

*Банкетное предложение от
ресторана «Бюргер»*

Вариант меню 2650 руб. на 1 персону.

№ п.п.	Наименование блюд	Вес блюда на 1 персону
Холодные закуски:		В граммах
1.	Рыбные деликатесы (Нежнейшее филе лосося слабой соли, мидии, маринованные кальмары, масляная холодного копчения)	35
2.	Мясные деликатесы (Сырокопчёный балык свиной, варено-копчёная грудинка свиная, шейка свиная варено-копчёная, сырокопчёная колбаса Браун)	50
3.	Сырная тарелка (Песто красный, Песто зелёный, Чизано с семенами пажитника, Чеддер, Дор- Блю, мед, грецкие орехи)	50
4.	Соленья под водочку (Маринованный чеснок, капуста квашенная, морковь по-корейски, огурцы солёные, помидоры солёные)	70
5.	Овощное ассорти (Помидоры Черри, морковь свежая, перец болгарский, огурцы свежие, соус Блю-чиз)	60
6.	Сельдь по-домашнему (Филе малосолёной сельди подаётся с молодым отварным картофелем, зелёным и репчатым луком, укропом)	40/30
7.	Домашнее сало (Кусочки свиной шейки маринуются в смеси соли, перца, лаврового листа, кориандра, гвоздики и чеснока. Сало подается с обжаренными на гриле черным хлебом и свежим чесноком)	30/40
Салаты на выбор:		
1.	Верона (Оригинальное сочетание обжаренного со специями нежнейшего куриного филе и салатного микса. Заправляется фирменным соусом "Верона" на основе оливкового масла с добавлением меда и ароматных приправ)	150
2.	Оливье с лососем и красной икрой (Царский рецепт оливье. Сначала все обычно: отварные картофель и морковь, куриное яйцо, свежий огурец, зеленый горошек. А вот далее мы добавляем ломтики слабосоленого лосося и щедрую порцию красной икры!)	150
3.	Португальский (Любопытное сочетание кальмара, обжаренных шампиньонов, отварной говядины, сладкого перца и корнишонов. Заправляется салат соусом на основе майонеза.)	150
Горячие блюда на выбор:		
1.	Филе белой рыбы с соусом Неополетано (Обжаренное до золотистого цвета филе рыбы тресковых пород. Подается с соусом Неаполитано: оливки, маслины, каперсы, помидоры Черри, чеснок, базилик)	160
2.	Медальоны из свиной вырезки (Необыкновенно вкусное сочетание свиной вырезки и бекона. Подаются с соусом из черной смородины.	140/50
3.	Кайзер (Невероятное сочетание вкусов. Рулеты из нежного куриного филе, заправленные шпинатом со сливками и грибами, обжаренные в беконе. Подаются со свежими овощами)	150/85
Гарниры на выбор:		
1.	Ризотто с грибами	120
2.	Картофель "Бургер" (Наш фирменный рецепт приготовления картофеля! Обжаренный во фритюре со специями и грибами)	120

Фрукты (по сезону)	200
Десерты на выбор:	
1. Брауни кекс с мороженым (Классический американский шоколадный десерт. Подается с шариком мороженого)	90
2. Штрудель яблочный (Классический венский штрудель с яблоками, изюмом и корицей. Подается с топпингом, мятой и клубникой)	100
Напитки на выбор:	
1. Морс	200
2. Минеральная вода	200

Обращаем Ваше внимание, что выбрав данное банкетное предложение, Вы можете принести алкогольные напитки с собой (пробковый сбор не взимается).

Скидки по дисконтным картам на данное предложение не распространяются, бонусы по бонусным картам не начисляются.

Дополнительно взимается плата за обслуживание в размере 7%.