

# АЛЕКСАНДРОВСКИЙ САД 2022

Организация праздника «под ключ» + 7 (950) 081-68-51

Меню	Выход	Цена
<b>Рыбные закуски</b>		
1. Профитроли с муссом из сливочного сыра и лосося (сливов. сыр, лосось м/с, огурец, зелень)	1/40	130
2. Французский крутон с м/с лососем (крутон, сливочный сыр, зелень)	1/30	130
3. Рыбное ассорти (семга м/с, лосось х/к, муксун м/с, лимон, маслины, зелень)	1/200/40	1380
4. «Сагудай» с луком и зеленью	1/150	520
5. Рулет из шпината с малосоленным лососем (шпинатный бисквит, слив. сыр, лосось м/с)	1/350	1450
6. Форшмак на житном хлебе(гренки ржаные, сельдь рубл., яйцо, масло сл, зелень)	1/300	330
7. Щука фаршированная (считается по весу)	1/1000	1450
8. Тарталетки с риемом из лосося х/к	1/40	130
<b>Мясные закуски</b>		
9. А) Мясное ассорти (Ростбиф, буженина, куриный рулет, горчица, черри, зелень)	1/210/30	840
Б) Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык говяжий, свиной окорок сырокопченный, соус барбекю)	1/240/40	940
10. Рулеты из языка с соусом из хрена и сливочного сыра. 3 шт. на порц.	1/120	520
11. Паштет из говяжьей печени (Говяжья печень, лук, морковь, коньяк, сливки, хлебный крутон)	1/40	90
12. Отварной говяжий язык с хреном	1/100/30	470
13. Рулеты из баклажан (говяжий фарш, сливочный сыр, зелень, чеснок, аджика) 3 шт. на порцию	1/120	330
14. Канапе с бужениной (крутон, буженина, горчица, помидор черри)	1/50	110
<b>Овощные закуски</b>		
15. Закуска «Русский разносол» (огурцы быстрого посола, черри маринованные, капуста маринованная, перец болгарский маринованный, зелень)	1/300	480
16. Овощное ассорти (огурцы, помидоры, перец болгарский, маслины, лист салата, зелень)	1/300	480
17. Рулеты из баклажан с орехами и кинзой. 3 шт. на порцию(орех, сливочный сыр, баклажан, кинза)	1/120	320
18. Маслины, оливки	1/100	250
19. Лимон	100 г	110
20. А) Ассорти сыров (Маасдам, сыр с орехами, пармезан, бри, орехи, мед, виноград)	1/360	840
Б) Ассорти сыров (маасдам, пармезан, сыр с	1/340	840

	орехами, сулугуни копченый, сертаки, мед, орехи, виноград)		
21.	Руллет из шпината с вялеными томатами (Шпинатный бисквит, сливочный сыр, вял.томаты)	1/350	1050
	<b>Салаты</b>		
22.	«Мясной» (буженина, курица, маринов. огурец, омлет, лист салата, соус француз)	1/180	420
23.	«Деревенский» (Курица, огурцы маринов., картофель отварной, шампиньоны жареные, соус француз)	1/180	360
24.	Ростбиф на восточный манер (ростбиф, перец болгарский, морковь по-корейски, огурец свежий, кунжут, азиатская заправка)	1/180	440
25.	«Пуатье» (говяжья вырезка, фасоль стручковая, черри, перец болг. печеный, соус француз)	1/180	480
26.	«Техас» (Буженина, кукуруза, перец болг. печеный, лист салата, цукини, соус «тысяча островов»)	1/180	420
27.	Салат с языком (язык говяжий, черри, яйцо, огурец свежий, соус француз)	1/180	420
28.	Салат из телятины с омлетом (ростбиф, черри, омлет, фасоль стручковая, соус француз)	1/180	390
29.	Салат с ростбифом (ростбиф, черри, перец болг. печеный, огурец маринов., лист салата, медово-горчичная заправка)	1/180	520
30.	Салат с курицей и кукурузой (курица, кукуруза, сыр, помидор конкосе, соус француз)	1/180	380
31.	Салат «Три мяса» (буженина, язык, ветчина, черри, лук красный, маринов. огурец, шампиньоны, медово-горчичная заправка)	1/180	610
32.	«Оливье» с языком	1/180	390
33.	«Оливье» с копченой куриной грудкой	1/180	350
34.	Салат «Морской бриз» (кальмары, крабовое мясо, креветки коктейльные, огурец св., яйцо отварное, соус француз)	1/180	420
35.	«Норвежский» (семга м/с, огурец св., черри, маслины, нуазеты, лист салата, лук красный, кунжут, лимонно-горчичная заправка)	1/180	440
36.	«Сельдь под шубой»	1/250	320
37.	Салат овощной с фетой (огурец, перец болг., помидор, маслины, лук красный, сиртаки, заправка овощная заправка, песто)	1/180	420
38.	Салат «ДАМСКИЙ» (салат из запеченной свеклы с апельсинами и сыром)	1/200	450
39.	«Цезарь» с курицей (лист салата, пармезан, чесночные сухари, черри, куриное филе, соус цезарь)	1/200	430

