

Меню банкетное «Ключ

Наименование	Вес, гр	Стоимость, Руб
--------------	---------	----------------

Заказные блюда

Волжский судак фаршированный <i>Судак, шампиньоны, шпинат, репчатый лук. От 3 кг</i>	1000	1700
Фермерский утенок <i>Запеченная в печи с яблоками, черносливом и гречей От 2 кг</i>	1000	1000

Торт

Торт бисквитный <i>индивидуальный заказ</i>	1000	1300
--	------	------

Холодные закуски

Большая тарелка мясных деликатесов собственного производства <i>Буженина, ростбиф, говядина в кофейных зернах, язык отварной, рулет куриный, подается с соусом «Хрен»</i>	50/40/40/30/70/30	600
Малая тарелка мясных деликатесов собственного производства <i>Ростбиф, язык говяжий, буженина, рулет куриный, подается с соусом «Хрен»</i>	30/40/40/70/30	450
Язык говяжий отварной с соусом «Хрен»	1/100/30	390
Большая рыбная тарелка собственного посола и копчения <i>Кета с/с, судак с/с, скумбрия х/к, креветки «Королевские», лайм, лимон, зелень</i>	70/70/70/50	720
Малая рыбная тарелка собственного посола и копчения <i>Кета с/с, судак с/с, скумбрия х/к, лайм, лимон, зелень</i>	50/50/50	520
Овощная тарелка <i>Томаты, огурцы, перец болгарский, томаты Черри</i>	80/80/50/50	350
Разносол «Старорусский» <i>Огурцы собственного посола, томаты маринованные, капуста маринованная с клюквой</i>	70/50/100	300
Сельдь с/с с красным луком и картофелем	120/50/80	270
Сырная тарелка (возможен заказ 1/2 порции) <i>Сыр «Пармезан», «Рокфорти с голубой плесенью», «Гауда», мёд, орехи, виноград, крекер, кукурузные чипсы</i>	50/50/100/20/10/20/5/5	520
Кальмар фаршированный шампиньонами, луком, яйцом и филе цыпленка	1/200	330
Рулеты из буженины	1/100	170
Рулеты из языка	1/100	170
Рулеты из ветчины	1/100	150
Рулеты из баклажанов	1/100	200

Салаты

Салат с куриной грудкой-гриль «Цезарь» <i>Филе куриное, салат «Айсберг», микс салатов, пшеничные гренки, томаты «Черри», вяленые томаты, яйцо перепелиное, соус «Цезарь»</i>	1/220	290
Салат с тигровыми креветками <i>Тигровые креветки обжаренные в белом вине, салат «Айсберг», микс салатов, пшеничные гренки, томаты «Черри», вяленые томаты, яйцо перепелиное, соус «Цезарь»</i>	1/220	390

Салат с сыром «Фета» и свежими овощами <i>Томаты, томаты «Черри», свежие огурцы, вяленые томаты, запеченный болгарский перец, крем из сыра «Фета», маслины, фирменная заправка из меда и оливкового масла</i>	1/270	320
Салат с сыром «Фета» и тигровыми креветками <i>Тигровые креветки обжаренные в белом вине, томаты, томаты «Черри», свежие огурцы, вяленые томаты, запеченный болгарский перец, крем из сыра «Фета», маслины, фирменная заправка из меда и оливкового масла</i>	1/270	390
Салат «Ключ» с домашней бужениной или отварной фермерской говядиной <i>Буженина/отварная говядина, свекла (свежая), капуста б/к (свежая), картофель жареный, свежий огурец, грецкий орех, гранат</i>	1/270	350
Салат с цыпленком и шампиньонами <i>Куриное филе, шампиньоны жареные, яйцо куриное, лук репчатый, сыр «Гауда», заправка «Домашний майонез»</i>	1/260	290
Салат «Черные глаза» <i>Куриное филе, чернослив, огурец, домашняя буженина, перец болгарский, ананас консервированный, орех грецкий, салат листовой, зелень, майонез</i>	1/260	290
Салат с копченой куриной грудкой и домашним соусом «Майонез» <i>Куриная грудка, картофель, зеленый горошек, морковь, огурец свежий, корншон маринованный, перепелиное яйцо, домашний майонез</i>	1/270	290
Салат «Суворов» с обжаренными кедровыми орешками <i>Куриная грудка, салат, гренки пшеничные, томаты, яйцо, сыр «Грана», кедровые орешки</i>	1/260	290
Салат «Роза ветров» <i>Язык говяжий (отварной), картофель, морковь, зеленый горошек, корншоны, заправленный домашним соусом «Майонез», зелень</i>	1/270	370
Салат «Кальмаровый» <i>Кальмар отварной, огурец свежий, яйцо перепелиное, сыр «Гауда», орехи грецкие, соус «Домашний майонез»</i>	1/260	300
Салат «Филадельфия» <i>Семга с/с, салат, огурец свежий томаты Черри», креветки тигровые, соус «Ореховый»</i>	1/200	360
Стейк-салат с мраморной говядиной <i>Говядина, салат, вяленые томаты, огурец и медово-горчичная заправка</i>	1/200	390

Горячие закуски

Жульен из шампиньонами	1/130	170
Жульен из белых грибов и шампиньонов	1/130	190
Жульен с шампиньонами и языком	1/1-30	190
Жульен с шампиньонами и курицей	1/130	190
Шашлычок из свинины с беконом и томатным соусом	1/130	210
Шашлычок из куриного филе с томатами «Черри» и чесночно-сметанным соусом	1/150	220
Шашлычок из семги с овощами гриль	1/120	350
Судак в кляре	1/100	200
Горбуша в кляре	1/100	200

Горячие блюда

Мясо

Свинная корейка обжаренная на гриле. <i>Сервируется фаршированными грибами. Подается с медово-горчичным соусом или острым томатным соусом</i>	1/220/100/80/30	470
--	-----------------	-----

Медальоны из свиной верезки Со сливочно-грибным соусом, запеченным картофелем и овощами	1/150/50/100	490
Рулеты из свинины, <i>фаршированные каперсами, шампиньонами и луком. Подается запеченным картофелем и соусом «Айоли»</i>	1/330	440
Каре ягненка в хрустящей панировке (фермерская баранина) <i>с печеным картофелем и дуэтом соусов «Горчичный» и «Брусничный»</i>	1/150/150/60	750
Рыба		
Речной судак «Волжский», <i>с картофелем в травах и сливочным соусом</i>	1/200/150/40	520
Судак запеченный <i>с шампиньонами, сыром «Гауда» и картофелем</i>	1/200/150/40	450
Семга, обжаренная в кунжуте. <i>Подается со сливочно-икорным соусом и легким салатом из свежих овощей</i>	1/180/50/40	720
Семга, запеченный в пергаменте <i>с сельдереем, сливочным маслом, репчатым луком и картофелем</i>	1/180/150	720
Лосось-гриль <i>с запеченными овощами и гранатовым соусом</i>	1/180/100	720
Гарниры		
Картофель, запеченный в травах	1/150	120
Овощи-гриль	1/120	200
Напитки		
Морс ягодный (брусничный, клюквенный)	1/1000	250