

1500 рублей на персону

Банкетное предложение от "Душевной кухни" на 8 человек

наименование	выход	цена	кол-во	сумма
Стартеры				
Хлебная корзинка	0,4	200	3	600
Мясное трио: <i>ассорти из домашней пряной буженины, рулета из цыпленка с изюмом и арахисом, рулета из говядины с омлетом (на 4</i>	0,5	870	1	870
Разносолы овощные и маринады <i>капуста остро-сладкая, морковь неополитанская с чесноком, оливковым маслом и черным перцем горошком, Свекла</i>	0,3	450	1	450
<i>маринованная с красным винным уксусом, кориандром, и</i>				
Рыбное трио: <i>форель слабой соли с водкой, укропом и розовым перцем, рулет из судака с каперсами, подмаринованный желтохвост с</i>	0,4	830	1	830
<i>петрушкой, цедрой апельсина и оливковым маслом. (на 4</i>				
Итого по стартерам и закускам				2 750
Салаты и закуски				
Шведский салат <i>из черного заварного хлеба, кубиков обжаренного картофеля, красного лука, яйца, помидоров черри и заправки из сметаны и укропа</i>	0,25	325	2	650
Нут салат <i>обжаренным с кумином зерен и орехов, соломки имбиря и свежей зелени</i>	0,18	290	2	580
Салат с печенью <i>Подается с соусом из красной смородины. Подмаринованные кусочки печени в белом вине с оливковым маслом обжаренные в карамели ломтиками яблок. С хрустящими</i>	0,23	430	2	860
Салат с куриным филе в беконе <i>Подается с горячей чечевицей куриным филе, фаршированным сыром, цедрой лимона,, соусом из каперсов и петрушки, ломтиками горячей свеклы.</i>	0,3	310	2	620
Итого по салатам				2 710
Горячее блюдо				
Рулет из свиной корейки с яблоком, брусникой, грецкими орехами, медом и розмарином. Гарнир из жареных овощей	2,5	5 000	0,5	2 500
Щука фаршированная печенью трески, мелко нарубленными овощами припущенными в сливочном масле. Гарнир-картофель золотистый	2,5	5 000	0,5	2 500
Итого горячее блюдо				5 000
Чай, кофе				
Чай, кофе				700
Морс черная смородина	1	240	3	720
Итого напитки:				1 420
ВСЕГО:				11 880
В расчете на 1 персону				1 485

Пожелания, вопросы позвоните: 8 911 009 55 48

1700 рублей на персону**Банкетное предложение от "Душевной кухни" на 8 человек****8**

наименование	выход	цена	кол-во	сумма
Стартеры				
Хлебная корзинка	0,4	200	2	400
Мясное трио <i>Ассорти из ветчины(сделанной нами), рулета из цыпленка с изюмом и арахисом, рулета говяжьего с грибами.</i>	0,5	870	1	870
Разносолы овощные и маринады <i>Приготовленные нами: капуста на манер кимчи, морковь неополитанская с чесноком, оливковым маслом и черным перцем горошком, малосольные огурцы,</i>	0,3	450	1	450
Рыбное трио: <i>Форель слабой соли с водкой, укропом и розовым перцем, сельдь собственного засола, подмаринированный желтохвост с петрушкой, цедрой апельсина и оливковым маслом. (на 4 персоны)</i>	0,4	830	2	1 660
Итого по стартерам и закускам				3 380
Салаты и закуски				
Шведский салат <i>Сытный душевный салат из атлантической сельди, гренок из черного заварного хлеба, кубиков обжаренного картофеля, красного лука, яйца, помидоров черри и заправки из сметаны и укропа</i>	0,25	325	2	650
Салат с копченым лососем, апельсинами <i>Легкий салат с листьями шпината авокадо, филе апельсина и копченым лососем с нежной заправкой из йогурта и васаби.</i>	0,24	410	2	820
Салат с печенью индейки <i>Обжаренные в медовом соусе дольки свеклы, кубики авокадо, листья руколы и горячие ломтики печени, заправленные соусом из зернистой горчицы, бальзамического уксуса и оливкового масла</i>	0,23	380	2	760
Салат с белой фасолью и печеными перцами <i>Подается с букетом мелконарезанной зелени, свежим базиликом, ломтиками свежего огурца и сельдерея, полосками печеного перца и острой заправкой на основе оливкового масла, уксуса и капельки свежего чеснока.</i>	0,35	400	2	800
Салат из жареной груши с руколой и голубым сыром <i>Ломтики теплой обжаренной груши с листьями рукколы, грецкими орехами с сыром «дор-блю» под бальзамическим соусом с мёдом.</i>	0,18	250	2	500
Итого по салатам				3 530
Горячее блюдо				
Карп фаршированный, гречей с щепоткой тмина и корицы, луком репчатым обжаренным на сливочном масле. Гарнир картофель- золотистый	2,5	5 000	0,5	2 500
Свинина томленая с розмарином, тимьяном, и оргегано, глазированная соусом терияки, фаршированная черносливом, вымоченном в красном вине Гарнир из печеных овощей. Порция на 8 человек.	2,5	5 000	0,5	2 500
Итого горячее блюдо				5 000
Чай, кофе				
Чай, кофе				900
Морс или черная смородина или клюква	1	240	3	720
Итого напитки:				1 620
ВСЕГО:				13 530
В расчете на 1 персону				1 691
Пожелания, вопросы позвоните: 8 911 009 55 48				

