

**ХОЗЯИН ТАЙГИ**

*Banquet & Catering*

*Превосходство  
вкуса и сервиса!*

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

**2017**

**КРАСНОЯРСК**

# Холодные закуски



## **Закуска из мясных запасов собственного приготовления**

(Руляда куриная, пряная буженина,  
сало копченое, язык говяжий, зелень)

250/20 г 650 Р

## **Ростбиф из нежной вырезки телянка**

100/20 г 480 Р

## **Язык отварной говяжий с сливочным хреном**

100/20 г 480 Р

## **Паштет из куриной печени, с якутскими лепешками, зеленью и брусничным соусом**

140/50 г 440 Р

## **Закуска из сибирских рыб**

(Форель радужная, хариус, чир слабой соли,  
муksун холодного копчения)

200 г 700 Р

## **Сельдь домашнего посола**

С отварным картофелем и кольцами красного  
лука, с ароматным маслом и зеленью.

200 г 300 Р

## **Тар-тар из сельди с картофелем**

(Филе сельди со свежей мятой и луковым соусом,  
картофелем нуазет, приправлен красным маринованным  
луком, украшен лососевой икрой и свежей мятой)

220 г 320 Р

## **Сугудай из муксуна по фирменному рецепту**

100/20/15 г 500 Р

## **Закуска из свежих овощей**

(Свежие, ароматные огурцы, томаты,  
перец болгарский, микс салатов и брынза)

400 г 370 Р

## **Фирменные домашние соленья**

(Огурцы, помидоры, патиссоны фирменного  
посола, капуста квашеная)

340 г 350 Р

## **Грибная тарелка**

(Соленые грузди и рыжики, маринованные белые грибы)  
Подается с домашней сметаной и кольцами лука.

200/50 г 560 Р

## **Сырная тарелка**

(Копченый «Карамболь», «Маасдам», «Сулугуни»,  
«Тильзитер») Подается с медом и грецкими орехами.

200/60 г 550 Р

## **Рулетки из баклажанов с сыром «Фета» сладким перцем и зеленью**

275 г 350 Р

## **Рулетки из копченой форели с творожным сыром и зеленью**

3 шт/120 г 520 Р

## **Блинчики с речной форелью слабой соли и творожным сыром**

3 шт/220 г 380 Р

# Салаты

## **Салат Цезарь с куриным филе**

(Классический салат, особенный вкус которому придает нежное куриное филе, обжаренное на гриле, с фирменным соусом собственного приготовления)

220 г 450 Р

## **Салат нежным ростбифом теленка**

(Ростбиф из вырезки теленка, шампиньоны и обжаренный, ароматный мини-картофель, свежий редис и салат «Айсберг») Заправлен горчишно-соевым соусом.

200 г 420 Р

## **Салат с обжаренной говяжьей вырезкой и шампиньонами**

(Обжаренная телятина, шампиньоны, болгарский перец, томаты черри) Заправлен соусом на основе острой горчицы, винного уксуса и соевого соуса.

350 г 450 Р

## **Салат из отварного говяжьего языка и копченого куриного филе**

(Свежий огурец, томаты черри, стебель сельдерея) Заправленный сливочно-горчичным соусом.

250 г 420 Р

## **Салат Оливье с говяжьим языком**

Самый знаменитый, и любимый салат ассоциирующийся с праздником. Создаст необходимую атмосферу.

250 г 450 Р

## **Салат с копченой куриной грудкой**

(Вкус аппетитной копченой курочки отлично сочетается с отварным картофелем и морковью, свежим луком и отварным яйцом) Заправлен домашним майонезом и украшен сырной шапкой.

300 г 380 Р

## **Салат с речной форелью, копченым кальмаром и салатом «Айсберг»**

Заправлен пикантным апельсиново-горчичным соусом.

220 г 480 Р

## **Салат с лососем и грейпфрутом**

(Филе лосося, обжаренное в специях на оливковом масле со стручковой фасолью и картофелем) Украшен сочной мякотью грейпфрута и миксом салата. Заправлен соусом на основе оливкового масла, анчоусов, каперсов, дижонской горчицы и меда.

210 г 450 Р

## **Салат Северобайкальский**

(Муксун холодного копчения, отварной картофель, хрустящие корнишоны и икра байкальского омуля) Необычный вкус и свежесть салату придают яблоки, вымоченные в бруснике. Завершает сочетание соус на основе пикантных каперсов и малосольных корнишонов.

