



*Малые Карелы*

ТУРИСТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## Блюда от шефа

---

---

Молочный поросенок <i>фаршированный гречей с белыми грибами и овощами</i>	1 шт/15 000 рублей
Свиной окорок <i>томленный с пряными травами, от 7 кг</i>	1 кг/2 500 рублей
Гусь фаршированный <i>гречей с белыми грибами и овощами, от 3 кг</i>	1 кг/2 500 рублей
Семга по — скандинавски <i>готовится на очаге, от 2 кг</i>	1 кг/5 000 рублей
Осетрина запеченная, от 2 кг	1 кг/5 000 рублей
Белуга фаршированная <i>сыром креметте, креветками и луком порей, от 5 кг</i>	1 кг/5 500 рублей
Икра черная	50 гр/7 000 рублей

## Холодные закуски

---

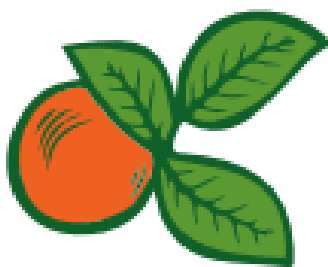
---

Овощи свежие <i>томаты, болгарский перец, свежие огурцы</i>	150 гр/200 рублей
Соленья домашние	200 гр/210 рублей
Сет деревенского сала <i>три вида соленого деревенского сала</i>	120/10 гр/290 рублей
Холодец домашний с хреном	150/20/5 гр/300 рублей
Заливное из семги с креветкой	75/250/30 гр/650 рублей
Заливное из языка и телятины	70/250 гр/600 рублей

Сельдь с отварным картофелем и зеленью	100/150 гр/250 рублей
Рыбная тарелка <i>семга с/с, треска с/с, форель х/к, палтус х/к масло, лимон</i>	200/30 гр/820 рублей
Семга с/с с маслом и лимоном	75/20/30 гр/450 рублей
Палтус х/к с лимоном и зеленью	75/20/5 гр/430 рублей
Мясные деликатесы из нашей печи <i>буженина домашняя, ростбиф, язык говяжий</i>	150/30 гр/690 рублей
Закуска из оленины <i>оленина сырокопченая, копченая и сырокопченая колбаса, опятами и хреном</i>	150/65 гр/790 рублей
Паштет из печени птицы на венской вафле	150 гр/220 рублей

## Горячие закуски

Шашлычок с палтусом и беконом	90 гр/510 рублей
Семга запеченная со шпинатом в слоеном тесте, 2 кг	1 шт/4 200 рублей
Мешочек с индейкой и лесными грибами	150 гр/450 рублей



# Салаты

- |  |                   |
|--|-------------------|
| Салат с мясными деликатесами<br><i>язык, копчености, огурцы свежие и маринованные, морковь, лук порей, майонез</i>   | 150 гр/250 рублей |
| Сельдь под «Шубой» на бородинском хлебе  | 300 гр/300 рублей |
| Салат "Оливье" с семгой<br><i>картофель, огурцы маринованные, морковь, горошек консервированный, майонез</i>   | 120 гр/250 рублей |
| Винегрет из печеных овощей с нежным ростбифом<br><i>свекла, картофель, морковь, горошек консервированный, ростбиф, фирменная заправка</i>                      | 150 гр/250 рублей |
| Салат с курой гриль и вялеными томатами<br><i>филе курицы, перец болгарский, томаты вяленые, микс салатов, заправка медово-горчичная</i>                       | 150 гр/290 рублей |
| Салат "Оливье" с олениной и домашним майонезом<br><i>картофель, огурцы маринованные, морковь, горошек консервированный, домашний майонез, оленина копченая</i> | 120 гр/280 рублей |
| Салат с дарами моря<br><i>кальмары, семга с/с, палтус х/к, огурец свежий, лук красный, порей, яйцо, сыр, майонез</i>   | 150 гр/350 рублей |
| Салат "Мимоза" из семги с икрой<br><i>картофель, морковь, яйцо, семга с/с, майонез, икра лосося</i>  | 230 гр/330 рублей |



Салат с олениной и брусничной заправкой  
*микс салата, руккола, вяленые томаты, оригинальная брусничная заправка*

120 гр/320 рублей

Салат с треской горячего копчения  
*картофель, огурцы маринованные, морковь, горошек консервированный, майонез, треска г/к*

