

Меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из атлантического лосося 2 340 тт
с картофелем на цветной капусте и соусом из шпината

Стейк из белоснежного палтуса 2 450 тт
на ложе из шпината с калерсами и соусом пармезан



Филе чилийского сибаса 2 490 тт
подается с овощным ризотто

Филе дорадо 2 490 тт
с мидиями, креветками
и обжаренной гречкой



ПАСТА

Паста с грибами
со сливками, шампиньонами и беконом

Паста с доссем
с помидорами и свежими соусом

Паста с морепродуктами
топикана, черри, тушеная в сливках



ГАРНИРЫ

- Айдахо из фермерского картофеля 380 тт
- Картофель печеный в духовке с чесноком 380 тт
- Воздушное картофельное пюре 380 тт
- Рис заправленный сливочным маслом 420 тт
- Картофель фри 420 тт
- Микс салатов с соусом песто 590 тт
- Овощи гриль 590 тт

-Холодные закуски-

ЗАКУСКА ИЗ ГОРЯЧЕГО КИША
Рис, маринованные овощи, шампиньоны, сливки, сыр

КАРТОФЕЛЬ МИКСЕД
Картофель со сливочным маслом

МОРСКОЙ ЗАКУСКА
Рис, креветки, мидии, кальмары, соус

ПОДСОЛКА ЗАКУСКА
Рис, креветки, шампиньоны, сливки, сыр

СЫРНАЯ ЗАКУСКА
Домашний сыр, сливки, сыр

ТАКЕЛКА (САМОСЛОВИИ) СМЕГА
Сливочное масло

СТРЕЗАНИ ИЗ СЛИВОК
Творог со сливками

ЗАКУСКИ

Сливочный соус с шампиньонами, сливками, сыром



МЯСНЫЕ АССОРТИ
Рис, креветки, мидии, кальмары



Меню - это визитная карточка ресторана, перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого обслуживания.



История появления

МЕНЮ



Когда и где появилось первое меню?

Археологи утверждают, что это произошло в Египте, где были и найдены некие подобия меню - инструкции с блюдами на глиняных табличках с иероглифами.



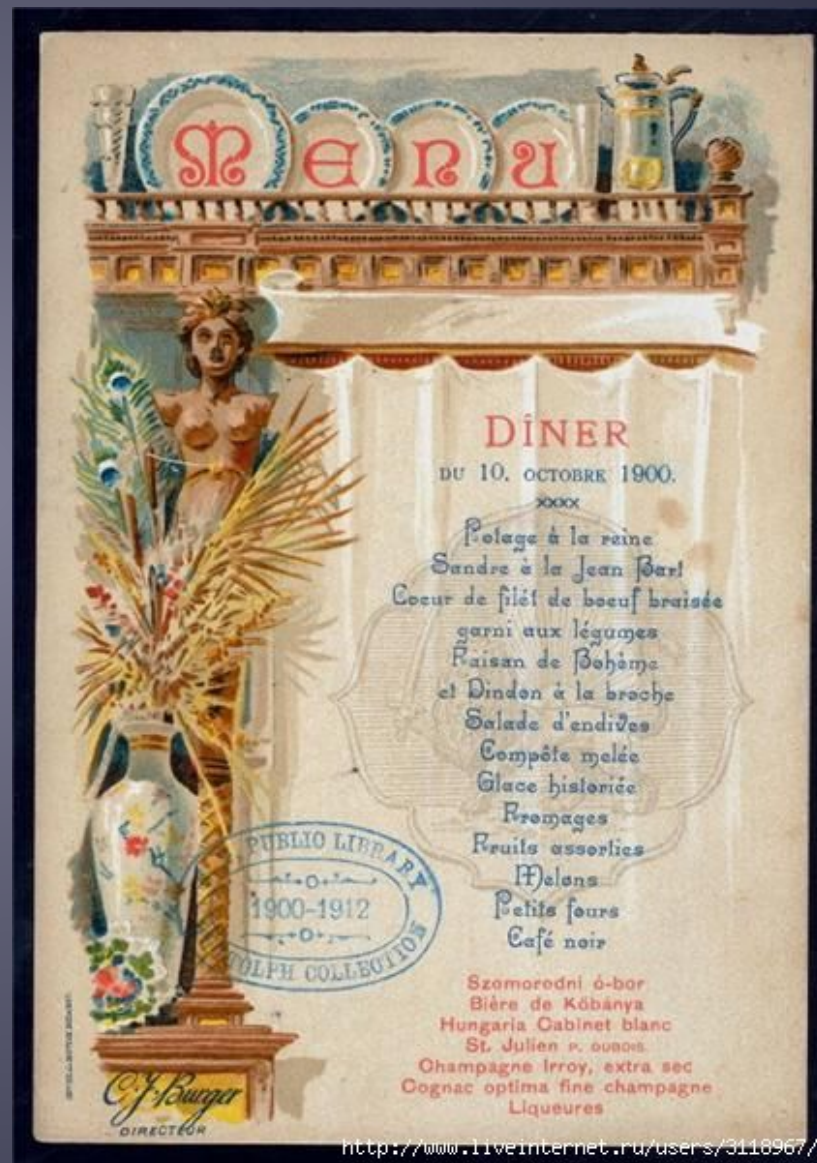
Первое меню с перечислением блюд, появилось во Франции во времена Карла IX в 1571 году и было оно выполнено специально для придворного праздника.



