

*Банкетное предложение от  
ресторана «Чески Крумлов»*

*Вариант меню 1900 руб. на 1 персону.*

№ п.п.	Наименование блюд	Вес блюда на 1 персону В граммах
<b>Холодные закуски:</b>		
1.	Рыбные деликатесы (Нежнейшее филе лосося слабой соли, мидии, маринованные кальмары, масляная холодного копчения)	50
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 малосолёной сельди подаётся с молодым отварным картофелем, зелёным и репчатым луком, укропом)	50/30
7.	Грибное ассорти (Ассорти из самых вкусных грибов: белых боровиков, черных груздей и опят. Грибочки замаринованы в оливковом масле с луком и укропом. Специально к груздям подается сметана. )	45
8.	Оливки, маслины (Специально отобранные гигантские оливки и маслины, приправленные оливковым маслом и пряными травами. )	40
<b>Салаты на выбор:</b>		
1.	Цезарь с курицей (Король салатов! Листья Романо, Лоло-Россо, Айсберга сочетаются с куриным филе, нарезанным кубиками, тертым Пармезаном, сухариками, помидорками Черри. Заправляется салат фирменным соусом Цезарь. )	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
<b>Горячие блюда на выбор:</b>		
1.	Гриль стейк (Стейк из говяжьей вырезки обжаривается на гриле, подается с микс салатом, сливочно-грибным соусом)	110/35/30
2.	Стейк из лосося (Подается с гранатовым соусом)	105/30
3.	Куриное филе "Флорида" (Нежнейшее куриное филе подается в сочетании с соусом из сливок с добавлением коктейльных креветок, болгарского перца и репчатого лука.)	150/10

**Гарниры на выбор:**

- |   |     |
|---|-----|
| 1.Овощи гриль (Замаринованные в оливковом масле со специями, овощи обжариваются на гриле, сохраняя все полезные свойства! Баклажаны, цуккини, болгарский перец, помидоры. ) | 120 |
| 2.Картофель "Бюргер" (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, с топингом, свежими ягодами)                              | 60/50/20 |
| 2.Штрудель яблочный с мороженым (Классическим венский штрудель с яблоками, изюмом и корицей. Подается с топпингом, сливочным мороженым, мятой и свежими ягодами) | 105/85   |

**Напитки на выбор:**

- |                    |     |
|--------------------|-----|
| 1.Морс             | 200 |
| 2.Минеральная вода | 200 |