

ЗАКАЗ-МЕНЮ

Приложение 1

Договор № _____

ФИО: _____

Дата: _____

Кафе / Банк.зал / Б.Беседка / КТЖ /

Время: _____

Тел.1: _____

Тел.2: _____

Кол-во чел: _____

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

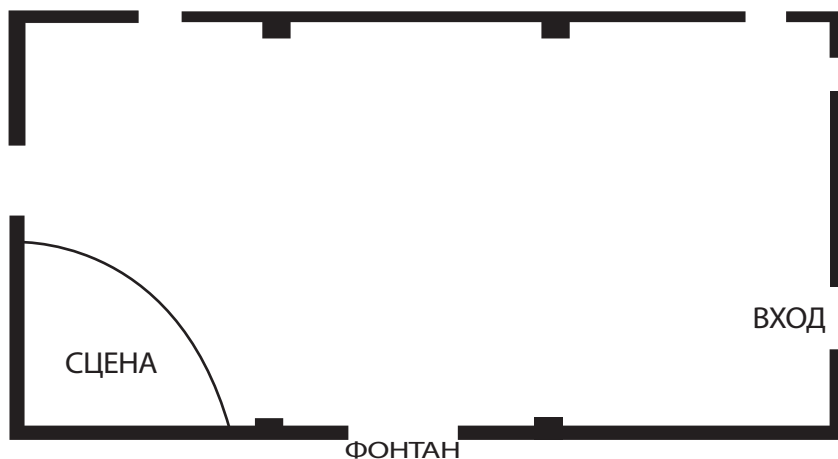
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БЛЮДА НА ВЕС

САЛАТЫ

	граммы	руб.	кол-во	сумма	комментарий
Маслины и оливки	120/2	280			
Лимон	50	60			
Блины мраморные со шпинатом (начинка-твороженный сыр, семга)	250	590			
Блины с красной икрой	120/60	610			
Мясная тарелка собственного приготовления (рулет свиной, ростбиф, рулет куриный, вяленая свинина,маслины, оливки, зелень)	260/5	690			
Колбасная нарезка (колбаса с/к, в/к, ветчина, листья салата, маслины)	150/25	460			
Язык с хреном	150/50/2	490			
Сырная тарелка (пармезан, бри, гауда, дорблю, подается с медом, грецкими орехами, виноградом)	350	790			
Рыбная тарелка (семга с/с, масляная х/к, зелень, маслины, оливки)	325/10	980			
Соления (маринованные черри, корнишоны, чеснок, грибочки, капуста, черемша)	340	380			
Тарталетки с маслом и красной икрой (1шт)	40	140			
Семга собственного посола	150	670			
Овощное ассорти (редис, черри, огурцы, перец болгарский, салат, зелень)	480	440			
Сельдь по-домашнему (филе сельди, картофель, масло раст-ое, зелень)	220/2	230			
Заливное с языком (говяжий язык, бульон мясной, перепелиное яйцо)	210/15	280			
Заливное с форелью (кусочки филе, лимон, бульон рыбный)	190/15	320			
Рулетки из цукини (цукини, твороженный сыр, семга с/с)	200	420			
Рулетки из ветчины (ветчина, яйцо, чеснок, маслины, зелень)	200/10/5	380			
Рулетки из баклажан (баклажаны, сыр, чеснок, томат, орех грецкий)	190	360			
Рулетки из семги (семга с/с, сыр твороженный, зелень)	170/2	520			
Рулетки "Куручка в беконе" (марин-ые огурцы, сыр, салат)	150/7	360			
Рулетки с беконом (твороженный сыр, имбирь, лук зеленый)	230/25	560			
Фруктовая ваза (виноград, ананас, киви, мандарины, апельсины, яблоки, груша)	1,4 кг	1400			
Форель в кляре с пикантным соусом	85	280			
Жульен с курицей	210	520			
Жульен с грибами	85	180			
Жульен "микс" с курицей и грибами	85	180			
Жульен "микс" с курицей и грибами	85	180			
Камамбер запечённый с ягодами	160	630			
Утка с яблоками в апельсинах, украшена фруктами и ягодами	100	280			
Форель фаршированная мусом	100	320			
Профитроли с грибами	300	480			
Коктейль с креветками	90/70/30	580			
Хлебная корзина		50			
Тёплый салат с лососем (лосось, салат микс, черри, огурцы, кунжут, соус)	240	590			
Богатый (курочка, перец болг., грибы, ветчина, огурцы марин-ые, зелень)	150/7	290			
С кальмарами (кальмар, перец болг, шампиньоны, фасоль, салат, майонез,зелень)	170/2	440			
Викинг (язык говяжий, куриное филе, ветчина, шампиньоны, лук, огурец, майонез)	170/2	320			
Столичный (картофель, филе куриное, огурцы свежие, огурцы мар-ые, морковь, горошек, яйцо куриное, майонез, салат, зелень)	200/7	250			
Цезарь с креветками (салат, креветки, сыр, черри, сухарики, лимон)	250	560			
Цезарь с курицей (салат, филе куриное, сыр, черри, сухарики)	240	390			
Бриз (сёмга с/с, креветки, авокадо, лук мар, майонез, специи, лимон)	150/15/2	530			
Греческий (болг.перец, св.огурцы, помидоры, фета, лук красный)	220/5	280			
Сельдь под шубой (филе сельди, картофель, морковь, свекла, яйцо, майонез)	250	250			
Теплый салат с морепродуктами (микс салатов, креветки, кальмары, мидии-киви, чеснок, соус устричный)	200	680			
Салат с говяжьей вырезкой (микс салатов, вяленые помидоры, болг.перец, маслины)	220	630			
Тёплый салат с печенью цыплёнка и клюквенным соусом (куриная печень обжаренная в меде, оливки, вяленые черри, микс салатов)	220	440			

