

Банкетное меню ресторана Хурма-бастурма

Блюдо	Выход, гр.	Стоимость
Закуски		
Канapé сыром камамбер и виноградом	25	60р.
Канapé с моцареллой, томатами черри и соусом Песто	25	50р.
Икра красная в валоване с маслом	25	110р.
Канapé с сёмгой,огурцом и маслинами	35	90р.
ролл лосось с фермерским зеленым сыром	30	110р.
Канapé с ростбифом и крем сыром	25	70р.
мини брускета с семгой и свежим огурцом	35	90р.
Грудинка подкопченая на ржаной гренке	25	70р.
Филе сельди на тосте	25	50р.
Холодные закуски		
Плато рыбное (лосось с/с, масляная холодного копчения)	180г	650р.
Ассорти рыбное (лосось с/с,горбуша гор.копчения,масляная)	200/40г	850р.
Малосольная семга (Ломтики малосольной семги подается с лимоном и черными оливками)	150г	750р.
Сельдь с картофелем и красным луком (Филе слабосоленой сельди подается с вареным картофелем, красным луком и ароматным маслом)	80/100/20г	350р.
Ролл из семги с авокадо и крем сыром	180г	790р.
Куриный паштет с луковым мармеладом и хлебными тостами	145г	350р.
Сациви из курицы(холодное грузинское блюдо,куриное филе под ореховым соусом	250г	360р.
Вителло- тонато из телятины (припущенная в белом вине молодая телятина под соусом из тунца и каперсов)	100/80/20	560р.
Мясное ассорти из колбас (колбаса салями, бронвейновская, карбонат,куриная)	200/40г	690р.
Мясное ассорти домашнего приготовления (Нежный куриный рулет , ростбиф, домашняя буженина и телячий язык, подаются с хреном и горчицей.)	180/40г	650р.
Телячий язык с хреном (Ломтики вареного телячьего языка подаются со сливочным хреном)	150/15г	450р.
Карпаччо из говядины на соусе из трав	120/20г	590р.
Плато из европейских сыров с медом и орехами	200/30/20г	550р.
Плато из домашних сыров	200/30/20г	450р.
Баклажаны Пармиджано (рулетки из баклажан, обжаренных на гриле с ореховой начинкой и гранатом)	200г	390р.
Рулеты из ветчины с сыром и чесноком	200г	390р.
Ассорти пхали (зеленая фасоль,свекла,шпинат ,рулетки из баклажан)	400г	600р.
Томаты и моцарелла (Моцарелла подается с томатами, зеленым салатом и бальзамическим уксусом)	120/100/10г	450р.
Аджап-сандали (ароматные тушеные овощи с зеленью и восточными специями)	350г	450р.
Ассорти из свежих овощей (Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис и свежая зелень)	350г	490р.
Ассорти домашних солений (Квашеная капуста, соленые огурцы, помидоры, маринованный чеснок, черемша и острый перчик)	350г	350р.
Греческие маслины и оливки	180г	350р.
Салаты		
<i>Рыба и морепродукты</i>		
Руккола салат с тигровыми креветками (Руккола, заправленная лимонной заправкой подается с черри томатами, сыром "Пармезан" и тигровыми креветками, обжаренными на оливковом масле)	180г	590р.
Салат с лососем, фенхелем и цитрусовой заправкой	220г	670р.

Оливье с раковыми шейками и красной икрой	200г	650р.
Микс салат с тунцом и черри томатами (Листья салата, заправленные азиатским соусом подаются с черри томатами, ломтиками маринованного в имбирно-соевой заправке и обжаренного на оливковом масле тунца и картофеля черри)	200г	650р.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (Салат "Романо", заправленный соусом "Цезарь", тигровые креветки, обжаренные на чесночном масле, гренки и сыр "Пармезан")	250г	590р.
Традиционный слоеный салат «Сельдь под шубой» (Слоеный салат из филе сельди, картофеля, моркови, яиц и свеклы с майонезом)	200г	350р.

Мясные

Салат из куриной печени с микс салатом и ягодным соусом	250г	490р.
Салат «Цезарь» с жареным куриным бедром (Салат "Романо", заправленный соусом "Цезарь", ломтики жареного цыпленка, гренки и сыр "Пармезан")	210г	450р.
Салат из телячьего языка заправленный майонезом со сливочным хреном	200г	490р.
Салат с ростбифом, болгарским перцем, красным луком, чили перцем, фасолью и чесночным соусом	200г	520р.
Саамо салат (филе куриной грудки, телячий язык, бекон, маринованные шампиньоны, маринованный огурец, домашний майонез)	200г	390р.
Салат Мюнхенский с охотничьими колбасками и овощами	200г	390р.

