

Банкетное меню

café
BIENNALE

1.



2.



1. «Мимоза» с лососем
Отварной картофель,
морковь, куриное яйцо,
прослойка из лосося
собственного посола,
майонез

200 г. 290.-

2. «Оливье» с лососем
Отварной картофель, зел.
горошек, свежий огурец
в сочетании с лососем
собственного посола,
майонез

200 г. 420.-

3. С курицей и ананасом
Отварное куриное филе,
свежие огурцы, сладкие
дольки ананаса,
майонез

200 г. 255.-

Варианты выкладки салата:

1. «В стол»: салаты выкладываются в общие тарелки. В такую тарелку можно положить от 2 до 10 порций салата.
2. Порционно. Салат выкладывается на тарелку каждому гостю индивидуально.



4. «Цезарь» с тигровыми креветками

Микс салата, томаты черри, обжаренные на гриле тигровые креветки, хрустящие гренки, с соусом «Цезарь» на основе домашнего майонеза

160 г. **490.-**

5. «Цезарь» с куриным филе

Микс салата, томаты черри, обжаренное куриное филе, хрустящие гренки, с соусом «Цезарь» на основе домашнего майонеза

250 г. **320.-**

7. «Bello*» (*прекрасный)

Мятый картофель-бэби, томаты черри, микс салата, с добавлением отварного нежного филе кальмара, кунжутный соус, водоросли «чука»

250/10 г. **370.-**

8. «Dolce Chili*» (*сладкий чили)

Свежий болгарский перец, томаты черри, в сочетании с миксом салата и обжаренными на гриле тигровыми креветками, с соусом «Сладкий чили»

255/10 г. **670.-**

6. Биеннале

Микс салата, свежий огурец и болгарский перец, в сочетании с маринованными опятами и отварным говяжьим языком, заправляется пикантным горчичным соусом

200 г. **380.-**

9. «МиксБиф»

Свежие овощи: редис, болгарский перец, томаты черри, красный лук, ростбиф из говяжьей вырезки, маслины, авторский соус

185г. **370.-**

10. «Греческий»

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, хрустящий микс салата, маслины, сыр «Фета», соус «Песто»

200г. **260.-**

Горячие блюда



1. Куриная грудка
гриль
(маринованная в пряных
травах куриная грудка и
обжаренная на гриле)

135 г. **270.-**

2. Стейк из свиной
шеи
(сочный стейк из свиной
шеи обжаренный на гриле)

150 г. **350.-**

4. Стейк из лосося
(филе лосося маринован-
ное в специях)

120/15 г. **850.-**

5. Медальоны из свинины
(медальоны из отборной
вырезки свинины)

125 г. **350.-**

3. Филе-миньон
(стейк из нежной
говяжьей вырезки)

145 г. **730.-**

Важно!

Добавьте горячему блюду
индивидуальности - выберите соус
по-вашему вкусу.

Мы готовы!

Разработать специально для вас
вегетарианские горячие блюда.

6. Куриное филе в беконе
(рулетик из куриного филе
в мантии из бекона и
начинкой из сыра)

140г. **290.-**

7. Свиная корейка
под сыром
(запеченная свиная корейка
с грибами под слоем сыра)

160г. **350.-**

Холодные закуски

Рыбное плато 170 г. 660.-

(благородная масляная рыба холодного копчения, лосось слабого посола, подается с маслинами, дольками лимона и зеленью)

Говяжий язык с соусом «Хрен» 90/20 г. 350.-

(отварной говяжий язык, подается с пикантным соусом из сливочного хрена)

Мясная тарелка 200 г. 320.-

(обжаренная, с добавлением ароматных трав, куриная грудка, ветчина, сервелат, украшается маслинами и оливками)

Так же вы можете дополнить «Мясную тарелку»:

- | | |
|------------------|-------------|
| - Куриная грудка | 50 г. 80.- |
| - Ветчина | 50 г. 90.- |
| - Сервелат | 50 г. 90.- |
| - Говяжий язык | 50 г. 160.- |
| - Ростбиф | 50 г. 200.- |
| - Буженина | 50 г. 110.- |

Разносолы 300 г. 350.-

(маринованные овощи: томаты черри, огурцы, квашеная капуста)

Свежие овощи 250 г. 270.-

(свежие овощи: томаты, огурцы, болгарский перец, редис и листья салата «Романо»)

Фруктовая тарелка 300 г. 300.-

(сезонные фрукты)

Так же вы можете дополнить «Фруктовую тарелку»:

- | | |
|------------|-------------|
| - Яблоко | 100 г. 60.- |
| - Груша | 100 г. 60.- |
| - Киви | 100 г. 60.- |
| - Апельсин | 100 г. 60.- |
| - Виноград | 100 г. 60.- |

Сырная тарелка 230/70 г. 650.-

(четыре вида сыра, подается с цветочным медом и сладким виноградом)

Рулетики из баклажан 120/20 г. 250.-

(обжаренные слайсы баклажана, завернутые в рулетики со сливочно-ореховой начинкой)

Закуска из сельди 185 г. 190.-

(маринованное в масле филе сельди, подается с отварным картофелем и луком)

Капрезе 260 г. 650.-

(спелые томаты, мягкий сыр «моцарелла», заправленные оливковым маслом и бальзамическим соусом)

Горячие закуски

«Жульен» с курицей и грибами 100 г. 240.-

(нежное куриное филе с грибами и сливками, запеченное под сырной шапкой)

«Жульен» с грибами 130 г. 260.-

(отборные грибы, сливки, запеченные под сырной шапкой)



1. Спаржа паровая/
гриль

150 г. **300.-**

2. Цветная капуста
в сухарях

150 г. **140.-**

3. Овощи - гриль
(томаты, болгар. перец,
шампиньоны,
баклажаны и цукини,
обжаренные на гриле)

150 г. **180.-**

Не обязательно!

заказывать всем гостям один вид гарнира. Закажите смешанный гарнир 50/50 и вы сможете угодить даже самым притязательным гостям.

4. Картофель-бэби
с розмарином
(картофель-бэби
маринованный в пряных
травах)

150 г. **170.-**

Винишко
и другие напитки вы найдете
на следующей странице!

5. Картофельные дольки
(картофель маринованный в специях)

150 г. **170.-**

Алкогольные напитки

ВИНО

«Дон Хуан» Красное полусладкое столовое вино, Испания	0,75 л. 550.-
«Дон Хуан» Белое полусладкое столовое вино, Испания	0,75 л. 550.-
«Виво Грето» Красное сухое столовое вино, Италия	0,75 л. 550.-
«Виво Грето» Белое сухое столовое вино, Италия	0,75 л. 550.-
«Алазанская долина» Красное полусладкое, Грузия	0,75 л. 685.-
«Алазанская долина» Белое полусладкое, Грузия	0,75 л. 620.-
«Саперави» Красное сухое, Грузия	0,75 л. 745.-

ИГРИСТОЕ ВИНО

«Ламбруско Дэль Эмилия» Красное полусладкое, Италия	0,75 л. 600.-
«Ламбруско Дэль Эмилия» Белое полусладкое, Италия	0,75 л. 600.-

«

Алкогольные напитки

КОНЬЯК

«Ной» традиционный выдержка более 3-х лет, Армения	0,5 л. 1715.-
Нико Пирасмани выдержка более 3-х лет, Грузия	0,5 л. 1185.-
«Сан Реми» VSOP выдержка более 3-х лет, Франция	0,5 л. 2240.-
«Айвазовский» Армения	0,5 л. 1860.-

ВОДКА

Тундра Россия	0,5 л. 1030.-
Пять озёр Премиум Россия	0,5 л. 945.-
Белая березка Россия	0,5 л. 1325.-

ВИСКИ

Джим Бим США	0,5 л. 2470.-
-----------------	----------------------



Соусы

«Сливочный» с шампиньонами

50 г. **100.-**

«Сливочный» со шпинатом

50 г. **80.-**

Томатно-базиликовый

50 г. **60.-**

Прочее

Морс

- облепиховый
- клюквенный
- брусничный
- лесные ягоды
- черная смородина

1 л. **240.-**

Сок

1л. **250.-**

Вода «БонАква» с/г и б/г

0,5 л. **80.-**

Булочка ржаная или французская

1 шт. **25.-**

г. Екатеринбург, ул. Гоголя, д. 15 Е
ООО «ТрансОтель»
Кафе БИЕННАЛЕ
Тел: +7 (343) 355 40 51

Утверждено:

Дата «___»

20__ г.

Генеральный директор

/Малькова А.В.

Руководитель отдела ресторанного обслуживания

/Шагинян В.Д.

Главный бухгалтер

/Калашникова Е.Г.

Бухгалтер-калькулятор

/Закревская О.Г.

Шеф-повар

/Клоков В.А.

Цены указаны в рублях.