При Людовике XIV меню
имеют вид записочек -
карточек на плотной
бумаге с заказами блюд для
короля: блюда на обед,
блюда для удовольствия и
т.п.



Образцы меню 1910





<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

MOËT & CHANDON

1836 **1906**

Swedish Society
Seventieth Anniversary Banquet and Ball
AT
TEUTONIA ASSEMBLY ROOMS
Wednesday Evening, February 21st.

menu

Hors d'oeuvres
Anchovies Westphalian Ham Swiss Cheese Cervelat Wurst
Olives Celery Gherkins

Soup
Consommé Royal

Fish
Kennebec Salmon, Sauce à la Hollandaise Parisienne Potatoes

Entree
Filet de Bœuf aux Champignons
Aparagus Cream Sauce Petit Pois

Roast
Philadelphia Capon
Lettuce Salad

Compotes
Peaches Apple Jelly Bartlett Pears

Dessert and Confitures
Gâteaux Fruit Bon-Bons Fancy Mottos
Fruit Pastry, Wine Sauce Neapolitan Ice Cream
Café Noir

CHAMPAGNE
NEW YORK

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

PHILIP LIBRARY
1900-1908
WOLPH COLLECTION

<http://www.liveinternet.ru/users/3118967/>

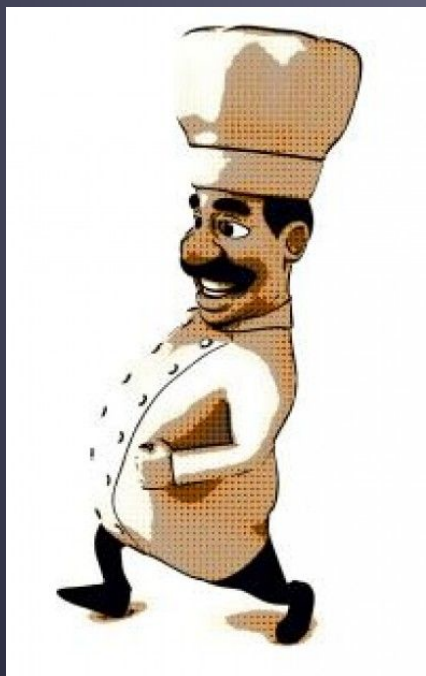
В международной практике различают следующие виды меню:

- 1. Меню A La Carte (А-Ля Карт) :**
самый распространенный тип; гость формирует свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном меню. Для каждого блюда в меню указана цена, и гости могут выбирать по своему усмотрению;



- 2. Меню Table D'Hôte: (Табльдот)**
Гость выбирает по одному блюду из каждой представленной в меню категории («Закуски», «Салаты», «Супы», «Горячие блюдо», «Десерты» и т. д.). При этом стоимость заказа единая, фиксированная и не зависит от выбора гостя.

3. Меню Du Jour(дю жур): меню дежурных (дневных) блюду



4. Меню A parte(а парте): потребители обслуживаются в установленный промежуток времени, предварительно сделав заказ

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ ПРИДЕРЖИВАЮТСЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРАВИЛ РАСПОЛОЖЕНИЯ ЗАКУСОК И БЛЮД.

