



МАЛАХИТ

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное меню

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

	Вес (гр)	Цена (Руб)
Гриссини	10	20
Свежеиспеченный хлеб с «зеленым» сливочным маслом (ржаная чиабатта, пшеничная чиабатта, луковые булочки, сливочное масло с чесноком и зеленью)	225/20	220
Хлебная корзина Портофино с маслом, вялеными томатами и печеным чесноком (пшеничная чиабатта, ржаная чиабатта, булочки, гриссини, гужер, сливочное масло с печеным чесноком и вялеными томатами)	250/20	290
Свадебный каравай	1000	550

ОВОЩИ, РАЗНОСОЛЫ

	Вес (гр)	Цена (Руб)
Малосольные огурчики с подкопченной сметаной	180	275
Свежие огурчики в тайском соусе	150	290
Разносолы из погребка (черемша, соленые помидоры, соленые огурцы, пикантная капуста, капуста по-грузински, соленый перец, красный лук, квашеная капуста, свежая зелень)	500	590
Плато из овощей и зелени (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, маринованная редька, маринованная морковь, красный лук, салат лолло росо, соус сюзьма, восточный соус, свежая зелень)	500	590
Рулеты из баклажанов с домашней аджикой и сулугуни	150	590
Капрезе	270	890
Тарелка Антипасти (оливки, вяленые томаты, маринованные артишоки, фаршированные сыром перчики мини)	150	1150
Соленые грузди со сметаной и луком	130/30/50	1150

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе сельди пряного посола с запеченным молодым картофелем и маринованным лучком	220	490
Ассортимент рыбы пряного посола с запеченным ароматным картофелем и маринованным лучком (слабосоленая сельдь, слабосоленая скумбрия, картофель, маринованный лук, сливочное масло, зелень, чеснок, бородинский хлеб)	250	590
Риет из филе форели с сальсой из зеленых оливок и хрустящими тостами	220	890
Торт «Сельдь под шубой»	700	990
Филе слабосоленой форели с ароматным картофелем и луком	100/80/30	1290
Ломтики лосося в пряной заправке	250	1290
Красная икра с пшеничными блинчиками	70/150	1590
Рыбные деликатесы (филе слабосоленой форели, филе форели холодного копчения, филе масляной рыбы, оливки, лимон, перепелиное яйцо, консервированные каперсы)	260	1590
Торт «Мимоза» со слабосоленым филе форели	700	1690

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Вес (гр) Цена (Руб)

Домашний куриный рулет с черносливом и листьями свежей зелени	250	590
Домашняя буженина с маринованными томатами и сливочным хреном	200	650
Паштет из мяса утки с соусом из черной смородины и хрустящим хлебом бриошь	230	650
Вителло Тоннато	150	690
Заливное из телячьего языка	500	790
Язык теленка с хреном и горчицей	200	890
Мясные деликатесы (говяжий язык, буженина, куриный рулет, варено-копченая свиная грудинка, варено-копченая говядина, перец чили, горчица)	300	990
Тарелка итальянских мясных деликатесов	100	990
Ростбиф с соусом из дижонской горчицы с овощами и хрустящий хлеб	130/210	1150
Пармская ветчина, ароматная дыня и клубника	100/150	1690

СЫРЫ И ФРУКТЫ

Тарелка сыров с медом и брусничным соусом (Маасдам, Мраморный, Качокавалло, Качотта, Сулугуни, брусничный соус, орехи кешью, мед)	180/80	890
Европейские сыры (Камамбер, Дорблю, Качокавалло, Пекорино, Пармезан, брусничный соус, соус мостарда, виноград, клубника, микс орехов)	100/90	1290
Сезонные фрукты	1000	1490
Фруктово-ягодная тарелка	1000	2750

КОМПЛИМЕНТЫ

Вес (гр) Цена (Руб)

Пряная свекла со сливочным сыром, руколой и кедровыми орешками	50	195
Форель холодного копчения с кремом из рикотты, огурчиком и чипсами из бородинского хлеба	50	235
Вителло Тоннато	50	225

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

С медовой тыквой, сливочным кремом и кедровыми орешками	180	395
Греческий салат	200	420

РЫБНЫЕ САЛАТЫ

«Мимоза» с подкопченным филе форели	180	495
Оливье с раковыми шейками	160	545
С подкопченным филе дорадо, свежими томатами и перцем конфи	180	595
С жареным кальмаром, листьями руколы, свежими томатами и соусом песто	180	595
Со слабосоленным филе лосося, запеченной свеклой и кремом из сливочного сыра	180	655
С тунцом в ореховой панировке, свежими томатами и оливками каламата	180	655
С филе форели, авокадо и свежими томатами	160	685
Цезарь с тигровыми креветками	200	695

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

Вес (гр) Цена (Руб)

Оливье с цыпленком и домашним майонезом	180	390
Из свежих овощей с запеченной куриной грудкой и сливочным соусом	180	390
С копченым куриным филе и маринованным огурцом	200	390
С запеченным цыпленком, перцем конфи и листьями салата	180	450
С куриной грудкой, томатами и соусом из йогурта	180	450
С телячьим языком, шампиньонами и венгерской заправкой	180	490
С подкопченной утиной грудкой, пряной грушей и листьями руколы	170	490
Из ростбифа с молодым картофелем и соусом из дижонской горчицы	180	490
Цезарь с куриным филе на гриле	200	550
С ростбифом, свежими овощами и соусом из сладкого перца	200	550
С пармской ветчиной, свежими томатами и эспумой из сыра пармезан	150	590

ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

	Вес (гр)	Цена (Руб)
Овощной рататуй с соусом песто	180	390
Овощные голубцы в томатном соусе	180	390
Печеный баклажан с соусом из томатов и фасоли	180	390
Белые грибы, запеченные в сметанном соусе под сыром моцарелла	100	420

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Биточек из щуки с кремом из картофеля и соусом из укропа	180	490
Запеченное филе судака с картофельным пюре и сливочным соусом	180	490
Жареный дальневосточный кальмар с чоризо и пюре робюшон	180	490
Запеченное филе морского окуня в соусе терияки с гарниром из зеленых овощей	190	550
Запеченное филе дорадо с соте из брокколи и цветной капусты	180	650
Соте из морепродуктов в томатном соусе	150/30	1150
Аргентинские креветки, приготовленные на пару с лимоном	200	1150

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	Вес (гр)	Цена (Руб)
Раклет из белых грибов с мясом цыплёнка, запечённым под сыром	120	445
Ножка цыпленка в панировке из пшеничного хлеба с кремом из картофеля	180	475
Каннеллони с рагу из цыпленка и грибов, запеченные под сыром моцарелла	220	575
Каннеллони с соусом болоньезе, запеченные под сыром моцарелла	220	595
Телячий язычок с пюре робюшон и сливочно-грибным соусом	180	655
Запеченный перепел с пастой ризо и грибным соусом	200	675
Говяжьи щечки с жареной капустой и кремом из картофеля	240	695
Утиная грудка с грушей и брусничным соусом	180	695

ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

	Вес (гр)	Цена (Руб)
Морская треска с морковно-сельдереевым кремом и жареным шпинатом	270	545
Филе зубатки с кремом из картофеля, печеной брокколи и соусом чоризо	280	645
Филе судака с картофельным пюре, томатной сальсой и луковым соусом	250	645
Стейк из трески с гратеном из овощей и соусом тартар	110/130/40	695
Филе масляной рыбы, запеченной под соусом терияки, с печеными овощами	100/130/30	845
Стейк из палтуса с фреш гарниром и соусом лемонграсс	250	875
Филе сибаса на гриле с соте из мидий, томатной сальсой и картофелем	250	895
Филе форели с зеленым гарниром и сливочным соусом	100/110/30	990

ГОРЯЧЕЕ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ


Биточки из индейки с запеченным картофельным пюре, салатом из свежей капусты и сливочно-грибным соусом	120/170/40	495
Запеченный цыпленок с овощами и соусом из томатов	150/120/30	545
Котлета по-киевски с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	180/100/50	585
Стейк из свиной шеи с запеченной цветной капустой и соусом из томатов	270	595
Ножка цыпленка конфи с кремом из картофеля и жареной капустой	150/150/30	595
Медальоны из свиной вырезки с овощным рататуем, кремом из картофеля и сливочно-грибным соусом	120/120/40	655
Стейк из свиной корейки, запеченный под сыром, с хрустящим картофелем и соусом из лесных грибов	180/120/40	655
Телячьи щечки с рагу из корня сельдерея и кремом из картофеля	250	695
Утиная ножка с кремом из капусты, печеным картофелем и брусничным соусом	130/150/20	745
Запеченная говяжья грудинка с овощами гриль и перечным соусом	270	835

ГАРНИРЫ

Молодой картофель, запеченный с травами и чесноком	150	165
Рис Жасмин (отварной рис)	150	165
Отварной молодой картофель	150	165
Овощи-гриль (цукини, баклажан, болгарский перец, томат, морковь, шампиньон, чеснок)	150	235
Картофель фри с кетчупом	150/30	255
Микс из паровых овощей с пастой из петрушки	150	255
Брокколи с хлопьями жареного арахиса (на выбор: паровые или запеченные)	150	255
Жареный картофель с рагу из белых грибов	150	255

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

	Вес (гр)	Цена (Руб)
Фаршированная щука	1300	3150
Форель с ароматом костра	1100	6950
Курица, фаршированная копченой грудинкой и печеным картофелем с травами	1500	2450
Курица, фаршированная гренокками и беконом	1600	2950
Запеченный куриный рулет в пряном маринаде со свежими овощами и брусничным соусом	1100/300 /200	2950
Свиная рулька с разносолами и запеченным молодым картофелем	900/500	2500
Лопатка ягненка, запеченная в сене с болгарским перцем, брусничным/перечным (на выбор) соусом для мяса	1100/150 /300	4550
Запечённая ножка ягненка в специях с печеным болгарским перцем и брусничным/перечным (на выбор) соусом для мяса	1500/850 /400	6950
Утка, фаршированная мясом цыпленка, с медовой корочкой	1300/300 /100	3950

Развлекательный комплекс «Малахит» | г. Челябинск, ул. Труда, 153
+7 (351) 246-08-08 |  +7 (902) 618-90-04
malahit74.ru |  malahit.banket