

ПРИМЕР МЕНЮ 2025
Программа: “Грандиозный выпускной на Неве”
11 класс

Холодные закуски

Рыбная вариация

- | | |
|--|----|
| – Подкопчённый рулет из Ладожского судака и кеты с креветками и соусом тар-тар | 30 |
| – Карельская форель с/с | 30 |
| – Филе Балтийской сельди с маринованным луком и разварным картофелем, заправленным топленным маслом и душистым укропом | 80 |
| – Треска под маринадом | 75 |
| – Профитроль с муссом из кеты | 30 |

Мясная вариация

- | | |
|--|----|
| – Домашняя буженина с маринованными овощами и лечо | 30 |
| – Сочный ростбиф | 30 |
| – Сырокопчёный балык | 25 |
| – Эклер с говяжьим паштетом и луковым вареньем | 40 |

Салаты

- | | |
|--|----|
| – Салат «Оливье» с цыпленком и перепелиным яйцом | 75 |
| – Салат с кабачками, баклажанами и творожным сыром по-петербургски | 75 |
| – Салат из форели горячего копчения | 75 |

Горячее Блюдо (на выбор 50/50) - 1шт. на персону

- | | |
|--|-----|
| – Кумжа по-ленинградски с икорным соусом, сливочным картофелем и луком фри | 230 |
| – Котлета Де-Воляй с картофельными кремом и ягодным соусом | 220 |
| – Томленные телячьи щечки в соусе Порто с пюре из сельдерея | 220 |
| – Ассорти из мини булочек ручной работы с пряным сливочным маслом | 80 |

Напитки

- | | |
|-------------------|---------|
| – Чай/кофе | 200/100 |
| – Вода в кувшинах | |

Десерт

- | | |
|---------------------|-----|
| – Торт | 125 |
| – Фруктовая тарелка | 80 |

Итого на 1 персону: 1100 г, 0,5 л