- Холодные блюда и закуски
- Рыбная гастрономия
- Холодные рыбные блюда
- Салаты и винегреты
- Холодные блюда из мяса
- Холодные блюда из птицы
- Молочнокислые продукты
- Горячие закуски
- Рыбные, мясные
- Из домашней птицы и дичи (жюльены)
- Овощные
- Грибные
- Яичные
- Супы
- Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие
- Вторые блюда
- Рыбные (отварные, припущенные, жареные, запеченные)
- Мясные (отварные, жареные, тушеные)
- Блюда из домашней птицы и дичи
- Блюда из котлетной массы
- Блюда из субпродуктов
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий
- Блюда из яиц и творога
- Сладкие блюда (горячие, холодные)
- Горячие напитки
- Холодные напитки собственного производства
- Мучные кулинарные и кондитерские изделия

В КАФЕ МЕНЮ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАЧИНАТЬ С ГОРЯЧИХ (НЕ МЕНЕЕ 10 НАИМЕНОВАНИЙ) И ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

НА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ МЕНЮ СЛЕДУЕТ НАЧИНАТЬ С ХАРАКТЕРНЫХ ДЛЯ НИХ БЛЮД: В ЧАЙНЫХ - С ЧАЯ, В ЧЕБУРЕЧНЫХ - С ЧЕБУРЕКОВ, В ШАШЛЫЧНЫХ - С ШАШЛЫКОВ; В ПЕЛЬМЕННЫХ - С ПЕЛЬМЕНЕЙ.

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ УЧИТЫВАЮТ РЯД ФАКТОРОВ:

- ❖ спрос посетителей на тот или иной вид продукции;
- ❖ тип и класс предприятия,
- ❖ ассортиментный минимум;
- ❖ сезонность продуктов;
- ❖ разнообразие блюд по дням, продуктам и способам обработки;
- ❖ наличие сырья на складе;
- ❖ квалификационный состав исполнителей;
- ❖ время начала работы зала;
- ❖ наличие специализированного оборудования и др.

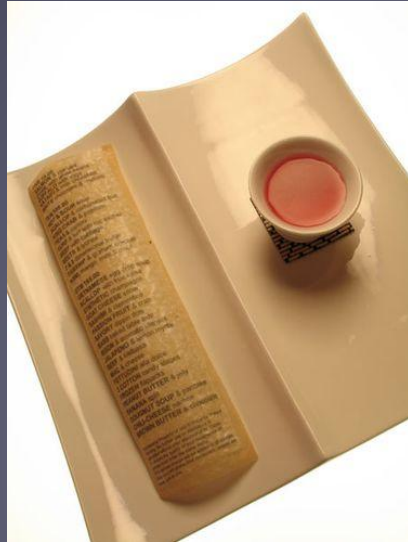
Меню – не только показатель уровня ресторана, но и отражение его концепции. Поэтому оно должно соответствовать стилю заведения и его интерьеру. Грамотно составленное и красиво оформленное меню вполне может помочь повысить покупательский спрос. Такое меню напрямую влияет на выбор блюд посетителями, а значит и на количество продаж и уровень доходов предприятия. К тому же меню прямо воздействует на то, сколько и каких продуктов закупать, складировать, пускать в производство.

МЕНЮ БЫВАЕТ:

Бумажное



Съедобное



Цифровые дисплеи



Меню-табло



Интерактивное электронное меню

Стационарные электронные меню



Выносные электронные меню



ВИДЫ МЕНЮ:

