



Taleon Club
Taleon Imperial Hotel

Банкетный конструктор -2018г.

<u>Холодные закуски</u> Наименование	Вес, гр.	Цена, руб.
<i>Икра красная, с блинчиками и сметаной</i>	10/30/15	210
<i>Малосольный лосось с можжевельником и медом</i>	35	240
<i>Семга маринованная с шафраном и водкой</i>	35	300
<i>Лосось слабой соли ароматизированный васаби и кунжутом</i>	35	280
<i>Такаки из тунца с печеным перцем и томатами в соево-имбирном соусе</i>	35	320
<i>Филе угря запеченное в соусе "Терияки" с хрустящим сельдереем</i>	35	450
<i>Лосось холодного копчения со сливочным сыром и базиликом</i>	40	430
<i>Радужная форель горячего копчения с цитрусовым салатом</i>	35	300
<i>Палтус горячего копчения</i>	40	410
<i>Судак фаршированный «по- боярски» с белыми грибами</i>	80	380
<i>Филе сельди в ароматном подсолнечном масле с маринованным луком и горячим картофелем</i>	110	230
<i>Королевские креветки с зеленым салатом и соусом "Айоли"</i>	75	350
<i>Треска «по-каталонски» под маринадом из овощей и томатов</i>	100	370
<i>Крабовый салат с соусом "Руи"</i>	70	480
<i>«Сельдь под шубой»</i>	100	240
<i>Шейка свиная сырокопченая пармская «Коппа»</i>	50	325
<i>Томленая телятина под соусом из тунца и кораллового масла</i>	40/30	460
<i>Прошутто де Парма (Пармская ветчина с дыней)</i>	50\20	440
<i>Язык говяжий отварной или заливной с хреном и горчицей</i>	50	460
<i>Цахтони из языка</i>	80	410
<i>Ростбиф запеченный с домашними соленьями</i>	40/30	380
<i>Грудка утки горячего копчения с салатом «Уолдорф»</i>	35/40	400
<i>Сациви из цыплят</i>	80	300
<i>Рулет из цыпленка с фисташками и салатом из яблока и сельдерея</i>	30/40	340
<i>Буженина домашняя из свиной шейки с зерновой горчицей</i>	50	300
<i>Студень домашний с хреном и горчицей</i>	70	350
<i>Салат "Цезарь"</i>	70	300
<i>Салат "Цезарь" с креветками</i>	70	480
<i>Салат "Цезарь" с тунцом</i>	70	480
<i>Салат "Цезарь" с куриным филе</i>	70	400
<i>Домашний салат "Оливье" с филе цыпленка</i>	80	260
<i>Охотничий салат с языком и белыми грибами</i>	80	300
<i>Салат "по-Гречески" с сыром Фета и маслинами</i>	80	250
<i>Букет из свежих овощей и зелени с красным луком</i>	100	300
<i>Томаты и Моцарелла с оливковым маслом и базиликом</i>	80	360
<i>Оливки и маслины</i>	50	170
<i>Традиционные соленья и маринады</i>	100	250
<i>Грибы маринованные</i>	60	280
<i>Ассорти сыров</i>	60	290

<u>Горячие закуски</u>	Вес, гр	Цена, руб.
<i>Домашний мясной пирог с картофелем и сыром</i>	240	620
<i>Каннеллоне с копченым лососем шпинатом и рикоттой</i>	240	700
<i>Ассорти лесных грибов в сливочном соусе запеченные с сыром</i>	180	720
<i>Домашняя колбаска из кролика приготовленная в нашей коптильне с тушеной капустой и брусничным соусом</i>	120\70	810
<i>Фрикасе из филе цыпленка и шампиньонов в сырном соусе</i>	180	650
<i>Кулебяка рыбная с белыми грибами и Русским соусом</i>	240	740
<i>Тигровые креветки в сырном фондю</i>	180	1300
<i>Курник со сметаной и моченой брусникой</i>	240	590

<u>Горячие блюда</u>	Вес, гр.	Цена, руб.
<i>Запеченное филе семги с сое из овощей и соусом "Терияки"</i>	140/80/40	1500
<i>Лосось приготовленный на гриле, с пюре из шпината и икорным соусом</i>	140/100/60	1500
<i>Филе палтуса gratinированное с маслом карри. Подается с кремом из подкопченного картофеля и соусом "Вердж"</i>	140/120/40	1500
<i>Дорада приготовленная на гриле. Подается с ризотто и зеленым горошком «Сен-Жермен»</i>	160/80/30	1500
<i>Обжаренное филе судака подается с картофелем «Анна» и грибами</i>	140/100/60	1500
<i>Филе трески запеченное со шпинатом и томатами. Овощной крем с соусом «Песто»</i>	220/80/30	1500
<i>Щучьи котлеты со шпинатом и тыквенным пюре</i>	140/70/30	1500
<i>Стейк из свиной шейки на гриле, подается с картофелем «по-деревенски» и «Баварским» соусом</i>	160/100/60	1500
<i>Торнадо из говядины с конфиюрмом из красного лука и пюре из сельдерея</i>	160/40/40	1500
<i>Цыпленок Табака с овощами гриль и соусом "Сацебели"</i>	240/80/40	1500
<i>Котлетки из северного оленя. Картофельный крем. Рагу из печеной свеклы, белых грибов и можжевелевой ягоды</i>	140/100/80	1500
<i>«Ростовская» грудка утки с пюре из сельдерея и яблочным чатни</i>	100/50/30	1500

Десерты

<i>Ассорти из свежих фруктов</i>	200	320
----------------------------------	-----	-----

Сервисный сбор 10% от общей суммы счета взимается дополнительно.