, болгарский перец, оливки, маслины, зелень 400 г.	-590-
	Малосольные огурчики 1000 г.	-500-
 x $\frac{4}{5}$	Маринованная тарелка квашеная капуста, морковь по-корейски, маринованные помидоры и огурцы, соленая черемша 450 г.	-570-
 x 4	Сыр Моцарелла с грушей, пармской ветчиной и листьями салата. Подается с бальзамическим сиропом. 260 г.	-840-
	Рулетики из цуккини с сырным кремом 210 г. (4-5шт)	-440-
	Рулетики из баклажанов с мясом цыпленка и грецким орехом 210 г. (4-5шт)	-540-
	Домашний студень с тремя видами мяса, маринованными овощами и хреном 70/40г./1шт.	-200-
	Заливное рыбное ассорти из семги, нерки и трески 70/15г./1шт.	-300-
 x $\frac{5}{6}$	Сырная пирамида Дор-блю, Мааздам, сыр с орехами, Грано падано Подается с виноградом, медом и орешками 200/100 г.	-840-
 x $\frac{10}{12}$	Фруктовая ваза: виноград, мандарины, груша, яблоко 1100 г.	-950-
	Нарезка фруктов	-250-
	Лимон в нарезке 100 г.	-150-

---

# Банкетное меню

---

## Салаты

Салат из запеченного ростбифа с говядиной, микс салата, болгарский перец и горчишно-масляная заправка  
230 г. **-690-**

Салат «Прованский» из буженины, бекона, с обжаренными шампиньонами, маринованным огурцом и майонезно-горчишной заправкой  
225 г. **-660-**

Салат "Оливье" из свиной корейки, копченой куриной грудки, ветчины и овощей. Подается с перепелиным яйцом и красной икрой  
270 г. **-610-**

Салат «Медичи» с отварным языком, картофелем, маринованными огурчиками, жареными шампиньонами, помидорами и майонезно-соевой заправкой  
240 г. **-720-**

"Цезарь" с куриной грудкой  
230 г. **-620-**

"Цезарь" со слабосоленой форелью  
230 г. **-790-**

Салат со слабосоленным лососем, грибами, микс салата, кабачком, помидорами черри и обжаренным картофелем с горчишно-масляной заправкой  
225 г. **-790-**

Салат с морепродуктами - тигровые креветки, кальмары и семга обжаренные в соусе Сладкий чили с добавлением помидоров черри на листьях зеленого салата с пикантной заправкой  
225 г. **-790-**




Семга под овощной шубой  
280 г. **-650-**

---

# Банкетное меню

---

## Горячие блюда

-  **5 Мясная тарелка гриль:** **-3300-**  
рулеты из курицы в беконе с овощами и черносливом, свиная вырезка в цитрусовом соусе, люля из говядины, куриные шашлычки в соусе унаги с кунжутом, колбаски домашние из курицы и свинины, куриные крылышки в соусе барбекю, картофельные дольки  
1220/60/80 г.
-  **10 Рыбное плато на гриле:** **-3600-**  
Кальмар на гриле, мидии запеченные в чесночно-фасолево-м соусе, треска в медовой глазури, тигровые креветки в сухарях Панко, овощи гриль (картофель, цукини, шампиньоны, помидор)  
1500 г.
- Королевский гриль:** **-3100-**  
тигровые креветки, кальмары, лосось и мидии, запеченные в сырном соусе.  
600 г.
- Тарталетка с грибным жульеном **-380-**  
1 шт/80 г.
- Кишлорен с лососем:** **-370-**  
открытый пирог на песочном тесте с начинкой из семги, шпината, сливочного соуса и сыра  
1 шт/90 г.
-  **12 Курник** **-2300-**  
12 шт.
- Кулебяка с красной рыбой (горбуша) и шпинатом **-2600-**  
1000 г.
- Окорок свиной, запеченный с пряным фирменным соусом. **-3100-**  
Подается со сливочно-шпинатным соусом  
1000/200/100 г.
- Тигровые креветки в сухарях Панко с пикантным соусом **-880-**  
5 шт./150 г.  
Рекомендовано как дополнение к основным горячим закускам из морепродуктов
-