Меню со свободным выбором блюд составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полпорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		СУПЫ		РЫБА		СОУСЫ	
ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ <small>(оригинальное, итальянское, немецкое, польское и украинское меню)</small>	300 гр 700 р	СИЦИЛИЯ <small>(итальянское меню)</small>	300 гр 600 р	ДОРАДО с овощами гриль в грибном соусе	300 гр 750 р	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	180 гр 180 р
МЯСНОЕ АССОРТИ <small>(оригинальное, итальянское, немецкое, польское и украинское меню)</small>	300 гр 600 р	СОЛЯНКА КРЕМ СУП <small>(оригинальное)</small>	400 гр 320 р 300 гр 380 р	ФОРЕЛЬ с озерным соусом	300 гр 550 р	ШАШЛИК ИЗ СУЛУГУНИ	200 гр 250 р
АССОРТИ ИЗ СЫРОВ <small>(1 биф. для биф., голландский, французский)</small>	300 гр 600 р	КРЕМЛЕВСКИЙ БОРЩ УХА ПО ЦАРСКИ ЛАПША КУРИНАЯ	400 гр 350 р 300 гр 380 р 300 гр 320 р	СИ-БАСС с фруктовым соусом	300 гр 750 р	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОЛДИНЫ	180 гр 450 р
АССОРТИ ВОСТОЧНЫХ СЫРОВ <small>(итальянское, немецкое, польское и украинское меню)</small>	300 гр 540 р	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ	200 гр 450 р 200 гр 520 р	СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ в икорном соусе	300 гр 620 р	ТЕКМАЛИ	80 гр 50 р
РЫБНОЕ ПЛАТО <small>(итальянское, немецкое, польское и украинское меню)</small>	270 гр 820 р	СПАГЕТТИ КАРБОНАРА СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ	250 гр 470 р 250 гр 450 р	СТЕЙК ИЗ СЕМГИ с овощами гриль	300 гр 800 р	САЦЕБЕЛИ	60 гр 50 р
РУЛЕТЫ ИЗ СЕМГИ С СЫРНЫМ МУССОМ	200 гр 380 р	ПАПАДЕЛЛИ с белыми грибами в сливочном соусе ТАЛЬЯТЕЛЛИ с морепродуктами в сливочном соусе	250 гр 450 р 250 гр 600 р	МЯСО		НАРШАРАБ	100 гр 50 р
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ	250 гр 450 р	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		РЫБАЙ <small>(рыба и картофель)</small>	300/50 гр 1500 р	ЧЕСНОЧНЫЙ	50 гр 50 р
КАРПАЧО ИЗ ГОВДИНЫ С РУЖКОЛОЙ И КАЛЕСАМИ	150 гр 450 р	АССОРТИ ИЗ КРЕВЕТОК <small>(итальянское, немецкое, польское и украинское меню)</small>	150 гр 550 р	ФИЛЕ МИНЬОН	300/50 гр 900 р	ХЛЕБ	
КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ С РУЖКОЛОЙ	150 гр 400 р	БАКАЛАЖАНЫ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА ОВОЩНОЙ МИЛЬФЕЙ <small>(в соусе майо)</small>	200 гр 370 р 150 гр 420 р	СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	300 гр 600 р	ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	100 гр
ТАР-ТАР ИЗ ТУРЦА <small>(оригинальное и украинское)</small>	200 гр 650 р	ЖУЛЬЕН <small>(с курицей)</small>	100 гр 200 р 120 гр 170 р	КАРЕ ЯГЕНЕНА С ГРУШЕЙ в имбирном соусе	200/50 1000 р	АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	50 р
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ	100 гр 280 р	БЛИНЧИКИ С МЯСОМ БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ	140 гр 380 р 120 гр 170 р	МЕДАЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ в сырном соусе	250/50 гр 650 р	БУЛОЧКИ	50 р
ОВОЩНОЙ ПЕРЕПОЛОХ <small>(оригинальное, польское, украинское)</small>	400 гр 420 р	СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ БАКАЛАЖАНЫ ПАРМИЖАНО <small>(оригинальное)</small>	120 гр 160 р 150 гр 250 р	КУРИНОЕ ФИЛЕ <small>(Филе курицы)</small>	250/50 гр 500 р	ДЕСЕРТЫ	
СОЛЕНИЯ ПО ДОМАШНЕМУ	300 гр 340 р	ПИЦЦА		РЕБРО БАРАНИНЫ НА ДОСКЕ <small>(рыба, баранина, картофель, сыр, соусы)</small>	300/100 550 р	ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ	150 гр 300 р
ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ	75 гр 120 р	ФОКАЧЧО С СЫРОМ <small>(оригинальное)</small>	200 гр 130 р	УТИНАЯ ГРУДКА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ	250/50 1600 р	ЧИЗКЕЙК NEW YORK	150 гр 350 р
САЛАТЫ		ПИЦЦА МАРГАРИТА ПИЦЦА 4 СЫРА ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ ПИЦЦА С ГОРГОЗЛОЙ И ГРУШЕЙ	400 гр 360 р 600 гр 450 р 600 гр 500 р 250 гр 470 р	КУРИЦА ПО МЕКСИКАНСКИ <small>(оригинальное, немецкое, польское, украинское)</small>	250/70 500 р	ТРИАМИНСКУ	150 гр 400 р
МИКС САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ	200 гр 750 р	САЛАТЫ		ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ	300/50 400 р	ШТРУДЕЛЬ	150 гр 320 р
РУЖКОЛА С КРЕВЕТКАМИ	200 гр 600 р	САЛАТ ОЛИВЬЕ с курицей с семгой	250 гр 340 р 250 гр 420 р	ГАРНИРЫ		НАПОЛЕОН	250 гр 250 р
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	200 гр 380 р	САЛАТ С КУРИЦЕЙ	200 гр 390 р	ОТВАРНОЙ РИС	150 гр 150 р	МУЖСКОЙ ИДЕАЛ	200 гр 200 р
САЛАТ ОЛИВЬЕ с курицей с семгой	250 гр 340 р 250 гр 420 р	САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ	200 гр 450 р	СПАРЖА	100 гр 200 р	МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ <small>(10 шариков)</small>	100 гр 100 р
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	200 гр 390 р	САЛАТ КАЛРЕЗЕ	200 гр 450 р	КАРТОФЕЛЬ ПО ДЕРЕВЕНСКИ	150 гр 150 р	ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	100 гр 180 р
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	200 гр 450 р	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ <small>(на подушке из хлеба)</small>	200 гр 500 р	ОВОЩИ НА ПАРУТРИЛИ	150 гр 280 р	ФРУКТОВАЯ ВАЗА <small>(оригинальное)</small>	1500 гр 1500 р
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ	200 гр 450 р			КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 гр 150 р		
САЛАТ КАЛРЕЗЕ	200 гр 450 р			КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 гр 150 р		
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ <small>(на подушке из хлеба)</small>	200 гр 500 р			ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ	150 гр 120 р		
				МАНГАЛ			
				КОРЕЙКА ЯГЕНЕНА	200 гр 650 р		
				РЕБРО СОЧНОЙ БАРАНИНЫ	200 гр 590 р		
				МЯКОТЬ БАРАНИНЫ	180 гр 620 р		
				ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	180 гр 450 р		
				СВИНАЯ ШЕЙКА	200 гр 480 р		
				СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	200 гр 450 р		
				СВИНАЯ КОРЕЙКА	250 гр 480 р		
				ШАШЛИК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	180 гр 550 р		
				ШАШЛИК ИЗ КУРИЦЫ	180 гр 380 р		
				ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	180 гр 380 р		
				ШАШЛИК ИЗ ЛОСОСЯ	180 гр 470 р		
				ШАШЛИК ИЗ ОСЕТРИНЫ	170 гр 1200 р		
				СИБАС НА МАНГАЛЕ	1 шт 850 р		
				ДОРАДО НА МАНГАЛЕ	1 шт 850 р		
				ФОРЕЛЬ НА МАНГАЛЕ	1 шт 750 р		
				ШАШЛИК ИЗ ОВОЩЕЙ	250 гр 320 р		

