Банкетное меню

café BIENNALE

Салаты

1. «Мимоза» с лососем

Отварной картофель, морковь, куриное яйцо, прослойка из лосося собственного посола, майонез

200 г. **410.-**

2. «Оливье» с языком

Отварной картофель, зел. горошек, свежий огурец в сочетании с говяжим языком, майонез

200 г. **390.-**

3. С курицей и ананасом

Отварное куриное филе, свежие огурцы, сладкие дольки ананаса, майонез

200 г. **270.-**

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.

Салаты

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. **390.-**

6. Биеннале

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

200 г. **400.-**

7. «Bello*» (*прекрасный)

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

250/10 г. **390.-**

8. «Dolce Chili*» (*сладкий чили)

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

255/10 г. **670.-**

9. «МиксБиф»

Свежие овощи: редис, болг. перец, томаты черри, красный лук, ростбиф из говяжей вырезки, маслины, авторский соус

185г. **490.-**

10. «Греческий»

Свежие томаты, огурцы, болг. 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. **280.-**

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

150 г. **370.-**

4. Стейк из лосося
(филе лосося маринованное в специях)

120/15 г. **1200.-**

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

125 г. **350.-**

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

145 г. **1100.-**

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. **310.-**

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

160г. **350.-**

Холодные закуски

Рыбное плато 170 г. **730.-**
(благородная масляная рыба холодного копчения, лосось слабого посола, подается с маслинами, дольками лимона и зеленью)

Мясная тарелка 200 г. **360.-**
(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. **300.-**
(свежие овощи: томаты, огурцы, болгарский перец, редис и листья салата «Романо»

Фруктовая тарелка 300 г. **310.-**
(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. **630.-**
(четыре вида сыра, подается с цветочным медом и сладким виноградом)

Рулетики из баклажан 120/20 г. **320.-**
(обжаренные слайсы баклажана, завернутые в рулетик со сливочно-ореховой начинкой)

Закуска из сельди 185 г. **270.-**
(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. **250.-**
(нежное куриное филе с грибами и сливками, запеченное под сырной шапкой)

«Жульен» с грибами 130 г. **260.-**
(отборные грибы, сливки, запеченные под сырной шапкой)

Гарнир

1. Спаржа паровая/ гриль

150 г. **300.-**

2. Цветная капуста в сухарях

150 г. **140.-**

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

150 г. **170.-**

Винишко
и другие напитки вы найдете на следующей странице!

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

150 г. **250.-**

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

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

«Ламбрусско Дэль Эмилия» Красное полусладкое, Италия	0,75 л. **600.-**
«Ламбрусско 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.-**