

# *La Couronne* Дом приёмов и торжеств

## **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

*(заказ на одну персону не менее 2200 руб.)*



## *Холодные закуски*

*(общая подача)*

|  |               |             |
|--|---------------|-------------|
| <b>Фруктовая ваза</b> . . . . .  | <b>2500</b> . | <b>1500</b> |
| <i>ананас, виноград, груши, яблоки, сезонные плоды и ягоды</i>   |               |             |
| <b>Ассорти свежих овощей и зелени</b> . . . . .  | <b>200</b> .  | <b>150</b>  |
| <i>перец сладкий, огурцы, помидоры, редис, зелень (укроп, кинза, зеленый лук)</i>  |               |             |
| <b>Ассорти мясное</b> . . . . .  | <b>150</b> .  | <b>250</b>  |
| <i>балык сырокопченый, карбонад варено-копченый, колбаса сырокопченая «брауншвейгская», язык отварной, запеченная буженина с хреном и горчицей</i> |               |             |
| <b>Ассорти рыбное</b> . . . . .  | <b>150</b> .  | <b>400</b>  |
| <i>форель или семга х/к, масляная или зубатка или палтус х/к, тарталетки со сливочным маслом и красной икрой</i>                                   |               |             |
| <b>Сырная тарелка</b> . . . . .  | <b>100</b> .  | <b>300</b>  |
| <i>пармезан или маздам, чеддер рыжий, песто красный и зеленый, дор-блю и камамбер (или их аналоги)</i>   |               |             |
| <b>Карпачо из телятины</b> . . . . .   | <b>150</b> .  | <b>400</b>  |
| <b>Капрезе</b> . . . . .   | <b>190</b> .  | <b>310</b>  |
| <i>помидоры, моцарелла и соус песто</i>  |               |             |
| <b>Рулетики из тонкого крепа со слабосоленой семгой и мягким сыром</b> . . . . .   | <b>160</b> .  | <b>300</b>  |
| <b>Рулетики из баклажанов с мягким сыром, чесноком и кинзой</b> . . . . .  | <b>240</b> .  | <b>300</b>  |
| <b>Помидоры и огурцы бочковые</b> . . . . .  | <b>200</b> .  | <b>150</b>  |
| <b>Капуста квашенная и моченая с красным корнем</b> . . . . .  | <b>200</b> .  | <b>150</b>  |
| <b>Вешенки маринованные</b> . . . . .  | <b>150</b> .  | <b>150</b>  |
| <b>Чеснок и красный перец маринованные</b> . . . . .   | <b>100</b> .  | <b>150</b>  |
| <b>Маслины и оливки</b> . . . . .  | <b>100</b> .  | <b>200</b>  |
| <b>Хлебная корзина</b> . . . . .   | <b>100</b> .  | <b>50</b>   |



*Салаты**(общая подача)*

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Греческий со свежими овощами, сыром фета и оливковым маслом . . . . . | 150 | 250 |
| Семга слабой соли с молодой спаржей и дижонским соусом . . . . .      | 150 | 250 |
| Цезарь с тигровыми креветками . . . . .                               | 150 | 300 |
| Цезарь с курицей . . . . .  | 150 | 250 |
| Нежный ростбиф с вяленными томатами, вешенками и рукколой . . . . .   | 150 | 250 |

*Салаты**(порционная подача)*

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Тигровые креветки с ананасом и пикантным соусом . . . . .        | 150 | 300 |
| Столичный с телячьим языком и маринованными огурчиками . . . . . | 150 | 200 |
| Филе цыпленка с черносливом и шампиньонами . . . . .             | 150 | 200 |



*Теплые закуски**(общая подача)*

|   |         |     |
|---|---------|-----|
| Тигровые креветки с пряными овощами, моцареллой и песто . . . . . | 1 порц. | 100 |
| Лангустины в тайском соусе . . . . .                              | 1 порц. | 150 |
| Перепелки . . . . .   | 1 порц. | 150 |

*Теплые закуски**(порционная подача в горшочках)*

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Свиная вырезка с белыми грибами, запеченные в сливках . . . . .       | 200 | 300 |
| Филе судака с картофелем и креветками, запеченные в сливках . . . . . | 200 | 250 |
| Филе цыпленка с грибами, запеченные с сыром . . . . .                 | 200 | 200 |

*Основные блюда**(подаются с гарниром — молодой картофель, обжаренный в ароматных специях)*

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Семга с канкасе из томатов . . . . .                            | 300 | 510 |
| Телятина с ореховым соусом ( <i>прожарка medium</i> ) . . . . . | 300 | 460 |
| Медальоны из свинины с соусом из белых грибов . . . . .         | 300 | 360 |

*Блюда, приготовленные на углях*

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Семга и осетрина крупными кусками . . . . .                   | 300 | 900 |
| Свиная вырезка и люля ( <i>говядина и свинина</i> ) . . . . . | 300 | 600 |
| Куриная грудка . . . . .                                      | 300 | 400 |
| Овощи гриль . . . . .   | 200 | 200 |

*(цуккини, болгарский перец, шампиньоны, картофель в специях)*



## КОНДИТЕРСКАЯ

### *Десертный бар*

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Капкейки с ванильным кремом и свежими ягодами . . . . . | 10 шт. | 1500 |
| Капкейки кофейно-шоколадные с вишней . . . . .          | 10 шт. | 1500 |
| Кейкпопсы лимонные/шоколадные . . . . .                 | 20 шт. | 1800 |
| Черничное суфле в шотах . . . . .                       | 10 шт. | 1500 |
| Мини-пирожное «Пralине» . . . . .                       | 20 шт. | 1200 |
| Мини-пирожное «Эстерхайзи» . . . . .                    | 20 шт. | 1800 |
| Маршмеллоу. . . . .                                     | 500    | 500  |

### *Свадебный торт*

|   |      |      |
|---|------|------|
| Черри-бренди . . . . .  | 1000 | 1200 |
| <i>ванильный бисквит, сырный крем с добавлением вишни, шоколадная прослойка</i> |      |      |

**Стоимость оформления считается отдельно**

### *Напитки*

|                              |      |     |
|------------------------------|------|-----|
| Цитрусовый лимонад . . . . . | 1000 | 200 |
| Клюквенный морс . . . . .    | 1000 | 250 |
| Чай «Гринфилд» . . . . .     | 250  | 50  |
| Кофе зерновой . . . . .      | 250  | 80  |

***Обслуживание банкета длительностью до 6 часов – 10% от суммы счета***



г. Тула, ул. Болдина, д. 94

[www.lacouronne.ru](http://www.lacouronne.ru)

тел. +7 (919) 078-07-57