Вся цена указана в рублях и включает все налоги.
К оплате принимаются только рубли и основные виды кредитных карт (Visa, Mastercard).
ПОЗИЦИИ И ЦЕНЫ МОГУТ МЕНЯТЬСЯ. МЕНЮ РЕСТОРАНА ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ У МЕНЕДЖЕРА.

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов)

представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

КОМПЛЕКСНЫЕ ОБЕДЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

120 РУБЛЕЙ
С 12:00 ДО 16:00



21 ОКТЯБРЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК

- Салат из моркови с сыром
- Рассольник
- Блины с мясом

22 ОКТЯБРЯ
ВТОРНИК

- Салат из капусты и огурцов
- Суп с клецками
- Азу

23 ОКТЯБРЯ
СРЕДА

- Салат «Крабовый»
- Уха
- Индейка с овощами
- Спагетти с соусом

24 ОКТЯБРЯ
ЧЕТВЕРГ

- Икра из баклажанов
- Борщ
- Тефтели
- Рис

25 ОКТЯБРЯ
ПЯТНИЦА

- Сельдь «под шубой»
- Суп с фрикадельками
- Бефстрогановф
- Пюре

28 ОКТЯБРЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК

- Салат из моркови с сыром
- Солянка с ветчиной
- Люля из индейки
- Картофель запеченный

29 ОКТЯБРЯ
ВТОРНИК

- Салат «Мимоза»
- Суп гороховый
- Плов

30 ОКТЯБРЯ
СРЕДА

- Салат из свеклы с черносливом и орехом
- Биточки
- Спагетти с соусом

31 ОКТЯБРЯ
ЧЕТВЕРГ

- Оливье
- Суп-лапша с грибами
- Бедро запеченое
- Капуста тушеная

ХЛЕБ И ЧАЙ
К КАЖДОМУ ОБЕДУ



Меню дневного рациона

применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

Меню



ПН

ЗАВТРАК

Овсяная каша (1/2 чашки овсяных хлопьев сварить в 1,5 ст. обезжиренного молока). Чашка кофе с молоком.

ПЕРЕКУС

1 яблоко.



ОБЕД

Чашка бульона, 1/2 отварной куриной грудки, 150 г отварного коричневого риса, 2 помидора.

ПОЛДНИК

10 миндальных орехов, минеральная вода.

УЖИН

Индейка-гриль с овощами (150 г филе индейки и салатные листья).

НА НОЧЬ

Стакан кефира.

ВТ

ЗАВТРАК

Яичница из двух яиц (для жарки используйте 1 ч. л. растительного масла и 2 ч. л. воды), 2 хлебца, 1 помидор. Чашка кофе или чая.

