



БРЕЦЕЛЬ

ресторан

**Фуршетное & Банкетное
МЕНЮ**





БРЕЦЕЛЬ

ресторан

Фуршет



КАНАПЕ Минимальный заказ
пять канапе одного вида

Канапе с фруктами.....	1 шт	90 Р
ананас с виноградом, клубникой и киви на шпажке		
Канапе с сыром.....	1 шт	135 Р
сыр камамбер с грушей и клубникой на шпажке		
Канапе с креветкой в нежном сыре и икрой тобико.....	1 шт	150 Р
Канапе с семгой.....	1 шт	100 Р
семга со сливочным сыром и зеленью на багете		
Канапе с Ди Пармой.....	1 шт	150 Р
Ди Парма с ароматной дыней и базиликом на шпажке		
Канапе с виноградом и креметте в чуке.....	1 шт	90 Р
Канапе с виноградом и креметте в икре шифури.....	1 шт	90 Р
Канапе с денвер стейком.....	1 шт	90 Р
тонко нарезанное мясо мраморной говядины со свежим огурцом на бородинском тосте		
Икра красная в валоване.....	1 шт	140 Р

ВЫПЕЧКА

Пирожок с яблоком.....	1 шт	70 Р
Пирожок с капустой.....	1 шт	70 Р
Пирожок с курицей и грибами.....	1 шт	70 Р
Пирожок мясом.....	1 шт	70 Р

ТАРТАЛЕТКИ И ФУРШЕТНЫЕ САЛАТЫ

Салат оливье в тарталетке.....	50 г	120 Р
Салат с баклажаном и мягким сыром.....	50 г	150 Р
Салат с семгой и хрустящим картофелем.....	50 г	180 Р
Салат с копченной шейкой и языком в тарталетке.....	50 г	180 Р
Салат брецель в тарталетке.....	50 г	180 Р





БРЕЦЕЛЬ

ресторан



Банкет

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Зелень	100 г	150 Р
укроп, петрушка, кинза и зеленый лук		
Икра красная с маслом	50/80 г	570 Р
Дует семги и маслянной рыбы	180/70 г	790 Р
семга собственного посола с маслянной рыбой холодного копчения копчения		
Рыбное ассорти	360/100 г	1650 Р
семга собственного посола, палтус и маслянная рыба холодного копчения		
Дует буженины с руладом из курицы	240/90 г	600 Р
Мясное ассорти	450 г	1250 Р
ростбиф, буженина, рулад из курицы с луковым мармеладом и сливочным хреном		
Ди парма	280 г	1800 Р
тонко нарезанное мясо сыровяленого свиного окорока высшего качества, подается ароматной дыней и клубникой		

САЛАТЫ

Салат кальмарами, финиками и кедровыми орешками	220 г	580 Р
Сельдь под шубой	290 г	420 Р
Салат крабовый	270 г	450 Р
Мимоза	320 г	490 Р
Оливье с телятиной	270 г	580 Р
подается с переплыными яйцами и красной икрой		

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Курник	3000/300 г	3500 Р
фирменный праздничный блинный пирог, начиненный мясом цыпленка, шампиньонами и белыми грибами со сливочным сыром		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Осетр	1 кг	3900 Р
фаршируется филе судака и осетра с шампиньонами (5-6 кг/1 шт)		
Семга фламбе	1 кг	3200 Р
фаршированная творогом (в среднем 5-6 кг/1 шт)		
Утка	1 кг	1500 Р
фаршированная яблоками и сухофруктами (в среднем 2-2,5 кг/1 шт)		
Поросенок	1 кг	2500 Р
фаршированный гречкой с белыми грибами (в среднем 7 кг/1 шт)		
Телятина запеченная в испанской гриль-печи Josper ...500/170 г	1750 Р	
(в среднем 5 кг/ 1 шт)		



ТОРТЫ

Мусс манго-маракуйя	1000 г	2500 ₺
легкая, воздушная сливочная начинка с пюре манго-маракуйя		
Йогуртовый	1000 г	2500 ₺
на выбор: клубничная, черничная, малиновая или вишневая начинки, нежная начинка на основе натурального йогурта с кусочками ягод		
Медовик	1000 г	2500 ₺
со сметанным кремом		
Три шоколада	1000 г	2500 ₺
крем на основе натуральных сливок с добавлением темного, молочного и белого шоколада Колибаут		
Профитроли с эрфуртским кремом	100 г	150 ₺
Ягоды в ананасе	800 г	1200 ₺
ананас с голубикой и клубникой		
Свадебный каравай	2400 г	1200 ₺

