

Green House

ГРУППА КОМПАНИЙ

*Банкетное  
меню*



## Холодные закуски

	гр.	руб.
Рыбное попурри	150/30	1390
Ассорти мясных деликатесов	150/50/40	990
Ассорти итальянских деликатесов	150/30	1190
Ассорти из благородных сыров	120/30/80	870
Ассорти из свежих овощей	230	420
Блинчики с красной икрой и зеленым маслом	170/40	670
Блинчики с красной рыбой и сливочным сыром	240/20	650
Грузди соленые со сметаной	100/50	610
Домашние разносолы	280	480
Профитроли с муссом из копченой курицы	20	80
Рулетки из цукини со сливочным сыром	30	80
Томаты Черри фаршированные сырным муссом	15	60
Профитроли с сыром и красной икрой	20	120
Рулетки из баклажанов со сливочным кремом	60	120
Крепы из шпината с красной икрой	55	160

## Салаты

	гр.	руб.
«Цезарь» с цыплёнком с цыпленком, традиционной заправкой, хрустящими крутонами и стружкой сыра «Грана Падана»	210	570
«Цезарь» с тигровыми креветками с тигровыми креветками, традиционной заправкой, хрустящими крутонами и стружкой сыра «Грана Падана»	210	780
«Провансаль» утиная грудка, микс из листьев салата, апельсиновые дольки, сладкий перец, сыр Пармезан. Заправляется бальзамическим кремом	160	780
«Букингемский» тигровые креветки обжаренные в чесночном соусе, с нежной брынзой, стручковой фасолью, томатами черри и свежим огурцом. Заправлен оливково-горчичным соусом	220	760
«Столичный» с мясными деликатесами, копченой куриной грудкой, жареным ростбифом, картофелем, морковью и маринованными огурцами	180	440
«С говяжьим языком» свежими овощами, миксом из листьев салата, рассольным сыром и редисом. Заправлен соусом Айоли	220	630
«Греческий» традиционный салат из свежих огурцов, помидор, болгарского перца и репчатого лука в сочетании со слабосоленой брынзой и оливковым маслом	230	430
«С сёмгой» с рукколой и соусом Гуакамоле	230	780
«Тоскана» с пряным куриным филе, листьями салата Романо и Фриллис, помидорами черри и сладким болгарским перцем. Под пикантным соусом «Карри» и «Мохо»	180	480
«С говяжьей вырезкой су-вид» и вялеными томатами: Говядина, микс салатов, вяленые таматы, арахис, томаты Черри.	210	690
«Салат с запеченной свеклой» хрустящим сливочным сыром и свекольню-бальзамической заправкой	210	450

## *Торячие закуски*

	гр.	руб.
Рулетик из лосося с беконом	70/15	520
Утиная грудка «Магре» с ежевичным соусом	70/35/15	690
Попьет из слабосоленого лосося с креветками	85/20/15	610
Пай с индейкой	100	450

## *Торячие блюда*

	гр.	руб.
Филе говядины по-Бургундски с Израильским кус-кусом и овощами	310	970
Свиная вырезка с вялеными томатами и сливочным Песто на овощном дранике	310	890
Филе-Миньон из молодого бычка с томлёными овощами	160/110/40	990
Стейк из свинины в прованских травах с картофельным gratenem	160/120/50	820
Шашлык из свинины	170/50/60	630
Куриная грудка с бейби картофелем и овощным миксом	160/150/25/50	740
Филе лосося с молодым картофелем	150/120/50	1350
Стейк лосося с икорным соусом	160/120/50	1500
Филе судака с запеченными овощами и Дижонским соусом	140/160/40	870
Нежное филе Сибаса в пряной панировке и шафрановым кус-кусом	110/120/40	1050

## *Блюда от шеф-повара*

	гр.	руб.
Ирландский окорок в апельсиновой глазури	1000	4200
Ростбиф по-Английски из говяжьей вырезки	1000	8800
Осетр застольный, подается с икорным соусом	1000	9800
Муксун фаршированный грибами, зеленью и маслинами	1000	6000

## *Выпечка*

	гр.	руб.
Хлебная корзина	25/25/25	40
Мини-пирожки с груздями и картофельным пюре	35	60
Мини-пирожки с капустой	35	45
Мини-пирожки с телятиной	35	90

## *Десерты*

	гр.	руб.
Шоколадный фонтан (свежая клубника, консервированный ананас и персик, бисквиты)	3000	12000
Фруктовая ваза	1000	1100
Мороженое собственного производства (1 шарик)	50	100

## *Напитки б/а*

	мл.	руб.
Сок в ассортименте	1000	420
Морс клюквенно-брусничный	1000	250
Вода газ/негаз Green House	500	80
Чай фирменный (чабрец, душица и мята) зелёный или чёрный на выбор	400	280
Чай заварной в ассортименте (Сенча, Ассам, Эрл Грей, Дикая вишня, Молочный улун)	400	180
Чай Гринфилд с лимоном	200	30
Кофе натуральный с молоком	200	180
Мохито безалкогольный (классический/клубничный)	1000	700
Кола	500	190
Тоник	250	190

+7(3452) 385-385  
grnhouse.ru