130 гр/230 рублей

Салат « Греческий»

150 гр/250 рублей

## Основные блюда

---

Семга на гриле со сливочно-шпинатным соусом

100/40 гр/640 рублей

Филе трески запеченное с грибами

180 гр/600 рублей

Медальоны из телятины с соусом демиглас

120/60 гр/650 рублей

Индейка Кордон Блю

130 гр/420 рублей

Филе палтуса на гриле

120 гр/620 рублей

Свиная корейка на кости с соусом ткемали

180/50 гр/650 рублей

Куриная грудка на гриле со сливочным соусом

130/50/15 гр/420 рублей

Свиная вырезка с соусом из опят

120/50 гр/520 рублей

Тендерлоин с винно-овощным соусом

130/30 гр/620 рублей

## Гарниры

Овощи гриль <i>цуккини, картофель, тыква, перец болгарский</i>	150 гр/180 рублей
Рагу из овощей <i>Болгарский перец, цуккини, лук, горошек садовый, морковь</i>	150 гр/180 рублей
Картофель отварной с маслом	150 гр/120 рублей
Картофель запеченный с розмарином	150 гр/120 рублей

## Фрукты

Яблоки, груши, апельсины, мандарины	1 кг/400 рублей
Виноград	1 кг/600 рублей

## Хлеб

Хлеб домашний <i>хлеб пшеничный и 8 злаков</i>	100/100 гр/100 рублей
Хлебная корзина <i>хлеб бородинский, чабатта, хлеб молочный</i>	120/20 гр/100 рублей

## Напитки

Морс из лесных ягод	1 л/350 рублей
Домашний лимонад	1 л/200 рублей



## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

---

---

Настойка Хреновуха от Шефа	1 л/4 000 рублей
Настойка Брусничная от Шефа	1 л/4 000 рублей
Настойка Черносмородиновая от Шефа	1 л/4 000 рублей
Настойка Облепиховая от Шефа	1 л/4 000 рублей
<b>Игристые вина</b>	
Российское шампанское <i>брют/полусухое/полусладкое</i>	0,75 л/600 рублей
Ламбруско Дэль Эмилия <i>Италия</i>	0,75 л/1 100 рублей
Ламбруско Дэль Стелла <i>Италия</i>	0,75 л/1 100 рублей
<b>Белые вина</b>	
Каза Сантос Лима Бонавита <i>Португалия, регион Лисбоа, полусухое</i>	0,75 л/1 360 рублей
Ноз Расинес Совиньон Блан <i>Франция, регион Лангедок — Руссийон, полусухое</i>	0,75 л/1 250 рублей
Вино Сеньориоде Сегорбе Макабео <i>Испания, регион Валенсия, сухое</i>	0,75 л/980 рублей
Альмадель Торо <i>Испания, регион Валенсия, сухое, полусухое, полусладкое</i>	0,75 л/800 рублей



# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

---

---

## Красные вина

Каза Сантос Лима Бонавита 0,75 л/1 360 рублей  
*Португалия, регион Лисбоа, полусухое*

Ноз Расинес Совиньон Блан 0,75 л/1 250 рублей  
*Франция, регион Лангедок — Руссийон, Мерло*

Вино Сеньориоде Сегорбе Тепранильо 0,75 л/980 рублей  
*Испания, регион Валенсия, сухое*

Альмадель Торо 0,75 л/800 рублей  
*Испания, регион Валенсия, сухое, полусухое, полусладкое*

## Водка

Водка "TUNDRA" NORDIC NATURE. ВОДКА 0,5 л/900 рублей  
КРАЙНЕГО СЕВЕРА, Россия

Водка Хортица Классика 0,5 л/900 рублей

## Коньяк

Айк 0,5 л/1 700 рублей  
*5 лет выдержки, Армения*

Асканели 5\* 0,5 л/1 700 рублей  
*Грузия*

Баадури 0,5 л/1 300 рублей  
*6 лет выдержки, Грузия*

## Виски

Баллантайнс Файнест 0,5 л/1 800 рублей  
*Шотландия*



## При заказе

---

---

1. Заказ на банкетное меню принимается не менее чем за 7 (семь) рабочих дней до даты мероприятия.
2. 100% оплата услуг ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 7 (семь) дней до даты начала мероприятия.

### Контакты:

Тел.:(8182) 462-471

Эл.почта: [restoran@karely.ru](mailto:restoran@karely.ru)

