

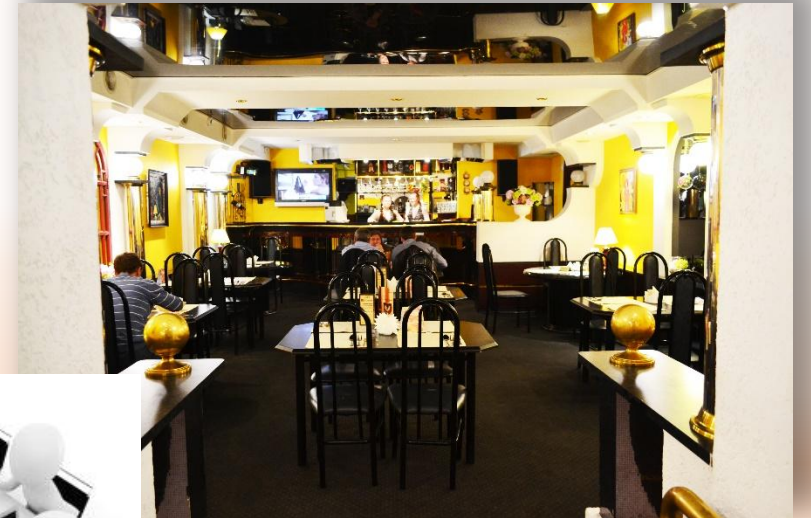
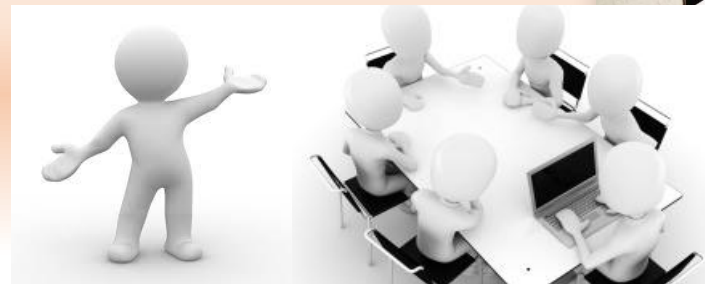
Ваша работа связана с деловыми переговорами и проведением презентаций?

Мы поможем Вам в организации этих мероприятий!



Кафе «Театральная площадь»

- 2 зала на 40 и 15 человек
- Русская и европейская кухня
- Интернет
- TV
- Микрофон
- Бесплатная зона парковки у кафе
- В центре города
- Банкетное и фуршетное меню



Вы легко найдете нас, на улице Большая Покровская.
Мы находимся сразу за театром драмы.

- Адрес: г. Нижний Новгород, площадь Театральная, д. 2
- график работы: пн-пт 11-23 сб-вс 12-23
- Телефон для заказа: +7 (831) 419-93-43, 8-950-358-26-6
- Почта: theatresquarenn@gmail.com



Фуршетное

МЕНЮ

Порционные закуски

- 20/50 **Профитроли с печеночным паштетом** 95=
- 20/50 **Профитроли с муссом из семги** 80=
- 20/50 **Профитроли с красной икрой** 105=
- 20/50 **Профитроли с творожным сыром и креветками** 95=
- 100 **Чернослив, фаршированный сыром, в беконе** 65=
(чернослив, сыр Виола, бекон)
- 20/45 **Профитроли с кремом из сыра и ананаса** 70=

Тарталетки

- 25/45 **Тарталетка с печенью трески «Камчатка»** 70=
- 25/45 **Тарталетка с салатом сырным** 50=
- 15гр. **Тарталетка с помидорами, грудинкой и пармезаном** 65=
- 25гр. **Тарталетка с морским коктейлем** 105=
(Мидии, креветки, кальмары, соус устричный, сыр Виола, овощи)
- 25гр. **Тарталетка с семгой и авокадо** 95=
(творожный крем, семга с/с. Паста из авокадо.томаты)
- 25гр. **Тарталетка с креветочным салатом** 95=
(огурец, яйцо, сыр, креветки, майонез)

Горячие закуски

Подаются в корзиночке из слоеного теста

- 80 **Жульен из языка** 130=
(язык, лук, сливки, сыр, тесто слоеное)
- 80 **Жульен из грибов** 140=
(грибы, лук, сливки, сыр, тесто слоеное)
- 80 **Жульен из курицы** 130=
(курица, лук, сливки, сыр, тесто слоеное)
- 80 **Кокиль из семги** 160=
(семга, судак, лук, сливки, сыр, маслины)