300 г 480 Р

### **Салат из свежих овощей с соусом «Фета»**

(Сочные томаты, редис, огурцы, зелень и сыр)  
Заправляются соусом на основе сыра «Фета»,  
стебля сельдерея и домашней сметаны.

300 г 360 Р

## **Горячие закуски**

### **Курник**

«Русский» праздничный пирог. В основе, которого фирменные  
блинчики, начинка из нежного куриного филе в сливочном  
соусе с кедровыми орешками. Запекается в слоеном тесте.

1000 г 1480 Р

### **Расстегай с муксуном и щукой**

330 г 480 Р

### **Жульены**

Горячая закуска, подаваемая в небольшом горшочке.  
Ароматные жульены с разными наполнениями в сливочном  
соусе под золотистой сырной корочкой.

#### **Жульен с лисичками**

100 г 200 Р

#### **Жульен с курицей**

100 г 200 Р

#### **Жульен с курицей и грибами**

100 г 200 Р

### **Картофельные драники с фирменным сибирским соусом из лососевой и щучьей икры, зеленого лука и сметаны**

240/50 г 380 Р

## **Горячие блюда**

### **Свиная шея с соусом «Помодоро» и овощными оладьями**

150/130/45 г 460 Р

### **Мильфей из филе цыпленка с овощным гарниром и сливочным соусом**

165/100/50 г 460 Р

### **Медальоны из телятины на подушке из картофельного пюре и соусом «Помодоро»**

140/150/60 г 720 Р

### **Лосось запеченный в фольге с овощами**

240/22 г 550 Р

## Блюда гриль

### **Микс мясной**

(Свинина на ребре, вырезка говядины, крылья куриные, язык говяжий, филе индейки с гарниром из овощей гриль: перец болгарский, кукуруза, цукини, картофель)

Подается с соусами собственного приготовления:

«Помодоро» и соус «Красное вино».

1000/400/100 г 3850 Р

### **Буженина запеченная с мини-картофелем**

Подается с томатным соусом.

1000 г 3450 Р

### **Цыпленок-гриль в прованских травах**

Подается с картофельными дольками и соусом «Помодоро».

1000 г 1200 Р

### **Ассорти колбасок собственного приготовления**

(Колбаски из оленины, мяса птицы, колбаски из свинины и говядины, с гарниром из тушеной капусты и картофельным пюре) Подается с горчицей и хреном.

800/400/80 г 2850 Р

### **Микс рыбный**

(Обжаренные на гриле: муксун, чир, лосось и радужная форель, подается с гарниром из овощей гриль: перцем болгарским, кукурузой, цукини, картофелем)

950/280/150 г 4400 Р

### **Форель запеченная с овощами гриль**

(Форель в ароматных специях с болгарским перцем, цукини, томатами и картофелем)

1000 г 4800 Р

### **Байкальский омуль горячего копчения подкопченный в собственной коптильне на ольховых опилках**

1000 г 2600 Р

### **Форель радужная подкопченная на ольховых опилках**

1000 г 2800 Р

### **Овощи гриль**

(Ароматные обжаренные на гриле: болгарский перец, цукини, томаты, кукуруза, картофельные дольки)

1000 г 950 Р

### **Картофель запеченный**

(Классический гарнир, запеченный до золотистой корочки отборный картофель с прованскими травами)

1000 г 450 Р

## Десерты

<b>Торт авторский</b>	1 кг	1200 Р
<b>Фруктовая композиция</b> (Сезонные фрукты, украшены мятой, сахарной мастикой и сахарной пудрой)	1 кг	600 Р
<b>Шоколадный фонтан с наполнителями</b> Пастила, фрукты, канапе.		

## Напитки

<b>Морс брусничный</b>	1000 мл	240 Р
<b>Морс облепиховый</b>	1000 мл	240 Р
<b>Морс ягодный</b>	1000 мл	240 Р
<b>Сок в ассортименте</b>	1000 мл	200 Р

## Соусы

<b>Брусничный соус</b>	50 мл	50 Р
<b>Красный соус «Помодоро»</b>	50 мл	50 Р
<b>Соус «Белое вино»</b>	50 мл	50 Р
<b>Грибной соус</b>	50 мл	50 Р

## Пироги/выпечка

<b>Хлебная корзина</b>	200 г	100 Р
<b>Каравай</b>	1000 г	450 Р
<b>Пирог черничный с деревенской сметаной</b>	1000 г	850 Р
<b>Пирог брусничный с деревенской сметаной</b>	1000 г	800 Р
<b>Пирог с семгой</b>	1000 г	800 Р
<b>Пирог с курицей и сыром</b>	1000 г	650 Р