ПЕРЕКУС

1 груша.

ОБЕД

Ассорти из салатных листьев, паста с креветками (1/2 чашки готовых спагетти) с 2 ст. л. пармезана и 7 отварных королевских креветок.

ПОЛДНИК

Стакан кефира 1% жирности.

УЖИН

1 запеченная в фольге картофелина с наполнителем из 50 г тофу и мелко порезанной петрушки.

НА НОЧЬ

Баночка йогурта без сахара.

СР

ЗАВТРАК

Пачка творога 1,8% жирности (200 г), салат из яблок и моркови, 1 печенье «Мария». Чай или кофе.

ПЕРЕКУС

3 шт. сушеного инжира с чаем.

ОБЕД

Индейка с зеленой фасолью (обжарьте 150 г нежирного фарша из индейки и подайте со сваренной на пару зеленой фасолью) и с двумя кусочками бородинского хлеба (в нарезке).

ПОЛДНИК

1 яблоко сорта «Гренни».

УЖИН

Судак с рисом (200 г филе судака и 1/2 чашки готового риса).

НА НОЧЬ

Стакан кефира.

ЧТ

ЗАВТРАК

Мюсли с молоком (30 г мюсли без сахара с сухофруктами и стакан теплого обезжиренного молока). Чай или кофе.

ПЕРЕКУС

1 яблоко.

ОБЕД

Тарелка супа из овощей (сварите суп на нежирном курином бульоне из смеси замороженных овощей). 100 г отварной нежирной говядины, кусок бородинского хлеба.

ПОЛДНИК

2 мандарина.

УЖИН

Курица с рисом: (1/2 стакана готового коричневого риса и половина куриной грудки), помидор.

НА НОЧЬ

Стакан кефира.

ПТ

ЗАВТРАК

Гречневая каша с овощами: 200 г готовой гречневой каши и пассерованные в 1 ч. л. растительного масла лук и морковь. Чашка кофе.

ПЕРЕКУС

5 грецких орехов.

ОБЕД

Куриный бульон (1 чашка) с 1 рисовым хлебцем. 150 г филе индейки с салатом.

ПОЛДНИК

Фруктовый салат (половина банана и зеленого яблока «Гренни» и 1/2 баночки йогурта без сахара).

УЖИН

150 г отварной говядины и чашка приготовленной на пару зеленой фасоли.

НА НОЧЬ

Стакан кефира.

СБ

ЗАВТРАК

1 баночка йогурта. Мини-пицца (кусочек цельнозернового хлеба, 30 г нежирного твердого сыра и немного томатной пасты, разогреть в духовке).

ПЕРЕКУС

Чашка кофе.

ОБЕД

1 груша «Конфренц».

ПОЛДНИК

Салат из капусты с огурцами. 1 запеченный сибас (300 г) с половиной чашки пасты и 2 ст. л. томатного соуса.

УЖИН

1/2 грейпфрута с 1 ч. л. меда.

НА НОЧЬ

200 г зернового творога 2% жирности, салат из болгарского перца.

НА НОЧЬ

Баночка йогурта без сахара.

ВС

ЗАВТРАК

2-3 блинчика (приготовьте их по вашему любимому рецепту) с 2 ч. л. джема. Чашка кофе.

ПЕРЕКУС

Баночка йогурта.

ОБЕД

Куриный бульон (1 чашка) с 1 хлебцем.

ПОЛДНИК

150 г свинины с половиной чашки готовой гречки.

УЖИН

1 груша «Дюшес».

НА НОЧЬ

150 г обжаренного тофу, салат из помидоров с семенами кунжута.