Холодные закуски

- 150 Шампиньоны фаршированные 250=
- 150 Помидорки фаршированные 230=
- 150 Рулетики из языка 280=
(язык, сыр плавленый, огурцы сол., хрен, зелень)
- 150 Рулетики из баклажана с грецким орехом 250=
(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок)
- 150 Рулетики из баклажана с сыром сулугуни и гранатом 250=
(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок)
- 150 Рулетики ветчинные 230=
(сыр, яйцо, майонез, чеснок)
- 120 Рулет из семги 280=
(семга с/с, сыр, салат, маслины, зелень)
- 150 Рулет из говядины с черносливом 280=
- 150 Рулет из индейки с курагой и сыром 270=
- 150 Рулетики из цуккини с сыром моцарелла 280=
- 150 Террин с курицей и грибами 250=
- 150 Террин с черносливом и фисташками 250=
- 120 Рулетики из огурца и семги 280=
- 120 Рулетики из огурца с творожным сыром и вялеными томатами 120=

Мини-шашлычки

- 150 Шашлычки куриные 230=
- 150 Шашлычки свиные 250=
- 150 Шашлычки овощные 220=
- 150 Шашлычки из рыбы(семга) 300=



Канapé

- Канapé с сельдью по-шведски 50=
- Канapé с окороком 70=
- Канapé с семгой 90=

Блинчики

- 1/200 Сырные блинчики с начинкой из брокколи 90=
- 1/200 Блинчики с форелью, маскарпоне и красной икрой 160=
- 1/200 Блинчики с печеночным паштетом 120=

Пирожки

Пирожки в ассортименте 30=



Банкетное меню

Тарелки-ассорти

- 300 **Тарелка разносолов** 320=

(корнишоны, черри, патиссоны, грибы, капуста, оливки)

- 300 **Тарелка овощная** 350=

(огурец, помидор, перец, редис)

- 200/50 **Тарелка мясная «Банкетная»** 490=
(московская, карбонад, ветчина, сырокопченая)

- 150/30 **Тарелка рыбная «Банкетная»** 560=

(семга, масляная, форель, лимон)

- 160/50/30 **Тарелка сыров** 380=

(пармезан, дор-блю, маасдам, виноград, мёд)

По Вашему желанию дополняем или меняем ингредиенты

для рыб



- 200 **Селедочка с картофелем** 250=
(сельдь, картофель, лук красный)

- 100 **Сало с тостами** 120=

- 50 **Оливки** 80=

- 50 **Маслины** 80=

- 20 **Лимон** 50=



- 150 **Шашлычки куриные** 250=

- 150 **Шашлычки овощные** 220=

- 150 **Шашлычки из рыбы(семга)** 320=

- 150 **Шашлычки из свинины** 250=

- 100 **Шампиньоны фаршированные** 250=

- 100 **Помидорки фаршированные** 230=

- 100 **Слойка из баклажанов с моцареллой и томатами** 250=

- 150 **Рулетики из языка** 280=

(язык, сыр плавленый, огурцы сол., хрен, зелень)

- 150 **Рулетики из баклажана с грецким орехом** 250=

(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок)

- 150 **Рулетики из баклажана с сыром сулугуни и гранатом** 250=

(баклажан, грецкий орех, кинза, чеснок)

- 150 **Рулетики ветчинные** 230=

(сыр яйцо майонез чеснок)

- **120 Рулет из семги 280=**
(семга с/с, сыр, салат, маслины, зелень)
- **150 Рулет из говядины с черносливом 280=**
(мясо, чернослив, зелень)
- **150 Рулет из индейки с курагой и сыром 270=**
- **150 Рулетики из цуккини с сыром моцарелла 280=**
- **120 Рулетики из огурца и семги 280=**
- **100 Террин с курицей и грибами 250=**
- **100 Террин с черносливом и фисташками 250=**
- **100 Чернослив, фаршированный сыром, в беконе 260=**
(чернослив, сыр Виола, бекон)
- **75/75 Судак под маринадом 240=**



Порционные закуски

- **20/50 Профитроли с печеночным паштетом 95=**
- **20/50 Профитроли с муссом из семги 95=**
- **20/50 Профитроли с красной икрой 105=**
- **20/50 Профитроли с творожным сыром и креветками 95=**
- **25/70 Корзиночка с печенью трески « Камчатка» 125=**
- **25/70 Тарталетка с салатом сырным 75=**
- **15гр. Тарталетка с помидорами, грудинкой и пармезаном 65=**
- **25гр. Тарталетка с морским коктейлем 105=**
(Мидии, креветки, кальмары, соус устричный, сыр Виола, овощи)
- **25гр. Тарталетка с семгой и авокадо 95=**
(творожный крем, семга с/с. Паста из авокадо. томаты)
- **25гр. Тарталетка с креветочным салатом 95=**
(огурец, яйцо, сыр, креветки, майонез)
- **25 гр. Тарталетка с салатом Арбат 80=**
(говядина, корнишоны, томаты, яйцо, майонез)
- **25гр. Тарталетка с кремом из сыра и ананаса 80=**
(сыр голландский ананас консервированный, майонез, чеснок)

