

*Банкетное предложение от
ресторана «Чески Крумлов»*

Вариант меню 1450 руб. на 1 персону.

№ п.п.	Наименование блюд	Вес блюда на 1 персону
Холодные закуски:		
1.	Рыбные деликатесы (Нежнейшее филе лосося слабой соли, мидии, маринованные кальмары, масляная холодного копчения)	35
2.	Мясные деликатесы (Сырокопчёный балык свиной, варено-копчёная грудинка свиная, шейка свиная варено-копчёная, сырокопчёная колбаса Браун, Суджук)	50
3.	Сырная тарелка (Песто красный, Песто зелёный, Чизано с семенами пажитника, Чеддер, Дор- Блю, мед, грецкие орехи)	50
4.	Соленья под водочку (Маринованный чеснок, капуста квашенная, морковь по-корейски, огурцы солёные, помидоры солёные)	70
5.	Овощное ассорти (Помидоры Черри, морковь свежая, перец болгарский, огурцы свежие, соус Блю-чиз)	60
6.	Сельдь по-домашнему (Филе малосоленой сельди подаётся с молодым отварным картофелем, зелёным и репчатым луком, укропом)	40/30
7.	Домашнее сало (Кусочки свиной шейки маринуются в смеси соли, перца, лаврового листа, кориандра, гвоздики и чеснока. Сало подается с обжаренными на гриле черным хлебом и свежим чесноком)	30/30
Салаты на выбор:		
1.	Верона (Оригинальное сочетание обжаренного со специями нежнейшего куриного филе и салатного микса. Заправляется фирменным соусом "Верона" на основе оливкового масла с добавлением меда и ароматных приправ)	150
2.	Оливье с лососем и красной икрой (Царский рецепт оливье. Сначала все обычно: отварные картофель и морковь, куриное яйцо, свежий огурец, зеленый горошек. А вот далее мы добавляем ломтики слабосоленого лосося и щедрюю порцию красной икры!)	150
3.	Бургомистр (Свежайшая говяжья вырезка, обжаренная в соевом соусе, подрумяненный болгарский перец, спелые помидоры и свежий огурчик смешиваются с микс-салатом и заправляются горчичным соусом)	150
Горячие блюда на выбор:		
1.	Филе трески с соусом Неаполитано (Обжаренное до золотистого цвета филе трески подается с соусом Неаполитано, украшается оливками, маслинами, каперсами, помидорками черри, чесночком и листочками базилика.)	160
2.	Медальоны из телячьей вырезки (Подаются с мясным соусом Демиглас)	160
3.	Кайзер (Невероятное сочетание вкусов. Рулеты из нежного куриного филе, заправленные шпинатом со сливками и грибами, обжаренные в беконе. Подаются со свежими овощами)	150
Гарниры на выбор:		
1.	Ризотто с грибами	120
2.	Картофель "Бургер" (Наш фирменный рецепт приготовления картофеля! Обжаренный во фритюре со специями и грибами)	120
3.	Картофель фри	120

Фрукты (по сезону) 200

Десерты на выбор:

1. Брауни кекс с мороженым (Классический американский шоколадный десерт. Подается с шариком мороженого) 90

2. Штрудель яблочный (Классический венский штрудель с яблоками, изюмом и корицей. Подается с топпингом, мятой и клубникой) 100

Напитки на выбор:

1. Морс 200

2. Минеральная вода 200