



БАНКЕТНОЕ НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Блюдо	Выход в гр.	Цена
Холодные закуски		
Ассорти из мяса (буженина, язык, куриный рулет, охотничьи колбаски)	300 гр./40 гр.	690 руб.
Ассорти рыбное (семга с/с, нерка х/к, масляная рыба х/к, мидии киви)	280 гр./ 40 гр.	600 руб.
Свежие овощи с сыром и зеленью (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень, домашний сыр)	300 гр.	370 руб.
Закуска к водке (соленые огурцы, маринованные помидоры, гренки, соленое сало, капуста с брусникой)	400 гр.	390 руб.
Сельдь с картофелем и зеленым луком (сельдь, отварной картофель, зеленый лук, оливковое масло)	220 гр.	250 руб.
Профитроли с паштетом из печени цыпленка (профитроли из заварного теста, домашний паштет, сливочное масло)	150 гр.	280 руб.
Рулетики из баклажан с сыром и томатами (баклажаны, сыр, майонез, чеснок, помидоры, зелень)	150 гр.	250 руб.
Сырная тарелка (сыры 3 вида, крекер, мед, виноград)	220 гр.	490 руб.
Ассорти из канапе и мини закусок (канапе с охотничьей колбаской, канапе с семгой, моцарела с черри и базиликом, роллы из цукини с беконом, сыром и томатами)	250 гр.	490 руб.

Нерка, маринованная с луком и уксусом (нерка, лук, уксус, чесночные тартины)	150 гр.	290 руб.
Телячий язык с хреном и салатом из огурцов (язык, хрен, пекинская капуста, зелень, оливковое масло, свежие огурцы)	150 гр.	320 руб.
Куриный рулет с яичным блином и шпинатом , подается с томатным мармеладом	150 гр.	290 руб.
Грузди со сметаной и луком	150 гр.	290 руб.
Ассорти из соленых и маринованных грибов (опята, белые грибы, боровики, сметана)	300 гр.	420 руб.
Салаты		
Оливье по рецепту 1905г. с уткой (картофель, сельдерей, морковь, крыжовник, вишня, мясо утки, свежий и маринованный огурец, перепелиные яйца, красная икра)	200 гр.	350 руб.
Цезарь с цыпленком (листья салата, помидоры черри, соус цезарь, куриное филе, сыр «Памезан», чесночные гренки, перепелиные яйца)	180 гр.	260 руб.
Цезарь с тигровыми креветками	180 гр.	520 руб.
Салат с языком и цыпленком	170 гр.	280 руб.
Салат с мясом антарктической креветки (микс салатов, мясо криля, помидоры, жареные шампиньоны, соус «тернеро»)	160 гр.	320 руб.
Салат «гнездо глухаря» (жареные шампиньоны, свежие огурцы, мясо цыпленка, картофель «пай», микс салата, майонез)	160 гр.	290 руб.
Салат с морепродуктами (коктейль м/п, огурцы, помидоры, сыр, соус томатно- базиликовый)	170 гр.	290 руб.
Салат «Греческий» (помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр «фета», оливковое масло, маслины)	180 гр.	290 руб.
Салат с цыпленком и кальмарами (куриное филе, отварные кальмары, корейская морковь, жареные шампиньоны, листья салата, базиликовый соус)	180 гр.	280 руб.
Теплый салат с языком и овощами (помидоры, болгарский перец, баклажаны, цукини, грибы, язык)	180 гр.	350 руб.

Теплый салат со свиной и стручковой фасолью (стручковая фасоль, болгарский перец, свинина, соевый соус)	180 гр.	280 руб.
Салат с телятиной и яичным блином (телятина, яичный блин, лук, морковь, шампиньоны)	180 гр.	240 руб.
Салат из нерки х/к и маринованного лука (нерка х/к, лук, лимонный прованский соус, листья салата)	150 гр.	290 руб.
Салат с куриной печенью и овощами гриль (куриная печень, фламбированная в коньяке, помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перец, шампиньоны, листья салата)	150 гр.	260 руб.
Горячие закуски		
Жульен • из языка • из цыпленка	150 гр. 150 гр.	250 руб. 250 руб.
Кесадилья • с курицей • со свиной • сырная	180 гр. 180 гр. 180 гр.	290 руб. 290 руб. 240 руб.
Язык запеченный с картофелем под сливочным соусом	150 гр.	390 руб.
Медальоны из телятины на овощной подушке с бальзамическим соусом	150 гр.	470 руб.
Судак в кляре с сырным соусом	150 гр.	290 руб.
Тигровые креветки на гриле	150 гр.	620 руб.
Шашлычок из цыпленка с беконом и ананасами под соусом «терияки»	120 гр.	290 руб.
Ассорти гриль (язык говяжий, свинина, курица, колбаски, жареная капуста, соус «мексиканский», соус сырный)	450 гр.	990 руб.
Ассорти морепродуктов (кальмары в кляре, креветки, мясо белой рыбы в сухарях, осьминоги, мидии в сливочном соусе)	300 гр.	1420 руб.
Куриные крылья с соусом «барбекю»	180 гр.	250 руб.
Горячие блюда		
Стейк семги на гриле с икорным соусом	150 гр.	690 руб.
Радужная форель гриль	300 гр.	420 руб.