Овощные

Салат из сладких томатов и огуречного филе (Салат из бакинских томатов и огуречного филе с добавлением красного лука и базилика, заправленный оливковым маслом)	270г	540р.
Традиционный греческий салат (Зеленый салат, томаты, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, оливковое масло)	300г	450р.
Острый салат из свежих овощей с чили и красным луком	250г	420р.

Горячие закуски

Блинчики с красной икрой и сметаной	100/30/20г	450р.
Креветки тигровые гриль с тайским соусом чили	150/70/40г	650р.
Шашлычки из тигровых креветок и черри томатов с остро-сладким соусом	100/30г	650р.
Говяжий язык с лесными грибами на креме из сметаны	200г	590р.
Жульен грибной с сливочном соусе	150г	360р.
Долма из баранины в виноградных листьях с чесночным соусом	200/40г	390р.
Грибы запеченные с сыром на кефи	200г	380р.
Баклажаны жаренные с овощной икрой Сальса и сыром моцарелла	100/100/40г	490р.
Сыр камамбер жареный с ягодным соусом	120/50г	550р.

Горячие банкетные блюда

Лопатка ягненка запеченная в тандыре с картофелем	1000/200/100	4 500р.
Утка на апельсинах	1200/100/100г	4 300р.
Осетр запеченный	1000/200/100	10 000р.
Ребра говяжьи с соусом Джек Дениалс	1550г	5 500р.
Баранья нога с розмарином и гранатом	1700/100/100г	6 500р.
Барашек запеченный с картофелем черри	8500/3000/200г	20 000р.
Бараньи ребра	650/150/40г	3 500р.
Садж с карэ ягненка и овощами	1550г	5 900р.
Семга печеная в травах	5000/2000/100	15 000р.

Горячие рыбные блюда

Филе Сибаса запеченный в белом вине с томатами и каперсами	160/80/40	740р.
Стейк судака с картофельным муслимом и зелени	150/120/50г	590р.
Стейк семги с картофелем черри с соусом из грибов	160/120/40	750р.
Филе лосося с брокколи на соусе из креветок и красной икры	160/100/50г	950р.

Мидии черноморские, в соусе из белого вина	400г	700р.
Горячие мясные блюда		
Фермерский цыпленок табака с овощным сальса и чатни из груши	300/60/50/50г	650р.
Котлеты из индейки с соусом из облепихи и пюре из красной капусты	180/80/30г	450р.
Утиная грудка с соусом из лесных ягод и запеченным яблоком	115/50/40г	650р.
Утиная ножка конфи с пряной грушей	200/70/30г	650р.
Ростбиф в медово-ореховой панировке с овощами и соусом порто	190/75/30г	750р.
Стейк Рибай с соусом Порто и томатами	250/120/30г	1 900р.
Баварский шницель из свиной шеи с рассольным огурцом и соусом из грибов	220/100/40г	690р.
Томленая ножка ягненка с пюре из гороха нут	250/100/50г	850р.
Свиные медальоны на гриле с грибами и картофельным пюре	190/130/70/30г	650р.
Говяжьи ребра по-техасски с зелеными бобами	240/100/35г	770р.
Гарниры		
Картофель жареный с грибами	220г	320р.
Картофельное пюре	200г	220р.
Овощи-гриль	150г	380р.
Шпинат с орехами	100г	390р.
Блюда на мангале		
Ассорти шашлыков на компанию(Шашлыки: свиной, бараний, телячий, куриный, свиные ребра, карэ ягненка, люля из индейки, люля из телятины)	1600г	3 500р.
Люля-кебаб из баранины (Жареный на углях Люля из бараньей мякоти с добавлением лука и специй)	200/40/20	450р.
Шашлык из свиной шеи с луком (Шашлык жареный на углях)	200/40/20	450р.
Люля-кебаб из курицы по индийский (Жареный на углях Люля из Куриного филе с добавлением ароматных специй)	200/40/20	420р.
Шашлык Цыпленок Тандори маринованный	200/40/20	420р.
Шашлык из телячий вырезки, маринованный в красном вине и прованских травах	200/40/20	520р.
Шашлык из карэ ягненка, маринованный в красном вине и прованских травах	250/40/20	850р.
Шашлык из Тигровых креветок с лимоном	250/40/20	1 200р.
Ассорти Рыбное на компанию(филе семги, дорада, форель, сибасс, сервируется соусом наршараб и лимоном)	300/100/35г	667р.
Выпечка		
Хачапури по Имеретински	380г	380р.
Хачапури по Аджарски	400г	380р.
Хачапури по Мегрельски	380г	410р.
Лаваш	150г	100р.
Лепешка из тандыра	250г	100р.
Десерты		
Фруктовая ваза (Ассорти сезонных фруктов)	1 кг	1 500р.

Изменения по количеству и составу меню принимаются не позднее, чем за 72 часа до начала мероприятия

Внимание:

Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов) администрация ресторана (в лице исполнителя) оставляет за собой право на снятие с реализации и последующую утилизацию скоропортящейся продукции