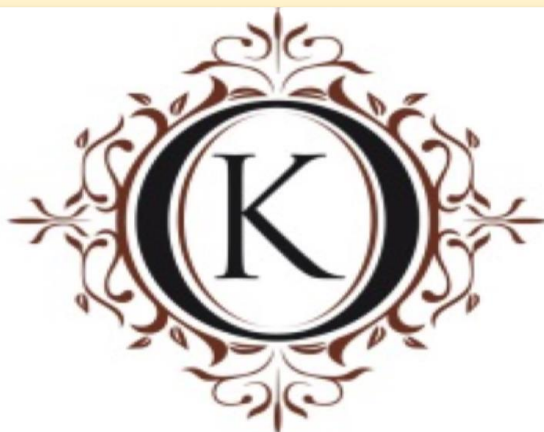


МЕНЮ БАНКЕТНОЕ



КОНТИНЕНТАЛЬ
РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

г. Белгород, ул. Николая Чумичова, 30

+7 (4722) 424-333

Наименование

Выход

Стоим-ть

Холодные закуски

1	Свежие овощи с витаминной закуской из зелени	420гр	480
2	Капрезе (помидоры с сыром моцарелла и соусом песто)	150гр	480
3	Ассорти из солений (помидоры, огурцы и маринованная капуста)	460гр	350
4	Грибочки маринованные (опята и маслята, маринованные с луком)	150гр	360
5	Маслины и оливки	50г	220
6	Баклажаны жареные с сырной закуской и помидорами	200гр	390
7	Сырное ассорти с мёдом и виноградом	200/20гр	720
8	Филе балтийской сельди с картофелем	100/140гр	340
9	Рыбное ассорти (лосось с/с, , масляная рыба х/к, форель с/с)	120/30гр	990
10	Дополнительно к рыбной нарезке: • Форель копчёная	50г	460
11	Дополнительно к рыбной нарезке: • Угорь копчёный	50г	590
12	Блинные рулетики с сёмгой и мягким сыром (в порции 1 б.	150гр	510
13	Тарталетка с икрой	45гр/1шт	260
14	Домашнее сало (три вида сала домашнего посола, горчица, хрен, тосты из	170/50гр	460
15	Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык говяжий, рулет куриный)	180/60гр	570
16	Итальянские деликатесы: • суджук	50г	410
17	• салями Милано	50г	360
18	• чоризо	50г	440
19	• бастурма	50г	590
20	• коппа	50г	480
21	Лимонная нарезка	100г	90

Салаты

22	Салат «Греческий» (огурец, помидор, перецболгарский, сырфета)	260гр	420
23	Салат из сёмги с пармезаном (микс салата, сёмга, помидоры черри, заправка масло оливковое с бальзамическим уксусом)	160гр	720
24	Салат с кальмаром и печеной паприкой (микс салат с помидорами, отварным кальмаром, печеным сладким перцем под соусом беллисимо и кольцами лука)	200гр	520
25	Салат «Пико де Гая» (телятина жареная, сладкий перец, помидор, красный лук, кунжут, заправка растительное масло и соевый соус)	180гр	560
26	Салат мясной с соусом Сациви (Буженина, копченая курица, язык говяжий, огурец, томаты, салатные листья, соус Сациви)	200гр	490
27	Салат из грилованных овощей и свинины под сливочным соусом (до 30 порций)	260гр	600
28	Салат «Купеческий» (три вида мяса, маринованные шампиньоны, перец сладкий, майонез, горчица)	200гр	450

	Салат Банкетный (копчёная курица, шампиньоны маринованные, перец, огурец, 29 томаты, салат айсберг, соус «Цезарь»)	250гр	460
	Салат Легкий (Индейка и курица подкопченные, корнишоны, сельдерей, 30 салат романо, томаты, соус Дзадзыки)	220гр	430
	Салат от Шефа (курица отварная, помидоры, огурцы, микс салата, 31 виноград, арахисовые лепестки, сливочный соус)	220гр	390
	Салат «Цезарь» с цыплёнком	250гр	490
	Салат «Цезарь» с креветками	210гр	620
	Оливье с языком	260гр	370