Филе судака на теплом овощном салате	180 гр.	420 руб.
Треска в ореховой панировке с шафрановым соусом	210 гр.	420 руб.
Нерка запеченная с томатами и моцарелой, под базиликовым соусом	180 гр.	420 руб.
Корейка свинины на гриле с вишневым соусом	330 гр.	395 руб.
Телятина, фаршированная языком, сыром и маринованными огурцами под грибным соусом	220 гр.	590 руб.
Свинина панированная в сыре, беконе и маринованных огурцах	240 гр.	390 руб.
Медальоны из свинины, в сливочном соусе с беконом и печенью цыпленка	240 гр.	450 руб.
Колбаски гриль с тушеной капустой, картофельным пюре и томатным соусом	350 гр.	420 руб.
Медальоны из телятины на гриле с сыром и томатной сальсой	210 гр.	570 руб.
Шашлык из печени цыпленка в беконе с соусом из зеленого лука	200 гр.	390 руб.
Цыпленок на гриле	160 гр.	320 руб.
Рулетик из цыпленка, фаршированный овощами со сливочным соусом	160 гр.	360 руб.
Куриное филе, запеченное с сыром «Дор-блю» и луком «Порей»	160 гр.	390 руб.
Язык гриль со свежими томатами и соусом из базилика и эстрагона	170 гр.	590 руб.
Гарниры		
Картофель запеченный с розмарином	150 гр.	130 руб.
Картофель жареный с грибами	150 гр.	150 руб.
Овощи гриль	150 гр.	190 руб.
Жареные овощи	150 гр.	190 руб.
Цветная капуста в сухарях	150 гр.	165 руб.
Картофельное пюре	150 гр.	150 руб.
Стручковая фасоль с чесноком и болгарским перцем	150 гр.	165 руб.

Вино	объем	цена
<p>Comte de Libuzac. Blanc Moelleux/Комт де Либюзак. Блан Муалле</p> <p>Белое полусладкое вино, имеет светло-соломенный цвет, насыщенным аромат цветов и фруктов, тонкий вкус.Изготовлено во Франции из винограда сортов Гренаш Блан, Макабео.Отлично сочетается с различными десертами и фруктами. Сервируется охлажденным.</p>	0,75л	900
<p>Comte de Libuzac. Rouge Moelleux / Комт де Либюзак. Руж Муалле</p> <p>Красное полусладкое вино,обладает глубоким темно-рубиновым цветом, богатым фруктовым ароматом. Вкус сбалансированный с длительным послевкусием.Изготовлено из винограда сортов Гренаш,Кариньян.Хорошо сочетается с мясными блюдами. Сервируется при комнатной температуре.</p>	0,75л	900
<p>Sauvignon Blanc. Valle Central. Santa Helena/Совиньон Блан. Велли Централ.</p> <p>Святая Елена Белое сухое вино бледно-желтого цвета с зеленоватым оттенком. В аромате раскрываются яркие нотки тропических фруктов: ананаса и манго. Вкус вина фруктовый с хорошей кислотностью и свежим задорным характером, оставляет приятное и долгое послевкусие.Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 8-10°С в качестве аперитива и к блюдам из рыбы и морепродуктов.</p>	0,75л	1250
<p>Cabernet Sauvignon. Valle Central. Santa Helena/Каберне Совиньон. Велли Централ.</p> <p>Святая Елена Вино сухое,насыщенно-красного цвета с фиолетовым оттенком. Аромат свежий фруктовый с нотками ежевики и черной смородины. Это вино щедрое на вкус, питкое, фруктовое, с деликатными танинами и приятным послевкусием.Рекомендуется открыть бутылку за час до сервировки и подавать к сырам и пряным блюдам из красного мяса при температуре 16-18°С</p>	0,75л	1250
<p>Игристое вино Ламбуско Анжело Беатриче Бьянко 7-12,5% бел.п/сл</p>	0,75л	900
<p>Игристое вино Ламбуско Анжело Беатриче Россо 7-12,5% кр.п/сл</p>	0,75л	900
Крепкий алкоголь		
<p>Водка Абсолют 40%</p>	0,5л	1500
<p>Коньяк ЕКЗ Арарат 3 звездочки 40%</p>	0,5л	1500
<p>Коньяк ЕКЗ Арарат 5 звездочек 40%</p>	0,5л	1800
<p>Водка Хаски 40%</p>	0,5л	900

Водка Пять Озер 40%	0,5л	600
Б/а напитки		
Морс ягодный	1л	280
Сок в ассортименте	1л	240
Aqua Minerale газ/б.газ	0,5л	100

**Стоимость Новогоднего ужина и программы – 4500 руб/чел.
Из представленных блюд и напитков необходимо выбрать на – 2500 рублей**

<http://artpub.club>
тел.: 8913-773-86-11