Усадьба Рябининых

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Закуски в стол

Мясные специалитеты *205 г* — 1350
Паштет из кролика, ростбиф из оленины, копчёная утиная грудка, индейка су-вид, крем из копчёного сыра

Ассорти из речных специалитетов *120 г* — 1290
Рийеты из кижуча и копчёного судака, кижуч слабой соли, красная икра, творожная намазка

Ассорти из погреба *190 г* — 790
Маринованные огурцы, помидоры, черемша и лук, квашеная капуста, патиссоны

Плато из лесных грибов *200 г* — 950
Грибная икра, грузди, сметана, паштет из белых грибов с фундуком, опята, бородинские тосты

Ассорти огородных овощей и трав *140 г* — 490
Помидоры, огурцы, редис, зелень, творожная намазка, лимон

Тарелка к вину *190 г* — 1250
Пармезан, шевр, одуванчиковый мёд, паштет из кролика, рийет из кижуча, орехи

Тосты с опалённым муксуном и икрой омуля *95 г* — 1190
Муксун, айоли из чёрного чеснока, бородинский хлеб

Тосты с копчёной уткой *135 г* — 650
Картофельный хлеб, копчёная утка, маринованный огурец, черемша, хрен

Селёдка с мятым картофелем *270 г* — 590
Солёная сельдь, бородинский хлеб, картофель беби, яйцо, жемчужный лук, лимон

Индивидуальные закуски

Вителло из индейки с тоннато из шпрот *165 г* — 450
Индейка су-вид, тоннато из шпрот, редис, творожная намазка, зелёный горошек

Тартар из говядины *120/50 г* — 790
Тартар из говядины, крем из копчёного сыра, корень хрена

Грузди со сметаной *140 г* — 700
Солёные грузди, красный лук, кубанское масло, сметана

Общие салаты в стол

Салат со свёклой в смородиновой заправке и рассольным сыром *300 г* — 500
Запечённая свёкла, заправка из чёрной смородины, брынза, шпинат, орехи

Кижуч под шубой с красной икрой *300 г* — 1390
Свёкла, картофель, морковь, яйцо, кижуч слабой соли, майонез, красная икра

Порционные салаты

Салат с томатами, домашним сыром и солёными лимонами *200 г* — 490
Помидоры, заправка винегрет, солёные лимоны, творожная намазка, кедровый орех, базилик

Оливье с томлёным конём *170 г* — 490
Картофель, морковь, яйцо, томлёный конь, маринованный огурец,консервированный горошек, майонез

Салат с кижучем слабой соли, кабачком и творожным сыром *155 г* — 640
Слабосолёный кижуч, маринованный цукини, лист салата, заправка из сливы, зелёный горошек

Салат с ростбифом, печёными овощами и трюфельным кремом *180 г* — 690
Ростбиф из пиканьи, лист салата, свёкла, картофель, кабачок, трюфельный крем, кранч из лука

Горячие блюда в стол

Кулебяка с кижучем и соусом из топлёных сливок *1000 г* — 2900

Щука фаршированная *1000 г* — 2900
Подаем с картофельным пюре и томленым горошком

Утка фаршированная *1000 г* — 2500
Подаем с кремом из сельдерея и соусом из вишни

Гусь фаршированный *1000 г* — 3500
Подаем с печеным картофелем и соусом из красной смородины

Молочный поросёнок *1000 г* — 5000
Подаем с кремом из печеной капусты и яблочной мостардой

Вителло из индейки с тоннато из шпрот

индейка су-вид, тоннато из шпрот, редис,
творожная намазка, зелёный горошек





Кулебяка с кижучем

и соусом из топленых сливок

Мясные специалитеты

паштет из кролика, ростбиф из оленины, копчёная утиная грудка, индейка су-вид, крем из копчёного сыра





Салат с томатами, домашним сыром и солёными лимонами

помидоры, заправка винегрет, солёные лимоны, творожная намазка, кедровый орех, базилик



Салат со свеклой в смородиновой заправке и рассольным сыром

запечённая свекла, заправка из чёрной смородины, брынза, шпинат, орехи



Ассорти из речных специалитетов

рийеты и кижуча и копчёного судака, кижуч
слабой соли, красная икра, творожная намазка



Кижуч под шубой с красной икрой

свёкла, картофель, морковь, яйцо, кижуч
слабой соли, майонез, красная икра



Оливье с томленым конём

картофель, морковь, яйцо, томленый конь, маринованный огурец, консервированный горошек, майонез



Тартар из говядины

тартар из говядины, крем из копчёного сыра, корень хрена



Щука фаршированная

подаем с картофельным пюре и
томленым горошком



Ассорти из погреба

маринованные огурцы, помидоры, черемша
и лук, квашеная капуста, патиссоны



Грузди со сметаной

соленые грузди, красный лук,
кубанское масло, сметана



Салат с кижучем слабой соли

слабосоленый кижуч, маринованный
цукини, лист салата, заправка из сливы,
зелёный горошек



Утка фаршированная

подаем с кремом из сельдерея
и соусом из вишни


Гусь фаршированный
подаем с печёным картофелем и
соусом из красной смородины



Плато из лесных грибов

грибная икра, грузди, сметана, паштет из белых грибов с фундуком, опята, бородинские тосты



Салат с ростбифом, печеными овощами и трюфельным кремом

ростбиф из пиканьи, лист салата, свёкла, картофель, кабачок, трюфельный крем, кранч из лука


Ассорти огородных овощей и трав
помидоры, огурцы, редис, зелень, творожная намазка, лимон



Молочный поросёнок

подаем с кремом из печёной
капусты и яблочной мостардой



Тарелка к вину

пармезан, шевр, одуванчиковый мёд,
паштет из кролика, рийет из кижуча,
орехи



Тосты с опаленным муксуном и икрой омуля

муксун, айоли из черного чеснока, бородинский хлеб



Селёдка с мятым картофелем

соленая сельдь, бородинский хлеб, картофель беби, яйцо, жемчужный лук, лимон



Гости с копчёной уткой

картофельный хлеб, копчёная утка,
маринованный огурец, черемша, хрен