



## Меню 2800 рублей на персону

### Холодные закуски

- Томатная брускетта 50 г.-
- Домашний паптет из куриной печени 50 г. -
- Мясное плато 60 г. -  
(ростбиф, рулет из говядины с беконом, куриная грудка Су Вид, буженина)

### Салаты

- Салат "Цезарь" с домашним цыпленком 120 г. -
- Салат "Оливье" с разварной говядиной 120 г. -
- Салат "Сельдь атлантическая под шубой" 120 г. -

### Основное блюдо

(одно блюдо на выбор или 50/50)

- Утиная грудка с картофельным пюре и брусничным соусом 170/150/50 г. -  
или
- Филе трески с овощным рататуем и соусом бешамель 170/150/50 г. -

### Хлебная корзина

- Хлеб ржаной со злаками, Белый хлеб, Масло сливочное 60/60/10 г. -

### Десерт

- Фруктовая тарелка (груша, киви, виноград) 100 г. -

### Напитки

- Домашний компот - 300 мл. -
- Вода с лимоном и мятой - 300 мл. -
- Чай черный / зеленый - 150 мл. -
- Кофе американо - 150 мл. -

Вес блюд/напитков на персону: 1120/900 гр./мл.



**ДВОРЕЦ - УСАДЬБА ЕЛИЗАВЕТИНО**



## **Меню 3800 рублей на персону**

### **Холодные закуски**

- Мясное плато (Ростбиф, Рулет из говядины с беконом, Куриная грудка су вид, Буженина) 60 г. -
  - Канапе с паштетом из куриной печени 35 г. -
  - Тартар из томатов с базиликом 45г. -
  - Капрезе на бамбуковых палочках 40 г. -
  - Микс из оливок и маринованных овощей 55 г.-
- Блинчики с начинкой из мягкого сыра, огурца и лосося 60 г. -

### **Салаты**

- Обжаренное филе куриной грудки под медовым соусом терияки с миксом салатов 100 г. -
- Салат "Греческий" с фермерской брынзой 100 г. -
- Микс салат с вялеными томатами и домашним сыром 100 г. -

### **Горячая закуска**

(одно блюдо на выбор)

- Жульен грибной из шампиньонов 80 г. -
- Телячий язык с маринованными огурчиками в сливочном соусе 80 г. -

### **Основное блюдо**

(одно блюдо на выбор или 50/50)

- Филе лосося с овощным рататюем и соусом Белое вино 180/140/50 г. -
- Утиное конфи с картофельным пюре и брусничным соусом 180/140/50 г. -
- Медальоны из свинины в беконе с грибным соусом, подается с овощами гриль 180/140/50 г. -
- Филе миньон (говядина вырезка) с картофелем и соусом на красном вине 180/140/50 г.-



## ДВОРЕЦ - УСАДЬБА ЕЛИЗАВЕТИНО



### **Хлебная корзина**

- Хлеб ржаной со злаками, Французский багет, Гречишный хлеб,  
Масло сливочное, Соус Песто 50/50/50/10/10 г. -

### **Десерт**

- Фруктовая тарелка (ананас, дыня, груша, киви, виноград) 100 г. -

### **Напитки**

- Морс брусничный - 300 мл. -
- Сок (яблоко, апельсин, вишня)- 300 мл. -
- Вода с лимоном и мятой - 300 мл. -
- Чай черный / зеленый - 150 мл. -
- Кофе американо - 150 мл. -

**Вес блюд/напитков на персону: 1395/1200 гр./мл.**



**ДВОРЕЦ - УСАДЬБА ЕЛИЗАВЕТИНО**



## **Меню 5200 рублей на персону**

### **Холодные закуски**

- Плато мясных деликатесов (Ветчина Пармская, Говядина вырезка запеченная, Бастурма в специях, Говядина варено-копченая, Свинина сыровяленая, Язык говяжий) 60 г. -
  - Таас с муссом из мяса краба и красной икрой 35 г. -
  - Капрезе на бамбуковых палочках 40 г. -
- Плато сырное (Пармезан, Бри, Гауда, Дор Блю, сыр козий) с орешками, мёдом и виноградом 60 г.-
  - Блинчики с красной икрой 60 г. -
- Рыбное плато ( Лосось слабой соли, Угорь горячего копчения, Палтус горячего копчения) 45 г. -

