



Банкетное меню

Канapé:

30гр С ветчиной, сыром, тостовым хлебом.....	65руб
30гр С сёмгой, огурцом, оливками.....	75руб
30гр С Фор блю, виноградом.....	95руб
30гр С мини Моцареллой и черри.....	95руб
30гр С Монте блю и клубникой.....	120руб
30гр Пармская ветчина с грушей.....	75руб
30гр Авокадо с креветками.....	150руб
30гр Утиная грудка с яблоком.....	95руб
30гр Шигровая креветка в шоте	190руб
30гр Шигровая креветка с гаспачо	180руб

Холодные закуски

220гр Ассорти языков.....	830руб
<i>(язык говяжий, бараний, свиной, подается с хреном и горчицей)</i>	
200гр Мясное ассорти	990руб
<i>(набор мясных деликатесов: Милано, Пармский окорок, Пепперони, Чоризо, черри и каперсы)</i>	
250гр Сырное ассорти.....	990руб
<i>(Фор блю, Бри, Чеддер, Пармезан, мед и грецкий орех, виноград)</i>	
500гр «Доска» к вину.....	1700руб
<i>(ассорти сыров французских: Шет-де Муан, Фор блю, Пармезан, Бри, Хамон, ореховое ассорти, виноград, варенье, мёд натуральный, крутон и соус песто)</i>	
240гр Рыбное ассорти.....	1450руб
<i>(палтус х/к, осетрина х/к, сёмга с/с, масляная х/к, маслины, оливки микс- салат)</i>	
700гр Овощной букет	850руб
<i>(томаты, огурцы, болгарский перец, стебель сельдерея, редис, морковь, дополняется зеленью и соусами Песто, Блю-чиз)</i>	

40гр Рулеты из баклажанов.....	85руб
(обжаренные на оливковом масле баклажаны с сырно - ореховой пастой)	
40гр Рулеты из ветчины.....	85руб
(ломтики ветчины с сырно – ароматной начинкой)	
220гр Куринные рулеты.....	650руб
(нежные рулеты куриные с болгарским перцем и ароматной зеленью)	
170гр Маслины и оливки.....	330руб
280гр Ростбиф	950руб
(говяжья вырезка под медово – горчичным соусом с ароматной зеленью)	
200гр Сёмга «по домашнему»	950руб
(семга собственного посола, с пряностями, цедрой апельсина и лайма)	
220гр Сельдь	350руб
(сельдь, картофель, обжаренный до золотистой корочки, подаётся с зеленью и луком)	
150гр Блинчики с лососем и сыром «Филадельфия».....	550руб
(тонкие блинчики с начинкой из сливочного крема, с зеленью и слабо- соленым лососем)	
500гр Морской коктейль.....	3300руб
(осьминог, тигровые креветки, мидии, гребешок с добавлением соуса Туакамоле)	
100гр Камчатский краб.....	1550руб
(фаланга камчатского краба с соусом Цинтронет)	
300гр Соления «домашние».....	390руб
(чеснок маринованный, капуста квашенная, бочковые огурцы, помидоры солёные, черемша, зелень)	
180гр Шоматная закуска.....	220руб
(сочные томаты с брынзой и ароматными травами)	
30гр Парталетки с красной икрой.....	150руб
(волованы из слоеного теста, запавленные начинкой из сливочного масла и красной икры)	
250гр Черная икра.....	14500руб
(отборная осетровая икра)	
200гр Форшмак.....	390руб
(классический форшмак на бородинских гренках, с маринованными огурцами и перепелиным яйцом)	
200гр Белый гриб	390руб
(фаршированные шампиньоны, яйцо, сыр Гауда, свежая зелень с чесночным соусом)	