40.	Винегрет с лососем (свекла, морковь, картофель отв, лосось, лист салата, горчичная заправка)	1/250	450
41.	«Цезарь с семгой» (лист салата, пармезан, сухари чесночные, черри, филе семги, соус цезарь)	1/200	480
<b>Горячие закуски</b>			
42.	Мидии запеченные с творожным сыром(бшт)	1/250	850
43.	Креветки – гриль с соусом «Француз»	1/200	970
44.	Жюльен с курицей и грибами (курица, шампиньоны, лук, соус бешамель, сыр моцарелла)	1/60	130
45.	Жюльен «Морской» (семга, креветки, сыр, соус бешамель)	1/60	210
46.	Фаршированные грибы (Шампиньоны, сыр моцарелла, бекон, лук)	1/120	340
47.	Спаржа в беконе под голландским соусом (спаржа, бекон, яичные желтки, растительное масло, апельсиновый фреш)	1/120	400
48.	Пицца фирменная (колбаса копченая, маслины, томат, сыр моцарелла)	1/600	800
49.	Пирог из дрожжевого теста с начинкой на выбор: 1.С лососем и рисом 2.С фаршем и капустой 3.С фаршем и рисом	1/1000	1100
<b>Горячие блюда</b>			
50.	Стейк из семги с соусом ромеско	1/100/30	630
51.	Судак под маринадом (филе судака, лук, морковь, перец)	1/200	420
52.	Стейк из семги с соусом «БЕШАМЕЛЬ»	1/100/30	630
53.	Стейк из семги со сливочно-икорным соусом	1/100/30	680
54.	Шницель куриный с беконом и картофельным пюре (куриное филе, бекон, панировочные сухари, пюре)	1/130/100	540
55.	Свинина в беконе с цукини (свиная вырезка, бекон, цукини гриль)	1/180/100	540
56.	Судак, запечённый с овощами (судак, травы, цукини, красный лук, перец болгарский, черри)	1/120/120	740
57.	Медальоны из говядины с грибным соусом	1/100/30	630
58.	Свинина с черносливом	1/210	320
59.	Говядина «Веллингтон» (говяжья вырезка, грибы, бекон, горчица, слоеное тесто)	1/600	2700
60.	Рулет из свиной шеи (Свиная шея, розмарин, чеснок, сыр, грецкий орех, аджика)	1/1500	3800
61.	Курица в креольском маринаде (курица, базилик, орегано, чеснок, острый перец, масло растительное, белый винный уксус, паприка)	1/800	1250
62.	Семга, запеченная в средиземноморском стиле с судаком (семга, судак, апельсин, слив. масло, травы)	1/1800	7900
63.	Свиная шея в ореховой корочке (шея свиная,	1/820	2360

	грецкий орех, арахис, чеснок)		
64.	Мясное ассорти гриль (медальоны из говядины, стейки из свиной шеи, куриная грудка)	1/1800	7950
65.	Рыбное ассорти гриль (стейк из семги, муксун, судак, биточки из щуки)	1/1800	8300
<b>Гарниры</b>			
66.	Картофельное пюре	1/200	180
67.	Овощи гриль (помидор, баклажан, цукини, перец болг.)	1/200	450
68.	Овощной микс (шампиньоны, черри, перец болг., цукини, базилик)	1/200	450
69.	Картофель, по-деревенски запечённый с зеленью и чесноком	1/200	200
70.	Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью	1/200	180
71.	Рис цветной с овощами	1/200	160
72.	Картофель фри	1/200	240
73.	Картофель отварной с растительным маслом и укропом для холодных рыбных блюд	1/150	150
74.	Овощная мозаика (брокколи, цв. капуста, перец, морковь)	1/200	420
75.	Цветная капуста в сухарях	1/200	370
76.	Картофель нуазет	1/250	380
<b>Соусы</b>			
77.	Соус Барбекю	1/80	150
78.	Соус Шашлычный	1/80	150
79.	Соус Ромеско	1/80	150
80.	Соус Грибной	1/80	170
81.	Соус Сырный	1/80	150
82.	Соус Француз	1/80	150
83.	Соус Бешамель	1/80	150
84.	Соус по-сибирски из брусники и пряных трав	1/80	190
<b>Напитки, фрукты, хлеб</b>			
85.	Морс ягодный (брусника, клюква)	1/1000	280
86.	Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	1/800	1200
87.	Хлеб собств. приготовления (белый, ржаной)	1/50	30
<b>Дополнительные услуги</b>			
	Сварить морс из Ваших продуктов (100гр ягоды и 80 г сахар)	1 литр	50
	Аренда чехлов на стулья	1 шт.	55
	Аренда проектора с экраном	1 мероп.	1500
	Аренда красной дорожки	13 м	2000
	Аренда зала малого для конференций	1 час	2000
	Аренда зала большого для конференций	1 час	2000
	Выездная регистрация со стульями (3 часа)	1 мероп.	10000
	Аренда аппаратуры	1 мероп.	2000
	Аренда микрофона	1 мероп.	1500