

Банкетное меню ресторана «Крестовая падь»

Уважаемые гости!

***Мы рады видеть Вас в нашем ресторане, в свою очередь
сделаем все - чтобы ваши впечатления оставались
только положительными!***

С Уважением, коллектив ресторана «Крестовая Падь»

Холодные закуски

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Сырная композиция		
<i>сыры «Дор-блю», «Козий», «Камамбер», «Пармезан» с виноградом, медом и грецким орехом</i>	250/50	600-00
Огурчики быстрого посола с чесноком	150	180-00
Бочковые соленые грибы		
<i>рыжики, грузди на выбор, заправленные домашним подсолнечным маслом или деревенской сметаной</i>	300	460-00
Трубочки из баклажан с сыром	200	190-00
<i>баклажаны, сыр, помидор, грецкий орех, майонез</i>		
Традиционный холодец с горчицей и хреном	120/30	190-00
Ассорти рыбное	75/75/75	480-00
<i>семга м/с, омуль м/с, сиг м/с</i>		
Мясной квартет		
<i>куриный рулет, домашняя свежее испеченная буженина, телячий язычок, рулет из свиной рульки, хрен, горчица</i>	300	450-00
Овощная грядка	300	320-00
<i>огурец, помидор, болгарский перчик, редиска, пекинская капуста, зелень</i>		
Квашеная капуста с брусникой, приправленная подсолнечным маслом	150	180-00
Домашние соленья по старинным рецептам огурцы,	250	220-00
<i>помидоры, сладкий перец, острая капуста</i>		
Грибочки с погребка	300	380-00
<i>грузди, рыжики, маслята, опята с маринованным луком и душистым маслом</i>		

Дары моря

<i>креветки, мидии, мини осьминоги, мини кальмар с ароматным чесночным соусом</i>	280	530-00
Сиг, фаршированный с помидорами черри, дольками лимона и оливками	1000	1 500-00
Щука, фаршированная с зеленью, дольками лимона, маслинами и томатами	1000	1 100-00
Сало домашнего посола с горчицей	120	180-00
Маслины и оливки	100	100-00

Горячие закуски

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Овощная пирамидка с пикантным мясом <i>цукини, баклажан, сыр, фарш мясной, майонез</i>	150/30	170-00
Филе омуля на шпажке с овощами	150/30	180-00
Филе курицы на шпажке с овощами	150/3	180-00
Нежный жульен с курицей и грибами	200/3	300-00

Салаты

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Салат с папоротником		
<i>папоротник, говядина, лук, морковь, белые грибы</i>	170	240-00
<i>заправляется ароматным чесночным маслом</i>		
Салат снежной говяжьей печенью		
<i>печень, лук, яйцо, морковь, лист салата, фасоль,</i>	170	260-00
<i>корнишоны, с соусом «Провансаль»</i>		
Салат с домашней бужениной		
<i>буженина, корейская морковь, цуккини под фирменным</i>	170	280-00
<i>соусом на основе маслин</i>		
Салат с тунцом		
<i>тунец, спаржа, лук, лист салата, огурец, под пряным</i>	170	280-00
<i>оливковым маслом</i>		
Греческий		
<i>свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, сыр</i>	170	220-00
<i>«Фета», лист салата под оливковым маслом</i>		
Салат с нежным телячьим языком		
<i>язык, корнишоны, яйцо, картофель, томаты,</i>	170	260-00
<i>заправляется майонезом</i>		
Салат с куриной грудкой и шампиньонами		
<i>куриная грудка,</i>		
<i>шампиньоны, томаты, корнишоны, сыр, заправляется</i>	170	200-00
<i>майонезом</i>		
Байкальский салат с малосольным омулем		
<i>омуль м/с,</i>		
<i>картофельные чипсы, томаты, маслины, заправляется</i>	170	250-00
<i>оливковым маслом</i>		
«Цезарь» с кусочками жареной курицы	170	250-00
«Цезарь» со слабосоленой семгой	170	280-00
«Цезарь» с креветками	170	320-00
«Цезарь» с нежной говядиной	170	330-00

Салат с морепродуктами

*семга м/с, морепродукты, лук, томаты, заправляется
оливковым маслом* 170 **280-00**