НА НОЧЬ

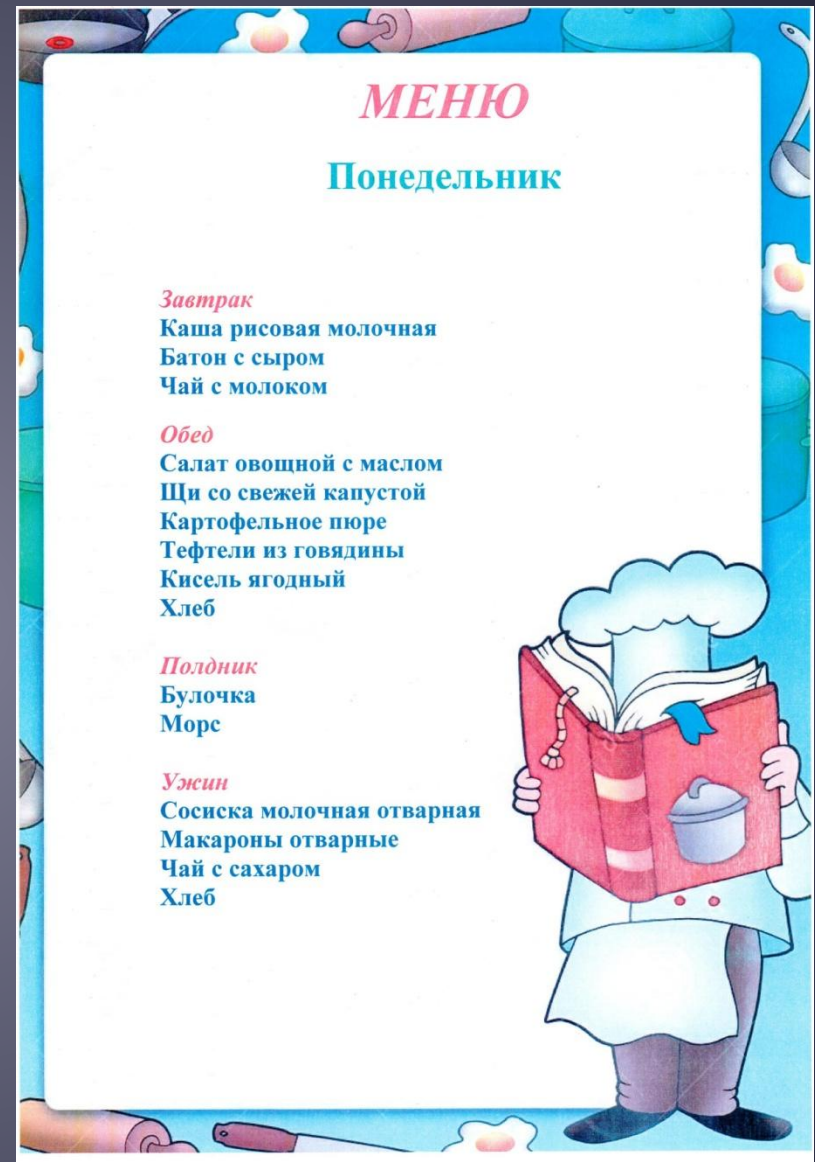


НА НОЧЬ

Стакан кефира.

Меню детского питания

составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.



Банкетное меню

составляется с учетом характера банкета и времени проведения.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодец с хреном 120г	75-00р.
Заливное из языка 120г	90-00р.
Заливное из лосося 120г	90-00р.
Закуска «Сырные шарики» 130г	160-00р.
Канapé с колбасками и корнишонами (1шт.)25г	15-00р.
Канapé с сыром и виноградом (1шт.)25г	15-00р.
Канapé с лососем и огурцом (1шт.)25г	15-00р.
Закуска с печеночным паштетом (5шт.)250г (заварное пирожное начиненное нежным печеночным паштетом)	120-00р.
Бутерброд с икрой (2шт.)	140-00р.
(тостовый румяный хлеб со сливочным маслом, лососевая икра, лимон)	
Тарталетки с икрой 2шт.	100-00р.
Тарталетки с печеночным паштетом 2шт.	70-00р.
Закусочная тарелка 150/10/5г	90-00р.
(хрустящие огурчики, маринованные грибочки, консервированные помидорки Черри с реччатым луком)	
Рулеты из баклажанов с грецким орехом 2шт.	80-00р.
Ветчинные рулетики 2шт.	80-00р.
Сельдь закусочная 100г	70-00р.
Закуска с лососевым паштетом (5шт.)250г (заварное пирожное начиненное нежным лососевым паштетом)	120-00р.
Буженина порционная с соусом на выбор 120/30г	200-00р.
* Сливочный Тар-тар - Клюквенный соус	
Ассорти банкетное рыбное 250г (белуга, лосось, форель, красная лососевая икра, заливное из креветок и фаршированные перепелиные яйца)	400-00р.
Ассорти банкетное мясное 250г (буженина, ветчина и грудка с мясным заливным)	350-00р.

только
НАТУРАЛЬНЫЕ
продукты

СОЛЕННЫЕ ТОРТЫ

Торт «Мясной» 1,8кг	1100-00р.
(отварной говяжий язык, буженина, ветчина, салями, яйцо, корнишоны, майонез, картофель. Рассчитан на 12-16 персон.)	
Торт «Морской» 1,8кг	900-00р.
(кравовый рулет, лук зеленый, свежий огурец, яйцо, майонез, лосось, картофель. Рассчитан на 12-16 персон.)	
Торт с курицей и грибами 1,8кг	1000-00р.
(куриное филе, шампиньоны, сыр, свежий огурец, майонез, яйцо. Рассчитан на 12-16 персон.)	

