

ПРИМЕР МЕНЮ 2025
Программа: “Выпускной в Петергофе”
11 класс

Холодные закуски

- **Мясная гастрономия** (50 гр.)
(Колбаса Сальчичон, корейка свиная, колбаса Фуэт, колбаса Кольяри балык из свинины сырокопченный, подается с вяленными томатами, оливками и Грессини)
- **Копченый карбонад с сыром** (60 гр.)
(Рулеты из копченого карбонада, чиненные сыром с чесночком и зеленью укропа)
- **Профитроли с креветкой** (65 гр.)
(Профитроли с креветкой и кремом из плавленого сливочного сыра с хреном и яйцом)
- **Брускетта с овощным тар-таром** (70 гр.)
(Хрустящая брускетта из ржаного багета, подается с тар-таром из свежих овощей с кедровыми орешками)

Горячая закуска

- **Шашлык микс** (130 гр.)
(Шашлык из свинины и филе бедра кури, подаётся на тонком лаваше с томатным соусом и сладким луком)

Салаты

- **«Столичный»** (75гр.)
(Отварная курочка, картофель, зелёный горошек, маринованный и свежий огурец, яйцо, заправлен майонезом, подаётся с зеленью)
- **Цезарь с курочкой** (100 гр.)
(Классический салат с обжаренными кусочками курочки и чесночными сухариками)
- **Греческий** (90 гр.)
(Свежие томаты, огурчики, паприка, сыр Фета, маслины, заправлен оливковым маслом, подаётся с бальзамическим соусом и апельсином)

Горячие блюда (на выбор):

- **Кармашек** (160/20/120 гр.)
(Эскалоп, фаршированный сыром, беконом и жаренным луком, подается с соусом Деми-Глясс, подается с отварным картофелем)
- **Куриное филе с базиликом и беконом** (200/120 гр.)
(Куриное филе, запечённое с беконом, свежим базиликом, сыром Моцарелла, с хрустящей шапкой из панировки «темпура» с сыром Пармезан и зеленью, подается с картофелем Фри)
- **Фруктовая ваза** (100 гр.)
(Фрукты по сезону, оформленные во фруктовые горки)
- **Капкейк красный бархат** (120 гр.)
- **Морс** 0,25 мл
(Морсы из свежих ягод черной смородины)
- **Вода с лимоном и мятой** 0,25 мл
(Негазированная вода со свежим лимончиком и ароматной мятой)
- **Хлебная корзина** (белый хлеб, чёрный хлеб).

Общий выход на персону: 1160 г, 500 мл

