

WELCOME- БУФЕТ (АПЕРИТИВ)

1. КАНАПЕ :

- ~"Тар-Тар" 250 руб.
- ~Сельдь 250 руб.
- ~Икра красная 250 руб.
- ~Форшмак 250 руб.
- ~Буженина или ростбиф 250 руб.
- ~Балык или лосось 250 руб.
- ~Мини эклеры с паштетом 250 руб.
- ~Фингеры из сельдерея с голубым сыром 250 руб.
- ~Роллы из цукини 250 руб.

2. МИНИ ЗАКУСКИ (на шпажках):

- ~Сыр(ы) с фруктами/ягодами 250 руб.
- ~ Гриб 250 руб.
- ~Креветка 250 руб.
- ~Оливка 250 руб.
- ~Мини капрезе 250 руб.
- ~Мини рулеты (баклажан/цукини) 250 руб.
- ~Перчик фаршированный козьим сыром 250 руб.
- ~Пармская ветчина с дыней 250 руб.

3. МИНИ САЛАТЫ (в ложках, мартинках)

- ~Крюдите из овощей с сырным соусом 250 руб.
- ~Оливье/винегреты 250 руб.
- ~Крабовый 250 руб.
- ~Авокадо 250 руб.
- ~Рыба под маринадом 250 руб.
- ~Квашеная капуста 250 руб.

4. ФРУКТЫ сезонные

5. Вина игристые/тихие и крепкие напитки из нашей винной карты

Возможны иные закуски по вашему рецепту

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ~Салат «Оливье» 900 руб.
- ~Испанский салат (помидоры, красный лук, копченые мидии, заправленный оливковым маслом и лимонным соком) 900 руб.
- ~Салат из свежих овощей (по сезону) 900 руб.

- ~Салат «Цезарь» с курицей или креветками 900 руб.
- ~Зеленый салат с копченой уткой и черри помидорами, заправленный оливковым маслом, лимонным соком, медом и горчицей 900 руб.
- ~Си фуд салат с авокадо, вялеными томатами и йогуртовой заправкой 900 руб.
- ~Салат из груши с голубым сыром и глазированными орехами 900 руб.
- ~Салат из авокадо с креветкой 900 руб.
- ~Рулетики из цукини или баклажанов 900 руб.
- ~Винегреты (классический с соленым огурцом, классический + квашеная капуста, с солеными грибами, с сельдью, с фасолью) 900 руб.
- ~Ассорти рыбное 900 руб.
- ~Рыба фаршированная 900 руб.*
- ~Стерлядь или севрюга запеченная целиком 900 руб.*
- ~Заливное из рыбы 900 руб.*
- ~Заливное из краба 900 руб.*
- ~Сельдь натуральная 900 руб.
- ~Сельдь в горчичной заправке 900 руб.
- ~Сельдь под шубой 900 руб.
- ~Форшмак из сельди (с картофелем или яблоком) 900 руб.
- ~Лосось слабой соли 900 руб.
- ~Лосось сырой присыпанный лимонной, грибной или морской солью 900 руб.
- ~Тар-тар из лосося 900 руб.
- ~Лосось на восточный манер (с соевым соусом, имбирем, васаби и лимонным соком) 900 руб.
- ~Карпаччо из лосося 900 руб.
- ~Балык из палтуса 900 руб.
- ~Устрицы
- ~Миноги маринованные 900 руб.
- ~Ассорти мясное 900 руб.
- ~Студни 900 руб.
- ~Ростбиф 900 руб.
- ~Буженина 900 руб.
- ~Язык 900 руб.
- ~Говядина под чесночно-сметанным соусом 900 руб.
- ~Куриный рулет 900 руб.
- ~Шейка куриная фаршированная 900 руб.
- ~Сыровяленое (оленина, хамон, говядина, утка) 900 руб.
- ~Паштеты 900 руб.
- ~Разнообразные оливки с вялеными помидорами 900 руб.
- ~Икра грибная 900 руб.
- ~Ассорти малосольных или соленых овощей 900 руб.

~Маринованные овощи и фрукты 900 руб.

Возможны иные салаты и закуски по вашему рецепту

*** Рекомендовано к подаче полной порцией**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

~Пирожки разнообразные. (2 шт.) 400 руб.

~Петушинные гребешки в соусе «Порто» 900 руб.

~Жульены разнообразные 900 руб.

~Рыба под маринадом 900 руб.

~Блины с красной икрой или лососем 900 руб.