# Банкетное меню

---

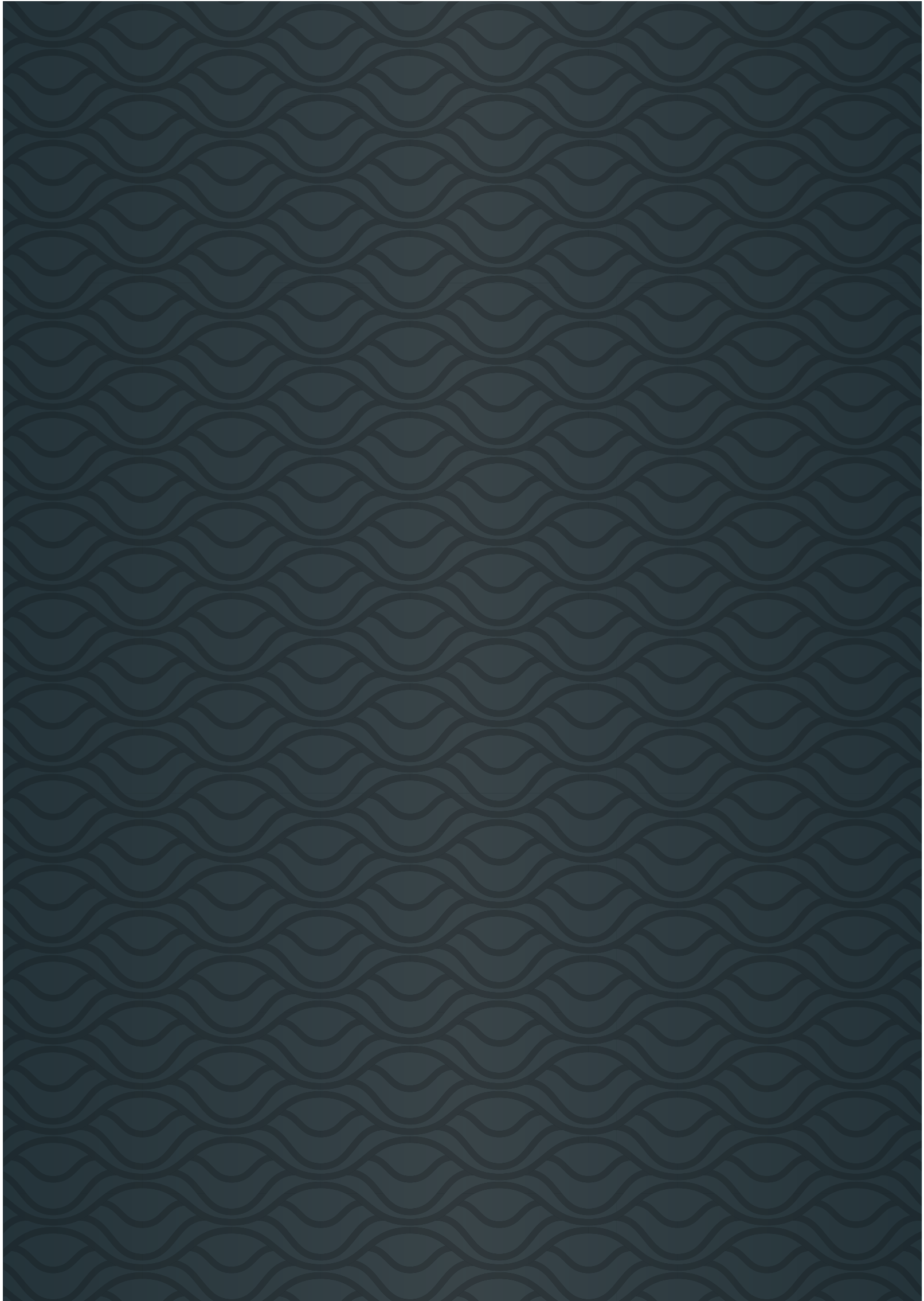
## Горячие блюда

Стейк из свиной шеи с картофельными дольками, салатом Коул слоу и имбирным соусом 320/50 г.	-900-
Медальоны с картофелем бейби, микрозеленью и сливочно-перечным соусом 330/50 г.	-800-
Мясо «по-французски» с гарниром из запеченого картофеля, цукини и лука фри 350/50 г.	-800-
Куриные рулеты в беконе, с начинкой из нежного сыра Моцарелла и ананасов с гарниром из пропаренного риса с лепестками шафрана. Подается с клюквенным соусом 170/150/50 г.	-800-
Утиная грудка с теплым яблочным тар-тармом и клюквенным соусом сливочно-шпинатном соусе 150/200/50 г.	-970-
Стейк из лосося со стручковой фасолью, цукини и морковь в сливочно-шпинатом соусе 150/200/50 г.	-1100-
Филе сибаса с брокколи, цветной капусты, стручковой фасолью и черри. Подается со сливочно-шафрановым соусом 250/50 г.	-990-
Филе трески в медовой глазури с гарниром из запеченого картофеля цукини и шампиньонов в сливочно-шафрановом соусе 100/150/60 г.	-890-

## Гарниры

Запеченные картофельные дольки 150 г.	-300-
Овощи гриль 200/30 г.	-350-
Хлеб (белый, черный, с семечками) 90 г.	-80-
Морс клюквенный 1л	-320-

---



**banket-guru.ru**  
**30-20-43**