Салаты

- 220гр Шримп..... 890руб
(креветки с лаймовым соусом, салат айсберг с авокадо, тающим во рту)
- 220гр Морская звезда.....990руб
(обжаренные с травами креветки, красная икра, салат айсберг, сёмга с/с, заправленные лаймовым соусом)
- 220гр «Карибский» салат.....490руб
(бланшированный кальмар, красная икра, огурцы соленные, картофель отварной, перец стручковый, заправленный домашним майонезом)
- 220гр Оливье с сёмгой.....550руб
(сёмга копчёная, красная икра, картофель, морковь, яйцо перепелиное, огурцы солёные и огурцы свежее, заправленные домашним майонезом)
- 220гр Оливье классический.....450руб
(картофель, огурцы свежее, яйцо, огурцы солёные, горох, морковь, куриная грудка, маринованная в белом вине и заправленная домашним майонезом)
- 220гр Фликателло 450руб
(бекон с/к, красная фасоль, сыр Гауда, болгарский перец и томаты)
- 220гр Греческий..... 450руб
(помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, прованские травы, маслины и оливки, заправленные соусом Песто)
- 220гр Капрезе..... 690руб
(помидоры с сыром Моцареллой, салат руккола в соусе Песто, заправленные бальзамическим кремом)
- 220гр Белый кролик..... 650руб
(микс- салат, виноград, груша, сыр Пармезан, филе кролика, заправленные домашним соусом)
- 150гр Иберика..... 550руб
(говяжий язык, руккола, яйцо перепелиное, помидоры черри, с горчичной заправкой)
- 220гр «Поежрый» салат550руб
(отварная говядина с добавлением шампиньонов, помидоры черри и пикантной заправкой)
- 220гр «Римский» салат490руб
(подкопчённое куриное филе, с добавлением грецкого ореха, сыр Брынза, домашний соус с заправкой домашним соусом)
- 220гр Салат "Овощной» классический550руб
(свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, лук и оливки, заправленные оливковым маслом).

Горячие закуски

230гр Французские пирожки	550руб
(сёмга, лук, черри, сливки, каперсы, подаются с изысканным сливочным соусом)	
230гр Французские пирожки	490руб
(говяжий язык, лук, черри, сливки, каперсы, подаются с изысканным сливочным соусом)	
120гр Мидии.....	450руб
(миди «киви» запечённые с томатами конкассе с пикантными травами и сыром Пармезан)	
220гр «Шрим» коктейль.....	1450руб
(тигровые креветки, прованские травы в сливочном соусе)	
250гр Хамон с Моцареллой.....	590руб
(Хамон испанский, запечённые томаты, Моцарелла обжаренная, салат руккола с соусом Песто)	
140гр Жульен классический	250руб
(песочная таралетка, лук, грибы шампиньоны в сливочном соусе)	
140гр Жульен с курицей	300руб
(песочная таралетка, куриная грудка, лук шалот, грибы шампиньоны в сливочном соусе)	
140гр Жульен с морепродуктами.....	350руб
(песочная таралетка с дарами моря, лук шалот, сливочный соус)	
150гр Баклажан пармеджано	300руб
(томаты, пармезан, подаются с соусом Песто)	
120гр Креп из утиной грудки.....	330руб
(пшеничный блин, фаршированный утиной грудкой с репчатым луком, с добавлением белого вина)	
150гр Рулеты из цуккини.....	330руб
(тонко нарезанные цуккини, фаршированные куриным филе, с добавлением сыра Дор блю)	

