

Green House

ГРУППА КОМПАНИЙ

*Банкетное
меню*



Желюдые закуску

	гр.	руб.
Рыбное попури	150/30	990
Ассорту мясных деликатесов	150/30	850
Ассорту итальянских деликатесов	150/30	910
Ассорту из благородных сыров	120/30/80	830
Ассорту из свежих овощей	230	360
Блинчики с красной икрой и зеленым маслом	160/40	590
Блинчики с красной рыбой и сливочным сыром	240/20	530
Грузди соленые со сметаной	100/50/20	480
Домашние разносолы	280	320
Профитролы с муссом из копченой курицы	20	70
Рулетики из цуккини со сливочным сыром	30	70
Томаты Черри фаршированные сырным муссом	15	60
Профитролы с сыром и красной икрой	20	120
Рулетики из баклажанов со сливочным кремом	60	90
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	510
«Цезарь» с тигровыми креветками с тигровыми креветками, традиционной заправкой, хрустящими крутонами и стружкой сыра «Грана Падана»	210	740
«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-горчиным соусом	210	740
«Столичный» с мясными деликатесами, копченой куриной грудкой, жареным ростбифом, картофелем, морковью и маринованными огурцами	180	410
«С говяжьим языком» свежими овощами, миксом из листьев салата, рассольным сыром и редисом. Заправлен соусом Айоли	220	590
«Греческий» традиционный салат из свежих огурцов, помидор, болгарского перца и репчатого лука в сочетании со слабосоленой брынзой и оливковым маслом	230	390
«С сёмгой» с рукколой и соусом Гуакамолe	220	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.	200	640
«Салат с запеченной свеклой» хрустящим сливочным сыром и свекольно-бальзамической заправкой	210	410

Торжачие закуски

	гр.	руб.
Рулетик из лосося	70/15	410
Утиная грудка «Магре» с ежевичным соусом	70/35/15	690
Попьет из слабосоленого лосося с креветками	85/20/15	480
Пай с индейкой	100	240
Брошет из лосося	50/20	350
Брошет из лосося с ананасом и яблоками	50/20	280
Брошет из лосося креветок и сладкого перца	50/20	390
Брошет из тигровых креветок с маслинами	50/20	330
Брошет из говядины с паприкой	50/20	280
Брошет из свиной шеи	50/20	190
Брошет из куриной грудки с паприкой	50/20	160
Брошет из куриного филе с беконом и зеленым яблоком	50/20	190
Брошет из куриного филе с ананасом	50/20	190
Брошет из говяжьего языка с паприкой	50/20	260

Торжачие блюда

	гр.	руб.
Филе говядины по-Бургундски с Израильским кус-кусом и овощами	310	850
Свиная вырезка с вялеными томатами и сливочным Песто на овощном дранике	310	810
Филе-Миньон из молодого бычка с томлёными овощами	140/110/40	950
Стейк из свинины в прованских травах с картофельным gratenom	160/120/50	760
Шашлык из свинины	170/50/70	630
Куриная грудка с бейби картофелем и овощным миксом	160/120/50	710
Филе лосося с молодым картофелем	140/120/50	1100
Стейк лосося с икорным соусом	140/120/50	1350
Филе судака с запеченными овощами и Дижонским соусом	140/160/40	850
Нежное филе Сибаса в пряной панировке и шафрановым кус-кусом	110/120/40	950
Свиная вырезка с вялеными томатами и картофельным штруделем	140/120/50	780

Блюда от шеф-повара

	гр.	руб.
Ирландский окорок в апельсиновой глазури	1000	3900
Ростбиф по-Английски из говяжьей вырезки	1000	6500
Осетр застольный, подается с икорным соусом	1000	6900
Муксун фаршированный грибами, зеленью и маслинами	1000	6000

Выпечка

	гр.	руб.
Хлебная корзина	25/25/25	30
Мини-пирожки с груздями и картофельным пюре	35	55
Мини-пирожки с капустой	35	45
Мини-пирожки с телятиной	35	90

Десерты

	гр.	руб.
Шоколадный фонтан	3000	8000
Фруктовая ваза	1000	1000
Мороженое собственного производства (1 шарик)	50	100

Напитки б/а

	гр.	руб.
Сок в ассортименте	1000	350
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	120
Мохито безалкогольный	1000	700
Мохито клубничный безалкогольный	1000	700

+7(3452) 385-385
grn.house.ru