### **Салаты**

- Салат "Цезарь" с креветками 90 г. -
- Микс салат с вялеными томатами и домашним сыром 90 г. -
- Салат с кальмарами гриль и горчишно-медовой заправкой 90 г. -
- Салат из артишоков, моцареллы, томатов черри и рукколы 90 г. -

### **Горячая закуска**

(одно блюдо на выбор)

- Жульен грибной из белых грибов и шампиньонов 80 г. -
- Телячий язык с маринованными огурчиками в сливочном соусе 80 г. -

### **Основное блюдо**

(два блюда каждому гостю. подаются курсами)

- Филе лосося с овощным рататуем и соусом бешамель 150/80/40 г. -
- Запеченный Сибас со спаржей и соусом "Красное вино" 150/80/40 г. -
- Утиное конфи с картофельным пюре и брусничным соусом 150/80/40 г -
- Медальоны из говяжьей вырезки с соусом из зеленого перца и запеченным в травах картофелем 150/80/40 г. -



## ДВОРЕЦ - УСАДЬБА ЕЛИЗАВЕТИНО



### **Хлебная корзина**

- Хлеб ржаной со злаками, Французский багет, Гречишный хлеб,  
Масло сливочное, Соус Песто 50/50/50/10/10 г. -

### **Десерт**

- Фруктово-ягодная тарелка (ананас, дыня, груша, киви, виноград, черника, малина, клубника) 120 г. -

### **Напитки**

- Усадебный брусничный морс - 300 мл. -
- Сок (яблоко, апельсин, вишня)- 300 мл. -
- Вода с лимоном и мятой - 300 мл. -
- Чай черный / зеленый - 150 мл. -
- Кофе американо - 150 мл. -

**Вес блюд/напитков на персону: 1570/1200 гр./мл.**



**ДВОРЕЦ - УСАДЬБА ЕЛИЗАВЕТИНО**



## **Меню Welcome**

### **590 рублей на персону**

- Адыгейский сыр с вяленым томатом и базиликом 15 г. -
- Рулетки из молодого кабачка с козьим сыром 40 г. -
- Пряный крекер с кумином, сырным кремом, медом и фундуком 15 г. -
  - Авокадо-крем с кедровыми орешками 45 г. -
  - Канапе из сезонных фруктов 50 г. -
  - Панакота с свежими ягодами 50 г. -

**Вес блюд на персону: 215 гр.**

### **790 рублей на персону**

- Брускетта с салями и артишоком 40 г. -
- Обжаренная тигровая креветка с тайским соусом 20 г. -
- Канапе из моцареллы, томата чери и базилика 40 г. -
- Канапе из лосося слабой соли и мини брускетты 30 г. -
  - Канапе из клубники и сыра бри 20 г. -
  - Канапе из сезонных фруктов 50 г. -
- Канапе с утиной грудкой гриль и виноградом 25 г. -
  - Мини тирамису 50 г. -

**Вес блюд на персону: 275 гр.**

## **Напитки**

- Вода с лимоном и мятой 2 л. - 360 руб. -
- Сок (яблочный, апельсиновый, грейпфрутовый, ананасовый, вишневый) 2 л. - 480 руб. -
  - Ягодный морс 2 л. - 590 руб. -
  - Компот из усадебных фруктов 2 л. - 480 руб. -
  - Б/а мохито 2 л. - 750 руб. -
- Сангрия (красное вино, апельсиновый сок, апельсины, лед) 2 л. - 1550 руб. -