По Вашему желанию мы изготовим торт на любой изысканный вкус: с овощами, креветками, царской рыбой (белугой), форелью, грибами.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из бекона 200г	180-00р.
Закуска из свинины с орехами (2шт.)160г	150-00р.
(закуска из сочной хрустящей свинины в кунжутной панировке на шпажках)	
Шашлычки из лосося (2шт.)80г	170-00р.
(филе лосося гриль на шпажках)	
Галантин из курицы и чернослива (4шт.)280г	150-00р.
(рулет из курицы, фаршированный омлетом, черносливом и болгарским перцем с соусом «Персик»)	
Картофельные оладьи с сыром и копченой форелью (5шт.)350г	240-00р.
(пышные оладьи из картофеля и сыра, запеченные до румяной корочки. Подается с копченой форелью, зеленью и лимоном)	

ГОРЯЧИЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Утка запеченная с яблоками 1кг	950-00р.
(маринованная утка, приготовленная в печи с яблоками, ананасами и грецкими орехами)	
Поросенок молочный 1кг	1000-00р.
(молочный поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами, запеченный в печи до румяной корочки)	
Осетр фаршированный 1кг	2000-00р.
(осетр фаршируется белой рыбой и оливками)	
Судак фаршированный 1кг	650-00р.
(судак фаршируется белой рыбой и оливками)	
Рулька с тушеной капустой 1кг	285-00р.
(свиная рулька запеченная в печи, подается с тушеной капустой)	

Эти и многие другие блюда мы можем приготовить из Ваших продуктов из расчета 300 руб/кг. Заказы на банкетные блюда принимаются за 7 дней до банкета.

ДЕСЕРТЫ

Из наших десертов мы можем приготовить праздничные торты:

Тирамису; Филадельфия; Банановое парфе;
Шоколадный брауни; Ванильный торт;

только
НАТУРАЛЬНЫЕ
продукты

Свадебное меню

Свадебное меню на 10 персон
2500 рублей на персону
Возможно внесение изменений согласно Вашим предпочтениям

Наименование блюда	Количество порций	Вес порции
Индивидуальная холодная закуска		
Салат "Оливье" с копченым мясом цыпленка и перепелиными яйцами (на 10 тарелок)	5	290
Банкетная подача на зеркале		
Рулетики с муссом из лосося слабой соли и трески	10	40
Рулетики из лосося слабой соли в блине с мягким сыром	10	40
Паштет из куриной печени в блине	10	40
Куриный рулет с черносливом и фисташками	10	40
Канале с сыром и виноградом	9	40
Холодные закуски в стол		
Салат из спелых томатов:	2	295
Красные, желтые, кумато, со сладким луком и брынзой		
«Мясная трапеzia»:	2	250
Рулет из пулярки с черносливом, филе копченной утки, буженина, язык отварной, филе цыпленка, фаршированное копченой грудкой, профитроли с кремом из сыра и медово-горчичным		
Студень домашнего приготовления из телячьих ножек и мяса телятины. Подается с картофельными чипсами и хреном.	2	285
Фирменный салат «Тройка» с копченым лососем и кус-кусом Заправляется соусом «Апельсиновый майонез»	2	250
Салат с говяжьим языком и черными груздями	2	400
Горячая закуска		
Горшочек из теста с белыми грибами в сметанном соусе	10	150
Основное горячее на выбор		
Филе судака с королевским крабом, овощным сотэ и сливочным соусом	10	250
Котлета на манер "Пожарской" из телятины и мяса цыпленка	10	280
С грибным жульеном и соусом из белых грибов		
Запеченный свиной бок с квашеной капустой, картофелем "Шато" и горчичным соусом	10	280
Десерт		
Торт «Клубничный»: нежнейший бисквит на меду, взбитые фермерские сливки, ягоды клубники	2 кг	200
А также:		
Чай/Кофе	10	200/100
Вода «Сан Бенедетто»	3	0,75 л
Морс Клюквенный	3	1 л
«Хлебная корзина»: ореховый с медом, луковый, ржаной с изюмом, зерновой с семенами подсолнечника	1	300
Пирожки «Домашние»: с капустой, с зеленым луком, с картошкой и грибами	15	30
Итого: 25000		



Меню - это "лицо" любого ресторана, кафе, бара и других заведений общепита, на основании которого посетители судят о самом заведении.



Спасибо за внимание!

