



# МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

## Мероприятие

Манеж Первого Кадетского Корпуса

2017

Банкет

*Просим принять во внимание, цены могут изменяться с учетом инфляции, изменений цен поставщиков. Обязуемся проинформировать обо всех изменениях цен в разумный срок.*





## МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

### Приветственный коктейль 1

#### ФРУКТОВЫЕ КАНАПЕ

**Фруктовые шпажки - 2 шт. на персону**

Маринованная груша в вине на шпажке 1/25

Карамелизированное яблоко с имбирем на шпажке 1/20

#### НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл

### Приветственный коктейль 2

#### АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ

**Соленые холодные канапе - 3 шт. на персону**

Лосось на имбирном кексе 1/25

Говядина «Восемь специй» 1/30

Цуккини гриль с сыром Фета 1/25

#### НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл





## МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

### Приветственный коктейль 3

#### АССОРТИМЕНТ КАНАПЕ

##### Соленые холодные канапе - 3 шт. на персону

Рулет из блина с лососем и мягким сыром 1/25

Говядина по-бургундски 1/25

Сыр с паприкой на пармезаново-оливковом крекере 1/25

##### Фруктовые шпажки - 1 шт. на персону

Маринованная груша в вине на шпажке 1/25

#### НАПИТКИ

Сок (апельсин, яблоко) 100 мл

Минеральная вода 100 мл



# МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

## Ужин - Меню 1

### Ассортимент холодных закусок в центре стола

*Рыбная тарелка:* Масляная рыба холодного копчения, Лосось слабой соли Гравлакс 1/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

*Мясная тарелка:* Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык 1/20/20/20

*Салаты:* Оливье с телятиной, салат «Греческий»,

Салат из трех видов мяса с печеной паприкой и канадской заправкой с орехами 1/80/80/80

*Рулеты:* Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

Соус горчичный и хрен 1/10/10

*Хлебная корзина,* масло 1/120/10

### Основное горячее блюдо 50/50

Утиная ножка с чили фасолью, мандаринами и малиновым соусом 1/125/95/10/50

или

Филе палтуса на овощных таглиателли, соус паприка 1/130/100/50

### Десерт

Нежный бисквит с ванильным муссом и красными ягодами, ягодный соус 1/110/20

### Общий выход:

**890 гр. на персону**

### Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл



## МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

### Ужин - Меню 2

#### Ассортимент холодных закусок в центре стола

*Рыбная тарелка:* Омуль холодного копчения, Лосось слабой соли Гравлакс, Ролл из шпинатного блина с лососем и сыром 1/20/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

*Мясная тарелка:* Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык, Ростбиф в прованских травах 1/20/20/20/20

*Салаты:* Оливье с телятиной, салат с ростбифом, зеленой фасолью и заправкой из дижонской горчицы, Салат из овощей гриль с сыром фета, кедровыми орешками и соусом песто 1/80/80/80

*Рулеты:* Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

*Ассортимент свежих овощей* 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

*Хлебная корзина,* масло 1/120/10

#### Основное горячее блюдо 50/50

Куриный рулет по-суворовски с картофельным макером и овощами 1/140/100/50/50  
или

Торнедо из лосося с толченым запеченным картофелем,  
томат черри, лимонно-сливочный соус 1/140/100/50

#### Десерт

Нежный бисквит с ванильным муссом и красными ягодами, ягодный соус 1/110/20

#### Общий выход:

**1040 гр. на персону**

#### Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл



## МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

### Ужин - Меню 3

#### Ассортимент холодных закусок в центре стола

*Рыбная тарелка:* Омуль холодного копчения, Лосось слабой соли Гравлакс, Ролл из шпинатного блина с лососем и сыром 1/20/20/20

Сельдь с отварным картофелем, луком и зеленью 1/60

*Мясная тарелка:* Куриный рулет с черносливом и курагой, Буженина, Говяжий язык, Ростбиф в прованских травах 1/20/20/20/20

*Салаты:* Оливье с телятиной, салат с ростбифом, зеленой фасолью и заправкой из дижонской горчицы, Салат из овощей гриль с сыром фета, кедровыми орешками и соусом песто 1/80/80/80

