

## Банкетное меню ресторана Хурма-бастурма

Блюдо	Выход, гр.	Стоимость
<b>Закуски</b>		
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.
<b>Холодные закуски</b>		
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.
<b>Салаты</b>		
<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