



Ozаримо

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ

| | | |
|---|------|-----|
| Салат с ростбифом под брусничным соусом 4 вида сыра (20гр каждого), мёд, орехи, виноград, чипсы из тартилии, микрозелень | 120г | 520 |
| Мясная тарелка (язык, буженина, рулет куриный, горчица зернистая, хрен сливочный, микрозелень, соус песто, лист салата) | 150г | 700 |
| Рыбное ассорти (форель м/с , сагудай, тар-тар из сельди с гренками из бородинского хлеба, лук маринованный, икра красная, соус песто, микрозелень, лист салата) | 150г | 900 |
| Ассорти из рулетиков (цукини с копченым цыпленком и моцареллой, рулетик из языка с сыром и чесноком, рулетик из баклажана с сыром и греческим орехом, песто, микрозелень) | 135г | 450 |
| Овощи молодого посолья (черри, битые огурцы, маринованная капуста, опята маринованные) | 160г | 380 |
| Морское изобилие (лангустины в чесночном соусе, мидии с творожным сыром, морской гребешок, соевая бумага, микрозелень, соус песто) | 150г | 980 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|------|-----|
| Рулетики из говядины с беконом со сливочно-грибным соусом | 120г | 490 |
| Рулетики из форели и кальмара с икорным соусом | 130г | 870 |
| Лангостины в чесночном соусе | 160г | 420 |
| Шампиньоны запеченные с овощным тар-тар | 100г | 300 |

САЛАТЫ

| | | |
|--|------|-----|
| Цезарь с индейкой (лист салата, индейка, черри, сыр, соус цезарь, сухарики) | 100г | 280 |
| Салат Байкальский (с байкальской рыбой горячего копчения, яйцо, микс салат, черри, огурец, песто) | 100г | 420 |
| Греческий (помидор, огурец, лук красный, маслины, фета, перец болгарский, лист салата, оливковое масло) | 100г | 280 |
| С Ростбифом (микс салата, ростбиф, пармезан, помидор, брусничный соус) | 100г | 470 |

ГАРНИРЫ

| | | |
|---|------|-----|
| Картофель запеченный с укропным маслом и сметаной | 100г | 200 |
| Ризotto из цветной капусты | 150г | 250 |
| Овощи гриль | 100г | 210 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|--|------|------|
| Филе байкальской рыбы под сметанным соусом | 200г | 900 |
| Медальоны из говядины с грибным жульеном | 200г | 900 |
| Стейк из форели с икорным соусом | 200г | 1400 |
| Стейк из буженины с соусом BBQ | 200г | 650 |
| Утиная грудка с облепиховым муссом | 200г | 900 |

БЛЮДО ОТ ШЕФА

| | | |
|---|------|------|
| Сазан запеченный в соли от 1 кг | 1 кг | 1500 |
| Утка запеченная с яблоками от 1кг | 1кг | 3000 |
| Запеченная нога барана маринованная в вине и травах от 1кг | 1кг | 4500 |

ДОП. ПОЗИЦИЯ

| | | |
|--|------|------|
| Хлебная корзина (пшеничная, ржаная, с отрубями) | 105г | 170 |
| Сезонные фрукты от 1кг | 1кг | 1000 |
| Морс брусничный/Морс облепиховый/Лимонад от 1 литра | 1л | 600 |

ФУРШЕТ

| | | |
|--|------|-----|
| Фрукты в шоколаде (банан, груша, ананас) | 400г | 200 |
| Канапе с ветчиной и сыром на ржаном тостовом хлебе | 400г | 110 |
| Свежие овощи с соусом песто (болгарский перец, морковь, огурец, черри, порей, лист салата) | 50г | 80 |
| Профитроли с икрой и зеленым маслом | 40г | 30 |
| Профитроли с форелью м/с | 40г | 200 |
| Профитроли с тар-таром из форели с хреном | 50г | 250 |
| Салат оливье с идейкой | 40г | 90 |
| Мини бургер из птицы (утка) | 40г | 150 |
| Канапе с х/к форелью и сырным кремом на тостовом хлебе | 40г | 200 |
| Канапе с пармской ветчиной, сыром Дор блю, грушей и рукколой | 40г | 150 |
| Канапе с ростбифом и вяленым томатом и рукколой | 40г | 250 |
| Канапе с креветкой и томатной сальсой | 40г | 150 |
| Канапе капрезе (черри, моцарелла, руккола, соус песто) | 40г | 100 |
| Профитроли с хумусом из печени кролика | 40г | 110 |
| Профитроли из свежего горошка с сырным муссом | 40г | 110 |