~Жаренные цукини 900 руб.

~Фрикасе из птицы 900 руб.

~Креветки жаренные с соусом на шпажке 1300 руб.

~Морской гребешок в кокосовом молоке 1300 руб.

~Кокиль из краба 1300 руб.

~Соте из морепродуктов 1300 руб.

Возможны иные горячие закуски по вашему рецепту

СУП

~Суп порей с фуа-гра или петушиными гребешками 1100 руб.

~Устричный суп 1100 руб.

~Раковый суп 1100 руб.

~Морковный суп с дичью 1100 руб.

~«Боярские щи» (кислые щи с белыми грибами) 1100 руб.

~Суп рыбный 1100 руб.

~Крем-суп из каштанов с зеленым горошком 1100 руб.

~Суп из белых грибов с гусиной печенью 1100 руб.

~Тайский суп с морепродуктами и кокосовым молоком 1100 руб.

Возможен любой крем-суп или суп-пюре, а также любой суп по вашему рецепту

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

~Рыба с овощами и пряными травами в пергаменте 1700 руб.

~Лосось гриль или припущенный 1700 руб.

~Океаническая рыба жареная или паровая с овощами 1700 руб.

~Ножка ягненка с пряными травами 1700 руб.

~Айва фаршированная бараниной 1700 руб.

~Медальоны из телятины 1700 руб.

~Телячья отбивная на кости с соусом из мозгов 1700 руб.

~Отварной телячий язык с гарниром из белых грибов, жаренных со сметаной 1700 руб.

- ~Беф-Строганов 1700 руб.
- ~Говяжьи щеки 1700 руб.
- ~Хвосты воловьи 1700 руб.
- ~Голубцы 1700 руб.
- ~Пельмени 1700 руб.
- ~Поросенок табака 1700 руб.
- ~Дичь 1700 руб.
- ~Цимес 1700 руб.
- ~«Соq au vin» (Петух в вине) 1700 руб.
- ~Котлеты « Пожарские » 1700 руб.
- ~Печень домашней птицы 1700 руб.
- ~Половина утки тушеной с капустой 1700 руб.
- ~Филе утки с кисло-сладким облепиховым соусом 1700 руб.
- ~Жаркое из гуся 1700 руб.
- ~Перепелка фаршированная 1700 руб.
- ~Четверть кролика тушеная с опятами в сметане 1700 руб.
- ~Паста 1700 руб.
- ~Ризотто 1700 руб.
- ~Мусака 1500 руб.
- ~Лазанья 1700 руб.
- ~Каре ягненка на косточке 2100 руб.
- ~Стейк из мраморной говядины 2100 руб.

Возможно иное горячее по вашему рецепту

ШОУ БЛЮДО

- ~Щи, борщи, уха в гигантском казане на костре 1100 руб.
- ~Пловы в гигантском казане 1700 руб.
- ~Баранья нога, запеченная целиком 1700 руб.
- ~Ягненок или барашек изжаренный целиком 1700 руб.
- ~Свиной окорок 1700 руб.
- ~Поросята фаршированные 1700 руб.
- ~Боровок изжаренный целиком на вертеле 1700 руб.
- ~Гуси фаршированные 1700 руб.
- ~Утки фаршированные 1700 руб.
- ~Индейки фаршированные 1700 руб.
- ~Тыква запеченная целиком, фаршированная кнелью из кролика или индейки 1700 руб.
- ~Целая говяжья туша, фаршированная целым бараном, фаршированным целым поросенком или птицей 180 000 руб.
- ~Наше фирменное блюдо, приготовленное в специально нами изготовленной печи, под названием «Большой горячий натюрморт» 180 000 руб.

ДЕСЕРТ

- ~Садовая земляника, выращенная на равелинах Замка БИП 600 руб.
- ~Мороженое 600 руб.
- ~Сабайон 600 руб.
- ~Тирамису 600 руб.
- ~Чернослив тушеный в Порто, фаршированный ореховой смесью, со сметаной или взбитыми сливками 600 руб.
- ~Крем-брюле 600 руб.
- ~Инжир в шоколаде 600 руб.
- ~Любые пирожные из нашего кондитерского цеха 600 руб.

А также выбранный вами торт из меню нашего кондитерского цеха.

