

## МЕНЮ НА ДОСТАВКУ БАНКЕТОВ от Душевной кухни

Уделите этот день себе и близким, а всю работу по кухне мы возьмём на себя

### Салаты

Наименование	Описание	персону в
Нут-салат	Экзотический салат из нута, свёклы, моркови, сельдерея, обжаренных с кумином и кориандром орехов и зерен, ломтиков имбиря и свежей зелени	250 г/чел
Шведский салат с сельдью	Сытный душевный салат из атлантической сельди, гренков из черного заварного хлеба, кубиков обжаренного картофеля, красного лука, яйца, помидоров черри и заправки из сметаны и укропа	250 г/чел
Салат с копченым лососем и апельсинами	Легкий салат с листьями ромейна, авокадо, филе апельсина и копченым лососем с нежной заправкой из йогурта и васаби.	250 г/чел
Салат с форелью слабой соли	Интересный салат с форелью слабой соли, вяленой свеклой, заправкой медовогорчичной, с листьями салата, зернами кунжута и икрой тобико.	250 г/чел
Салат Кобб	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	250 г/чел
Салат вегетарианский	Салат из фасоли с печеным перцем, свежими огурцами, мятой и базиликом. Рай для вегетарианцев. Сытный и легкий салат с нотками чеснока и разнотравья.	250 г/чел
Салат с фрикадельками	Салат с пряными мясными фрикадельками, подпеченными черри и шпинатом.	250 г/чел

### Горячие блюда

#### Мясо

Свинной рулет	Рулет из свиной корейки с яблоком, брусникой, грецкими орехами, медом и розмарином	350 г/чел
Фаршированная свиная шея	Свиная шея, фаршированная черносливом, вымоченным в красном вине, и уваренным в бальзамическом уксусе с коричневым сахаром.	350 г/чел
Свинная лопатка	Свининая лопатка, маринованная в пасте из душистого перца с зеленым луком и перцем чили	350 г/чел
Биф «Веллингтон»	Центральная часть говяжьей вырезки, запеченная с печенью, грибами, луком-шалотом, шалфеем и тимьяном в хрустящем слоеном тесте.	350 г/чел

#### Кура

Цыплята шелковистые	Цыплятамолёные при низкой температуре несколько часов. Глазируются апельсиновым демигляссом.	350 г/чел
---------------------	--	-----------

#### Рыба

Фаршированный карп	Карп, фаршированный гречей, с репчатым луком томленом на сливочном масле с щепоткою тмина	350 г/чел
Фаршированная щука	Щука, фаршированная печенью трески, белыми хлебными крошками и сливочным маслом с зеленью	350 г/чел
Фаршированный лосось	Лосось запеченный целиком, фаршированный голубым сыром и креветками	350 г/чел
Фаршированная форель	Форель, запеченная целиком фаршированная щавелем, уваренным в сливках, с добавлением пассерованного репчатого лука	350 г/чел
Запеченная форель	Форель запеченная целиком, с вялеными томатами, каперсками, жареным чесноком и листьями базилика.	350 г/чел

#### Гарниры

Картофель	Картофель запеченный, хрустящий с со специями и пряностями	200 г/чел
Капуста	Капуста жареная с лимонным сорго, корнем имбиря и рисовым уксусом	200 г/чел
Рисовые крокеты	Крокеты из риса арбоио с беконом, грибами и зеленью	200 г/чел

Можно выбрать блюда из этого меню, можно позвонить мне и я посчитаю и пришлю на конкретное количество человек, бывает так, что я не успеваю написать о новинках в меню, а вот делать успеваю, парадокс:-)мой номер телефона 8 911 009 55 48 Лариса Юрьевна