Заливное

- 140 **Заливное из судака** 260=
(судак,маслины,морковь,лимон,зелень)
- 140 **Заливное из лосося** 360=
(судак,маслины,морковь,лимон,зелень)
- 140 **Заливное из языка** 260=
(язык,перец,яйцо,зелень,хрен)
- 100 **Холодец с 3-мя видами мяса** 260=
(свинина,курица,говядина,зелень,хрен)

Горячие закуски

Подаются в корзиночке из слоеного теста

- 150 **Жульен из языка** 250=
(язык,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- 150 **Жульен из грибов** 280=
(грибы,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- 150 **Жульен из курицы** 230=
(курица,лук,сливки,сыр,тесто слоеное)
- 150 **Кокиль из семги** 290=
(семга,судак,лук,сливки,сыр,маслины)

Салаты

- 150 **Цезарь с курицей/лосось/креветки** 250/270/280=
(салат ромэн, сухари чесночные, черри, пармезан)
- 180 **Оливье с мясом / с семгой** 230/270=
- 200 **Сельдь под шубой** 220=
- 180 **Салат «Театральный»** 280=
(говядина, грудинка, яблоко, яйцо, салат, клюква, огурец, майонез)
- 180 **Салат «Морской»** 350=
(семга ,кальмары, креветки, икра, салат, лимон, маслины, зелень, майонез)
- 180 **Салат мясной с беконом** 270=
(картофель, огурец ,яйцо, филе кур, язык, ветчина, майонез, томаты вяленые, бекон)
- 200 **Салат Мимоза** (картофель, морковь, яйцо, тунец) 220=
- 200 **Салат Айсберг** 270=
(айсберг, ветчина, филе кур, черри, сыр, майонез)
- 180 **Салат Кальмаровый** 270=
(кальмар, болгарский перец, французская горчица, соус)
- 180 **Салат Мегapolis** 290=
(филе кур, кальмар, креветки, салат, сыр, майонез)
- 200 **Салат Кавказский Дворик** 290=
(филе кур, жареные грибы, свежий огурец, грецкий орех, чеснок, майонез)

С заправкой на основе масла

- 150 **Греческий 250=**

(помидор, перец, огурец, сыр фета, маслины, оливки)

- 180 **Салат «Брайтон» 270=**

(карбонад, овощи, брынза, яблоко, орехи, заправка на основе оливкового масла)

- 180 **Салат «Нисуаз» с тунцом 290=**

(черри, соленые и свежие огурчики, лист салата под оригинальной заправкой из оливкового масла, горчицы и лимонного сока)

- 180 **Салат «Красно-белое танго» 260=**

(свекла, сыр Фета, кедровые орехи под оригинальной заправкой из оливкового масла, бальзамика, сока лимона)

- 180 **Салат с говядиной и овощами 285=**

(говядина отварная, овощи, кунжут, салат, оригинальная заправка)

- 180 **Салат с курицей и мини-моцареллой 270=**

(копченая курица, салатный микс, моцарелла, оригинальная заправка)

- 180 **Салат «Пять оттенков зеленого» 280=**

(салатный микс, авокадо, сельдерей, огурец, яблоко)



Горячие блюда

Из свинины

- 150/60 **Свинная корейка с грибами** 420=
- 100 **Медальоны из свинины (вырезка)** 380 =
- 100 **Свинина «Рождественская» запеченная с апельсинами** 380=
- 100 **Свинина «Пикадор» с соусом «песто»** 380=

Из говядины/телятины

- 100 **Мясо по-французки** 420=
(говядина, лук, помидор, сыр, майонез)
- 200 **Филе говядины «Веллингтон» с соусом Мадера** 420=
(говядина, шампиньоны, печень, тесто слоеное, яйцо)
- 100 **Телятина «Гранд-Шеф»** 450=
(нежная телятина запеченная с эрвией, розмарином и зеленью)



Из рыбы

- 120 **Филе дорадо / сибасса** 420=
 - запеченная с травами
 - фаршированная морепродуктами
 - в фольге
- 150 **Семга с соусом Белое вино** 550=
(семга гриль, соус)
- 120/30 **Стейк из семги со сливочным-икорным соусом** 550=
(семга, сливки, фенхель, икра)
- 100/20 **Судак на пару со шпинатным соусом** 450=
Гарниры
 - 150 **Картофель с розмарином** 120=
 - 150 **Картофельное пюре** 100=
 - 150 **Картофель жареный** 100=
 - 150 **Картофель отварной с зеленью** 100=
 - 100 **Овощи на пару** 120=
(брокколи, цветная капуста, морковь, фасоль)
 - 100 **Овощи гриль** 120=
(баклажан, цуккини, помидор, шампиньоны, перец)
 - 150 **Рататуй** 150=
 - 150 **Рис жасминовый** 100=