ПРИМЕРЫ СОСТАВЛЕННОГО МЕНЮ

ПРИМЕР №1

Аперитив

- ~Гуакамоле с креветкой
- ~Мини эклеры с паштетом из печени кролика
- ~Фрукты на шпажке
- ~Игристое вино Просекко Брют *Италия* 150 мл

Холодные закуски

- ~Лосось на восточный манер
- ~Судак под маринадом
- ~Сельдь с маринованным луком и горячим отварным картофелем
- ~Ростбиф из говядины
- ~Куриный рулет
- ~Салат из манго с утиной грудкой
- ~Салат из помидоров с ялтинским луком, базиликом и кинзой
- ~Ассорти соленых или малосольных овощей по сезону
- ~Салат из мяса камчатского краба
- ~Икра грибная

Горячая закуска

- ~Соте из морепродуктов

Основное горячее (на выбор)

- ~Сибас, запеченный в пергаменте с овощами и травами
- ~Ножка ягненка, запеченная в пряно-медовом соусе с овощами
- ~Медальоны из телятины с грибным соусом и печеным картофелем
- ~Жаркое из гуся на картофельном дранике

Десерт

- ~Праздничный торт выбранный Вами из меню нашего кондитерского цеха

Напитки

- ~Морс, имбирный лимонад без ограничения
- ~Минеральная вода «Натали» 450 мл
- ~Чай / Кофе 200 мл

Алкоголь

- ~Вино красное Неро Д`Авола *Италия* 150 мл
- ~Вино белое Пино Гриджио 150 мл
- ~Водка Царская золотая 100 мл

ИТОГО: 9750 руб.

ПРИМЕР №2

Аперитив

- ~Пармская ветчина с дыней
- ~Сыры с фруктами и ягодами
- ~Крюдите из овощей
- ~Вино игристое Бестхайм Креман Д Эльзас *Франция* 150 мл

Холодные закуски

Индивидуально

Трио на тостах:

- ~тар-тар из лосося
- ~форшмак из сельди
- ~тар-тар из говядины
- ~Оливье с языком в мартинке

В центр стола

- ~Авокадо с крабовым мясом
- ~Балык из палтуса
- ~Говядина под острым чесночно-сметанным соусом
- ~Салат из груши с рукколой и голубым сыром
- ~Грибы белые маринованные
- ~Аджапсандал
- ~Студень из петушиных гребешков
- ~Шеф-салат

Шоу-блюдо

- ~Карп фаршированный

Горячие закуски

- ~Жюльен из курицы с грибами
- ~Пирожки с телятиной и с капустой

Суп

~Крем-суп из каштанов с зеленым горошком

Основное горячее (на выбор)

~Треска гриль со спаржей

~Утиное маigre с облепиховым соусом

~Свинина, жаренная с имбирем и яблоками, гарнированная картофелем

Десерт

~Садовая земляника, выращенная на равелинах Замка БИП

Напитки

~Узвар, ягодный лимонад без ограничения

~Минеральная вода Сурджива

~Чай / Кофе 200 мл

Алкоголь

~Вино белое Пикпуль де Пине Лангедок *Франция* 150 мл

~Вино красное Шато Ле Бурдые *Франция* 150 мл

~Водка Царская золотая 100 мл

ИТОГО: 12500 руб.

ПРИМЕР №3

Аперитив

~Канапе с красной икрой

~Ролл из цукини с мясом камчатского краба

~Креветка по-восточному

~Игристое вино Просекко Брют *Италия* 150 мл

Холодные закуски

~Лосось присоленный лимонной солью

~Заливное из разных рыб

~Паштет из печени кролика

~Сыровяленое ассорти

~Салат Испанский с копчеными мидиями

~Шеф-салат с киноа

~Салат с маринованными артишоками и козьим сыром

~Винегрет с солеными грибами

~Малосольные огурцы в огурцах

~Оливки с вялеными томатами

Горячая закуска

~Кокиль из мяса камчатского краба

Основное горячее (на выбор)

~Фирменное блюдо Замка БИП [«Большой Горячий Мясной Натюрморт»](#) - 100 кг

Десерт

~Тирамису

Напитки

~Морс, грушевый лимонад без ограничения

~Минеральная вода Сурджива

~Чай / Кофе 200 мл

Алкоголь

~Вино белое Ривер Дельта Мальборо Совиньон Блан *Новая Зеландия* 150 мл

~Вино красное Д'Аренберг Футболт Шираз *Австралия* 150 мл

~Водка Царская золотая 100 мл

ИТОГО: 8500 руб.

~* стоимость указана без учета основного горячего — 180 000 руб. вне зависимости от количества гостей