*Рулеты:* Цуккини с острым сыром, Баклажаны с грибной икрой 1/30/30

*Ассортимент свежих овощей* 1/60

Соус горчичный и хрен 1/10/10

*Хлебная корзина,* масло 1/120/10

#### Горячая закуска

Жульен с грибами 1/125

#### Основное горячее блюдо 50/50

Стейк «Стриплойн» с запечённым картофелем и соусом деми-глясс 1/190/100/50  
или

Стейк из семги с «Перлотто» и устричным соусом 1/150/100/50

#### Десерт

Твороженное парфе с ягодным соусом 1/110/20

#### Общий выход:

**1195 гр. на персону**

#### Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл



# МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

## Ужин - Меню 4

### Индивидуальная мини-закуска

Мимоза с лососем и икрой летучей рыбы 1/100 подается в бокале мартини

### Ассортимент холодных закусок в центре стола

*Рыбная тарелка:* Копченый угорь в медовом соусе, Лосось слабой соли Гравлакс, Татаки из тунца с кунжутом 1/20/20/20

*Мясная тарелка:* Ростбиф с прованскими травами, Буженина со специями, Говяжий язык, Сальтикон из говядины на ржаном тосте с хреном 1/20/20/20/20

*Салаты:* Оливье с раковыми шейками, Салат с маринованным лососем, овощами гриль, заправленный кунжутным соусом, Салат из трех видов мяса с печеной паприкой и канадской заправкой с орехами 1/80/80/80

*Моцарелла с томатами и соусом песто 1/60*

*Ассортимент свежих овощей с соусом Раита 1/60/10*

*Соус горчичный и хрен 1/10/10*

*Хлебная корзина, масло 1/120/10*

### Горячая закуска

Жульен с курицей и грибами 1/125

### Основное горячее блюдо 50/50

Филе ягненка на пармезановом крекере с овощным мильфеем и табачным соусом 1/150/100/50  
или

Стейк из лосося гриль с рататюем «Ницца» и апельсиновым соусом 1/130/100/50

### Десерт

Тирамису 1/110

### Общий выход:

**1205 гр. на персону**

### Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл



# МАНЕЖ КАДЕТСКОГО КОРПУСА

## Ужин - Меню 5

### Индивидуальная мини-закуска

Жульен из краба с муссом из тыквы и соусом из красных ягод 1/100 *подается в бокале мартини*

### Ассортимент холодных закусок в центре стола

*Рыбная тарелка:* Копченый угорь, Лосось слабой соли Гравлакс,

Ролл из шпинатного блина с красной икрой и сливочным сыром 1/20/20/20

*Мясная тарелка:* Копченая утиная грудка, Ростбиф с чесноком и розмарином, Говяжий язык 1/20/20/20

*Салаты:* Овощи-гриль с сыром и кедровыми орешками, Салат «Нисуаз» с татаки из тунца,

Салат с ростбифом, зеленой фасолью и дижонской заправкой 1/80/80/80

*Рулеты:* Цуккини с Фетой и зеленью, Баклажаны с сыром 1/30/30

*Ассортимент маринованных овощей:* белая и красная капуста, черри, корнишоны 1/60

*Ассортимент свежих овощей с соусом Раит* 1/60

*Соус* горчичный и хрен 1/10/10

*Хлебная корзина,* масло 1/120/10

### Горячая закуска

Теплый козий сыр с миндалем и малиновым соусом 1/80/10/30

### Основное горячее блюдо 50/50

Филе мраморной говядины, мильфей из овощей, табачный соус 1/150/100/50

*или*

Стейк из лосося гриль с рататуюем «Ницца» и апельсиновым соусом 1/130/100/50

### Десерт

Шоколадный «Фелантин» с апельсиновым мармеладом, ванильным мороженым и орехами 1/110/30

### Общий выход:

**1230 гр. на персону**

### Безалкогольные напитки

Кофе, чай 150 мл

Минеральная вода 500 мл

Морс 500 мл