Салат с креветками и семгой

*креветки, семга м/с, спаржа, свежий огурчик,
заправляется оливковым маслом* 170 **280-00**

Горячие блюда из рыбы

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Филе байкальского сига, запеченное в тонкой сырной корочке	150/50	380-00
Филе омуля в панировке из сухарей	150/50	300-00
Морская форель, запеченная в беконе под цитрусовым соусом	300	650-00
Рыбное ассорти со сливочным соусом (филе байкальского омуля, сига и дальневосточной форели, жареные на гриле)		
– Омуль	100/20	190-00
– Сиг	100/20	290-00
– Форель	100/20	350-00

Горячие блюда из мяса, птицы

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Мясо по-французски <i>свинина с томатами под сырной корочкой</i>	250	280-00
Классическая жареная свинина с соусом «Сацибели»	150/30	250-00
Куриный рулет фаршированный грибами и цукини с шафрановым соусом	150/30	250-00
Свиная вырезка, фаршированная языком и сыром	160/30	410-00
Рулет из говяжьей вырезки с грибами	150/50	520-00

Банкетные блюда от шеф-повара с демонстрацией подачи блюда

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Молочный поросенок на 10 персон <i>жареный молочный поросенок с гречневой кашей, куриными потрохами и золотистым луком</i>	1 000	2 300-00
Свиной окорок, запеченный в прованских травах на 10 персон (приготовление от 3кг)	1 000	2 400-00
Запеченная баранья ножка по – восточному на 8 персон (приготовление от 3 кг)	1 000	2 300-00
Норвежская семга, запеченная целиком в панцире из морской соли на 18 персон (приготовление от 5кг)	1 000	2 400-00

Банкетные блюда от шеф-повара

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Рулька свиная запеченная по особому рецепту на 3-4 персоны	1 000	900-00
Гусь домашний на 8 персон <i>гусь фаршированный яблоками, запеченный в клюквенно-медовом соусе</i>	1 000	2 000-00
Фермерский золотой цыпленок на банке на 3-4 персоны	1 000	700-00
Байкальский сиг фаршированный сливочным сыром и овощами	1 000	1400

Гарниры

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Картофельный «Гратен»		
<i>картофель, запечённый со сливками, мускатным сыром «Пармезан»</i>	150	140-00
Картофель «Парм»		
<i>картофельные дольки в кожуре, запеченные со специями</i>	150	100-00
Капуста тушенная	150	90-00
Рис цветной с маслицем	150	110-00
Овощи микс	150	130-00
Картофельное пюре	150	120-00
Картофель отварной	150	90-00
Картофель -фри	150	120-00
Домашний картофель с грибами	150	150-00

Соусы

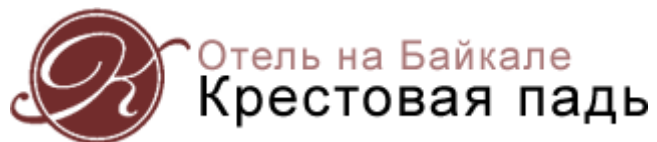
Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
«Аджика» домашняя	50	50-00
Сливочно-сырный	50	50-00
Чесночный	50	50-00
Винно - шоколадный	50	70-00
Бальзамический	50	50-00

Десерты

Наименование	Выход, гр.	Цена, руб.
Фруктовая ваза на ваш выбор	100	80-00
Черемуховый торт <i>со снежным сметанным кремом</i>	100	170-00
Торт медовый <i>с легким сметанным соусом, корицей и грецким орехом</i>	100	170-00
Торт шоколадный <i>нежнейший шоколадный бисквит с орехами и глазурью из темного шоколада</i>	100	170-00
Пирог байкальский <i>с черникой или смородиной и шариком ванильного мороженого</i>	100	150-00

Морсы

Наименование	Выход, мл.	Цена, руб.
Брусничный	1 000	250-00
Облепиховый	1 000	250-00
Смородиновый	1 000	250-00
Клюквенный	1 000	250-00



Контактная информация

664520, Иркутская область, Иркутский район,

поселок Листвянка, ул. Горная 14а,

тел.: 8 (395-2) 496-863, тел/факс: 8 (395-2) 250-465, 8-902-7-632-390

www.baikalvip.ru,

krestovayapad@irk.ru

Шеф-повар ресторана Штрахов Александр Николаевич