

*Банкетное предложение от  
ресторана «Чески Крумлов»*

*Вариант меню 990 руб. на 1 персону.*

| № п.п. | Наименование блюд  | Вес блюда на 1 персону |
|--------|--|------------------------|
|        | <b>Холодные закуски:</b>   | В граммах              |
| 1.     | Мясные деликатесы (Сырокопчёный балык свиной, варено-копчёная грудинка свиная, шейка свиная варено-копчёная, сырокопчёная колбаса Браун, Суджук)   | 50                     |
| 2.     | Сырная тарелка (Песто красный, Песто зелёный, Чизано с семенами пажитника, Чеддер, Дор- Блю, мед, грецкие орехи)   | 50                     |
| 3.     | Соленья под водочку (Маринованный чеснок, капуста квашенная, морковь по-корейски, огурцы солёные, помидоры солёные)  | 70                     |
| 4.     | Овощное ассорти (помидоры Черри, морковь свежая, перец болгарский, огурцы свежие, соус Блю-чиз)  | 60                     |
| 5.     | Сельдь по-домашнему (филе малосолёной сельди подаётся с молодым отварным картофелем, зелёным и репчатым луком, укропом)  | 40/30                  |
|        | <b>Салаты на выбор:</b>  |                        |
| 1.     | Оливье с копчёной курицей (Наш шеф-повар немного усовершенствовал классический рецепт салата Оливье и приготовил его с нежнейшим филе подкопчённой курицы)   | 150                    |
| 2.     | Оливье с лососем и красной икрой (Царский рецепт оливье. Сначала все обычно: отварные картофель и морковь, куриное яйцо, свежий огурец, зелёный горошек. А вот далее мы добавляем ломтики слабосоленого лосося и щедрюю порцию красной икры! ) | 150                    |
| 3.     | Бавария (Оригинальное сочетание отварной говядины, брокколи, отварного картофеля и моркови, свежих яблок, зеленого горошка и перепелиных яиц с горчичным соусом)   | 150                    |
|        | <b>Горячие блюда на выбор:</b>   |                        |
| 1.     | Кордон Блю (Нежнейшее куриное филе, заправленное ветчиной и сыром и обжаренное в хрустящей панировке. Подается со сливочным соусом)  | 150                    |
| 2.     | Треска по - франкфуртски (Филе трески подается с припущенными овощами и соусом Тар-тар)  | 130/70/15              |
| 3.     | Свинина по-тирольски (сочная отбивная из свиной вырезки, запеченная с карамелизированными яблоками в беконе)   | 150/20                 |
|        | <b>Гарниры на выбор:</b>   |                        |
| 1.     | Ризотто с грибами  | 120                    |
| 2.     | Картофельный Гратен (Слайсы картофеля запечённые в сливках с сыром Пармезан)   | 120                    |
| 3.     | Картофельное пюре  | 120                    |
|        | <b>Фрукты (по сезону)</b>  | 200                    |
|        | <b>Десерты на выбор:</b>   |                        |
| 1.     | Брауни кекс (Классический американский шоколадный десерт)  | 60                     |
| 2.     | Сливочное мороженое (на Ваш выбор: сливочное, клубничное, шоколадное)  | 120                    |
|        | <b>Напитки на выбор:</b>   |                        |
| 1.     | Морс   | 200                    |
| 2.     | Минеральная вода   | 200                    |