2000 рублей на персону

Банкетное предложение от "Душевной кухни" на 8 человек

8

наименование	выход	цена	кол-во	сумма
Стартеры				
Хлебная корзинка	0,4	200	2	400
Мясное трио <i>ассорти из сыровяленой коппы, (сделанной нами), рулета буженины, говяжьего языка</i>	0,5	870	2	1 740
Фруктовая тарелка	1,5	850	1	850
Сырная тарелка из пяти видов сыра с медом и орехами <i>капуста пекинская остро-сладкая, морковь неополитанская с чесноком, оливковым маслом и черным перцем горошком, малосольные огурцы,</i>	0,3	450	1	450
Рыбное трио: <i>Форель слабой соли с водкой, укропом и розовым перцем, рулет из судака с каперсами, подмаринованный желтохвост с петрушкой, цедрой апельсина и оливковым маслом. (на 4 персоны)</i>	0,4	830	2	1 660
Итого по стартерам и закускам				5 100
Салаты и закуски				
Шведский салат <i>Сытный душевный салат из атлантической сельди, гренок из черного заварного хлеба, кубиков обжаренного картофеля, красного лука, яйца, помидоров черри и заправки из сметаны и укропа</i>	0,25	325	2	650
Салат с форелью слабой соли и грейпфрутами <i>Легкий салат с листьями шпината авокадо, филе апельсина и копченым лососем с нежной заправкой из йогурта и васоби.</i>	0,24	410	2	820
Салат из жареной груши с руколой и голубым сыром <i>с сыром «дор-блю» под бальзамическим соусом с мёдом.</i>	0,18	410	2	820
Салат с горячим сыром и брусничным соусом <i>Ломтики сулугуни, обжаренные на сливочном масле, политым брусничным соусом с добавлением корицы, красного вина и цедры апельсина. Подается с листьями салата, ломтиками авокадо и тонко нашинкованной соломкой из сушеного острого мяса.</i>	0,2	380	2	760
Салат "Кобб" <i>Самый знаменитый американский салат из руколы, спелого авокадо, помидоров и жареной куриной грудки, замаринованной с орегано, в тамариндовом соусе с легкой заправкой из голубого сыра, дижонской горчицы, оливкового масла и лайма</i>	0,3	430	2	860
Итого по салатам				3 910
Горячее блюдо				
Лосось фаршированный вялеными томатами, базиликом, пассерованным репчатым луком, каперсами.. Гарнир картофель- золотистый Порция на 8 человек.	2,5	5 000	0,5	2 500
Биф «Веллингтон».Центральная часть говяжьей вырезки, запеченная с утиной печенью, грибами, луком-шалотом, шалфеем и тимьяном в слоеном тесте. Гарнир из печеных овощей. Порция на 8 человек	2,5	5 000	0,5	2 500
Итого горячее блюдо				5 000
Чай, кофе				
Чай, кофе				1 200
Морс на выбор: клюква, брусника или облепиха	1	2	240	480
Торт на выбор: морковный или чизкейк или медовик				900
Всего напитки:				2 580
ВСЕГО:				16 110
В расчете на 1 персону				2 014
Пожелания, вопросы позвоните: 8 911 009 55 48				