	граммы	руб.	кол-во	сумма	комментарий	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Медальоны из говядины (говядина, вино сухое белое; Рататуй: баклажаны, цукини, перец болгарский, лук красный, специи)	220/10	870			
	Мясо по-французски (свинина, майонез, лук, помидоры свежие, сыр, огурцы свежие, перец болгарский, салат, зелень)	200/50/2	400			
	Голден (куриное филе под шапкой из ананасов, помидоров и сыра)	200	310			
	Ля Морэ (форель с овощами и вкуснейшим сливочным соусом)	190/40	540			
	Судак с креветками в сливочном соусе <small>в этом блюде могут попадаться кости</small>	150/50/25	590			
МАНГАЛЬНЫЕ БЛЮДА	Форель по-царски (форель, сливочный соус с красной икрой)	100/50/2	580			
	Стейк семги гриль с соусом "тар-тар"	220/50	850			
	Жареный карп <small>в этом блюде могут попадаться кости</small>	210	380			
	Шашлык из курицы	190/50	340			
	Шашлык из свинины	170/90	430			
	Шашлычки с форелью	160/60/30	580			
	Каре ягненка	200/20/30	1400			
	Ассорти на углях (ребрышки бараньи, шашлык свиной, куриный, из форели, люля-кебаб из баранины, помидоры св., огурцы св.,зелень)	960/60/200	3600			
	ГАРНИРЫ	Овощи-гриль (баклажаны, перец болг., цукини, помидоры, зелень)	195/2	280		
		Грибы-гриль	210	320		
Картофель фри		120/50	140			
Картофельное пюре		150/10	100			
Картофель по-деревенски		125/2	150			
Картофельные биточки		180	140			
СОУСЫ ДЛЯ РЫБЫ	Тар-Тар	120	150			
	Эстрагон	120	150			
	Красная икра со сливками	120	150			
	Туакамоле с томатами и красным луком	120	150			
	Соус из томатов	120	150			
	СОУСЫ ДЛЯ МЯСА	Сальса	120	150		
Демиглас		120	150			
Перечный		120	150			
Из белых грибов		120	150			
BBQ		120	150			
Ассорти булочек (3 шт)		120	100			
НАПИТКИ	Компот из сухофруктов	1л	300			
	Морс клюквенный	1л	250			
	Морс облепиховый	1л	250			
	Вода Аква Руссо г/б.г стекло	1л	150			
	Чай пакетированный	200	60			
	Кофе в ассортименте	200	120			



СУММА: _____

10%: _____

ИТОГО: _____

ПРЕДОПЛАТА: _____

АРЕНДА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ: _____

Подпись
заказчика: _____ / _____ /