Горячие закуски

	Медальоны из баклажан с моцареллой (баклажан, моцарелла, соус чесночный, соус Песто)	300гр	390
	Лепестки из баклажанов, запеченные с курицей, 36 помидорами и сыром	200гр	380
	Драники с белыми грибами и луком, подаются со 37 сметаной	150/50гр	390
	Грибной микс (Оладьи из трех видов грибов: вешенка, шампиньоны, белые, 38 подаются с густым сырным соусом) в порции 3 штуки	130/50гр	420
	Жареный горячий сыр со сладким соусом	150/50гр	390
	Жульен с курицей и грибами	200гр	340

Горячие блюда:

РЫБА

	Филе морской форели запечённое с овощами и сыром (Каравелла)	230гр	1040
	Стейк из морской форели	150гр	1150
	Треска по-сицилийски с оливками, каперсами в томатно- 44 винном соусе	230гр	840
	Сёмга, запечённая с сыром «Фета» (маринованное в соевом соусе и имбире филе сёмги, на 45 обжаренных цукини с нежной брынзой)	190гр	1350
	Тающая семга (Филе лосося, запеченное с помидорами, луком пореем в 46 сливках)	190гр	1450
	Судак с песто (Филе судака, запеченное с соусом песто, помидорами и сыром)	190гр	770

Горячие блюда:

МЯСО

	Шашлык из свинины (маринованная свиная шейка, подается с лавашом, 48 маринованным луком и аджикой)	180/160гр	570
	Люля-кебаб из цыплят (в порции 3 штуки) 49 (подаётся с луком, лавашом и аджикой)	200гр	420
	Свиная вырезка, запеченная с овощами 50 со сливками и сыром	250гр	530
	Свиная корейка с рагу из сладкого перца 51 Двойной вкус	150/90гр	590
	(свинина, начиненная мясом говядины с беконом и зеленью, 52 подается со сливовым соусом)	200/30гр	790

	Стейк из свиной шеи с овощами (обжаренная свиная шейка, запечённая с кабачками, помидорами, капустой брокколи и шампиньонами на шпинатном соусе)	280/50гр	680
53			
54	Свиные язычки, в томатно-пивном соусе с печеным картофелем	330гр	500
	Итальянский шницель (Запеченная отбивная из свинины с соусом песто и припущенными в сливках овощами)	200гр	550
55			
	Телятина «Валдостан» (Говяжья вырезка, обжаренная с красным вином и запеченная с помидорами, ветчиной и сыром)	190гр	1250
56			
57	Томленая говядина, запеченная под грибным соусом	180гр	770
58	Филе индейки с творожным сыром, беконом и вяленными томатами	260гр	520

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

59	Карп фаршированный куриным мясом и овощами с нежным соусом из сливок и помидоров кон-касе	150/50гр	570
60	Форель морская, фаршированная белой рыбой и грибами с соусом тар-тар	150/50гр	980
	Корона из свинины (свиная корейка на косточке, запеченная целиком с грибами и картофелем)	150/80/30гр	670
61		р	
	Подарок мясника (горячая буженина с печёными овощами)	150/130/50гр	560
62			
63	Осётр, запеченный в шампанском	1000гр	7000
64	Окорок свиной, в медовой глазури с ягодным соусом	1000/200гр	4000
	Мясная тарелка (на 4-6 персон) (свиная шейка, корейка из свинины обжаренная в печи хоспер, шашлык из курицы, колбаска домашняя из свинины, обжаренный бекон и печёный картофель)	1800/500/200гр	5350
65			
	Овощная тарелка (кабачки, баклажаны, кукуруза, шампиньоны, обжаренные в печи хоспер и печёный картофель с чесночным соусом)	1000/100гр	995
66			

Гарниры

67	Картофель по-деревенски	150гр	190
68	Картофель фри	150гр	190
69	Картофельное пюре	150гр	190
70	Овощи на углях	190гр	390
71	Фасоль стручковая с помидорами	200гр	190
72	Рис с овощами	150гр	210

Соус в ассортименте (30г)

73	● аджика	30гр	80
74	● чесночный	30гр	80
75	● «наршараб»	30гр	80
76	● сливочно- имбирный	30гр	80
77	● соус «Сырный»	30гр	120
78	● соус «BBQ»	30гр	80

Хлеб

79	Чиабатта	1шт.	100
80	Хлебная корзина	порц.	250

Напитки

81	Морс клюквенный	1000мл	250
82	Морс брусничный	1000мл	250

83 Морс цитрусовый

1000мл

170

**ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО К ИТОГОВОЙ СУММЕ
ДОБАВЛЯЕТСЯ 10% ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**