

Трактир «Лесная Крепость» БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

№	Наименование	Вес порции (гр/мл/шт)	Цена (руб.)
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Овощное ассорти (помидор, огурец, перец болгарский, зелень)	200	220
2	Семга малосольная с лимоном	100	300
3	Сельдь соленая с луком	100/30/6	170
4	Мясное ассорти (говядина в/к, карбонат в/к, колбаса с/к)	200	350
5	Язык с хреном	75/10	350
6	Разносол (помидоры, огурцы, капуста)	200	200
7	Сырная тарелка (тильзитер, маздам, мраморный)	170	360
8	Рулет куриный с грибами	100	170
9	Рулет куриный с болгарским перцем и зеленью	100	170
10	Рулетики из свинины с черносливом	100	170
11	Рулетики из свинины с соленым огурцом	100	170
12	Помидорчики черри с сыром «моцарелла»	30	70
13	Помидоры с сыром и чесноком	60	120
14	Куриные крылышки в кисло-сладком соусе	150	200
15	Заливное "Провансаль"	150	250
16	Рулетики из баклажанов с сыром и болгарским перцем	50	120
17	Рулетики из баклажанов с грибами	50	120
18	Блинчики с семгой	50	120
19	Блинчики сладкие	100	70
20	Слойки в ассортименте	100	90
21	Рыба в кляре (треска)	150	260
22	Лимон	80	60
САЛАТЫ			
1	Салат "Лесная крепость" (помидоры, св.огурец, говядина, корейская морковь, майонез)	150	220
2	Салат "Аристократ"(язык, курица, карбонат в/к, грибы маринованные, лук, огурец, майонез)	150	250
3	Салат "Будапешт"(говядина, помидоры, болгарский перец, лук, олив.масло)	150	220
4	Салат "Питерский"(язык, грибы, маринов., огурец консер., майонез)	150	250
5	Салат Рафаэлла (мясо курицы, грибы жареные, огурцы маринованные, грецкий орех, майонез)	150	220
6	Салат Петушок (копченая грудка, корейская морковь, зелень, майонез, лист салата).	150	170
7	Салат "Цезарь" с курицей	150	170
8	Салат "Нептун"(семга с/с, огурец св., яйцо, лук реп., майонез)	150	250
9	Салат "Пикантный" (кальмары, св.огурец, яйцо, сыр, майонез)	150	250
10	Салат "Греческий"	200	250
11	Салат "Оливье"	150	150
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
1	Жульен из курицы	100	190
2	Жульен из грибов	100	190

№	Наименование	Вес порции (гр/мл/шт)	Цена (руб.)
3	Свиная рулька с разносолом	1шт	600
4	Узелки с курицей	100	130
5	Шашлычок "Карнавал" (куриное филе в беконе)	150/50	350
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
1	Уха из семги	40/300	250
2	Солянка сборная мясная	30/300/20	220
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
1	Отбивная «Медвежья лапа» (свинина, грибы, сыр)	180	250
2	Свинина по-швейцарски (свинина, помидоры, сыр, лук)	170	250
3	Филе куриное "Нежное" (помидоры, сыр, майонез)	150	220
4	Филе куриное "Воздушное"	150	180
5	Рыба с овощами (лук реп.,перец болгарский,помидоры,майонез)	120	330
6	Рыба под сырным соусом	120	350
7	Жаркое в горшочках из курицы	75/250	200
8	Жаркое в горшочках со свиной	75/250	200
9	Азу с говядиной в горшочках	75/250	280
10	Манты с маслом	90/10	90
ГАРНИРЫ			
1	Рис золотистый с овощами	150	100
2	Картофель фри	100	150
3	Картофель по-деревенски	150	120
4	Картофель запеченный с майонезом	150	120
5	Картофель запеченный с сыром	150	120
6	Картофельное пюре	150	100
7	Картофель отварной с зеленью и маслом	200	100
8	Капуста цветная с сыром	150	200
СОУСЫ			
1	Соус «Диабло»	50	50
2	Соус «Лечо»	50	50
3	Майонез	30	20
4	Кетчуп	30	20
5	Горчица	10	20
6	Хрен	10	20
НАПИТКИ			
1	Чай « Sir Kent » черный, зеленый, фруктовый	150 мл	50
2	Чайная пара « Golden Castle » в ассортименте (чайник)	300 мл	100
3	Кофе черный растворимый « Nescafe »	150 мл	50
4	Кофе 3 в 1 « Nescafe »	150 мл	50
5	Сливки	1 шт	20
6	Сахар в пакетиках	1 шт	10
7	Лимон	5гр	10
8	Хлеб (белый / ржаной)	1 кус	5