Горячие блюда

1 кг рассчитан на 4-х гостей

- 1кг Поросенок молочный4200руб
(цельный поросенок «бескостный», запекается с начинкой из маринованной специями свинины, с гарниром из бананов и очищенных яблок, подаётся с томатным, грибным соусами)
- 1кг Поросенок молочный 2550руб
(поросенок «костный», цельный, запечённый с начинкой из гречки с грибами, стручковой фасолью, подаётся с томатным и грибным соусами)
- 1кг Буженина..... 2900руб
(свиная шея, начиненная овощами, коптится на ольховых ветвях, после этого ароматное мясо запекается с прованскими травами, блюдо подается с овощами- гриль)
- 1кг «Баварская» рулька1500руб
(запеченная рулька свиная, приправленная специями, с гарниром из грибов и домашнего картофеля)
- 1кг «Стейк» говяжий 4500руб
(вырезка из охлажденной говядины, дополняется непринуждённым вкусом свежего микс- салата)
- 1кг «Говядина на ребре».....3300руб
(толстый говяжий край на ребре, с гарниром из шампиньонов на гриле и соусом Демиглас)
- 1кг «Лопатка» ягненка1500руб
(запеченная лопатка ягненка, маринованная по традиционному рецепту в красном вине, подается с картофелем черри, розмарином, морковью и сельдереем)
- 1кг Корейка баранины.....2900руб
(сочно обжаренная на гриле корейка молочного ягненка с гарниром из баклажан)
- 1кг «Домашняя» индейка2990руб
(целая индейка, запеченная в прованских травах, с гарниром из молодого картофеля и запеченными томатами)
- 1 кг Дикая утка..... 2200руб
(утка « бескостная», начиненная цельным говяжьим языком, запеченная до золотистой корочки с гарниром из яблок и ананаса)
- 1кг Цыпленок «золотой»..... 1550руб
(домашний цыпленок «бескостный», фаршированный шампиньонами и картофелем)
- 1кг Катаплана с дарами моря.....3900руб
(блюдо с вековой историей в авторской подаче от шеф-повара. Болгарский перец, лук, томаты, креветки тигровые, мидии, осьминог, кальмар в собственном соку)

1кг Рыба «по – царски».....	3500руб
(стерлядь, маринованная в белом вине, листья салата, шампиньоны, обжаренные на гриле с морковью)	
1кг Семга «Фламбэ».....	3400руб
(целая семга «бескостная», запеченная в прованских травах, подается со стручковой фасолью и морковью «бей-би»)	
1кг Стейк из лосося.....	4800руб
(лосось, украшенный морковью, муссом из зеленого гороха и малиново-имбирным соусом (4-е порции))	
1кг Радужная форель.....	2700руб
(речная форель с овощами-гриль (4-е порции))	
1кг Ассорти шашлыков	3500руб
(парная телятина, свиная шея, филе курицы, филе семги, пикантный соус. Блюдо с гарниром овощи гриль)	
180гр Телятина на шпажке	850руб
(телячья вырезка, вымоченная в красном вине с зеленью, подается без гарнира)	
180гр Свинина на шпажке	450руб
(свиная шея, вымоченная в белом вине с зеленью, подается без гарнира)	
180гр Птица на шпажке	350руб
(куриное филе, вымоченное в белом вине с зеленью)	
180гр Рыба на шпажке.....	1250руб
(филе семги с миксом ароматных трав, вымоченное в водке, подается с овощами)	

Гарниры

100гр Стручковая фасоль.....	130руб
(стебли свежей фасоли, приготовленные на пару)	
100гр Картофель отварной с зеленью.....	100руб
(рассыпчатый домашний картофель в сочетании с душистыми травами)	
180гр Овощи гриль	330руб
(ассорти из запеченных овощей: цуккини, баклажаны, красный лук, болгарский перец, грибы)	
100гр Рис	90руб
(белый длинномерный, душистый рис)	
100гр Картофельное пюре.....	100руб
(нежнейшее картофельное пюре с добавлением домашнего сливочного масла и сливок)	

Хлеб

150гр Хлебная корзина «Grange».....150руб
(ароматные булочки с добавлением прованских трав из разных сортов пшеницы)

Десерты

2кг Фруктовая ваза из сезонных фруктов..... 2500руб
(ассорти из ломтиков фруктов, представленное в виде художественной композиции)

250гр Сезонные ягоды 1990руб
(микс из свежих ягод)

1 кг Фигурные торты.....2500руб
(традиционный торт с кремом на Ваше усмотрение – шоколадный, молочный, клубничный, банановый, т.д.), а также ярусные, свадебные, торты с мультипликационными героями, с персонажами из кинофильмов, т.д.)

Спасибо, что выбрали наше заведение.

Приятного Вам аппетита и хорошего времяпровождения.

Администрация Кафе Гранж.