

# Банкетне меню

## Католицький ліцей Св. Василя Великого



### Холодні закуски рибні

Назва страви	вага	ціна
<b>Канapé з с/с лососем</b> (грінки пшеничні, масло, с/с лосось, лимон)	45 г	30
<b>Профітролі з червоною ікрою</b> (заварні тістечка з вершковим сиром, ікрою)	45 г	39
<b>Філе скумбрії власного засолу</b> (філе скумбрії, спеції, лимонний сік)	60 г	30
<b>Оселедець з цибулею</b> (філе оселедця, лимон, цибуля)	60 г	22
<b>Млинці з лососем та сиром Філадельфія</b> (млинці, ніжний мус з сиру, с/с лосось)	90 г	49
<b>Еклери з креветками та легким салатом</b> (заварні булочки з салатом, м'ясо крабів, яйце, сир тертий, фірмовий майонез)	90 г	49
<b>Рибна тарілка</b> (асорті з лосося с/с, риба масляна, мідії мариновані, креветки, профіт ролі з червоною ікрою)	100 г	69
<b>Нарізка з сьомги та горбуші маринованої</b>	70 г	55
<b>Короп фарширований</b> (короп, філе курки, телятина, булка)	1000 г	350

### Холодні закуски сирні

Назва страви	вага	ціна
<b>Сирні кульки асорті з сирною закускою та грінками</b> (сир вершковий, масло, кокоса стружка, кунжут, зелень)	60 г	28
<b>Профітролі з сирним кремом</b> (заварні булочки з сирним та заварним кремом)	60 г	28
<b>Асорті вершкові рулети з млинців</b> (асорті з начинкою - сир вершковий, грибний мус з шампінйонами, сьомга, шинка, зелень)	60 г	38
<b>Зелені млинці з сирним кремом</b> (млинець зі шпинатом, сир рікота, фета, в'ялена журавлина)	50 г	39
<b>Брускетта-асорті</b> (скибки підсушеного хліба з оливковою олією, помідори чері, в'ялені томати, міні моцарела, оливки, соус песто, прошутто, сир брі, яблуко)	60 г	36
<b>Сирна тарілка асорті</b> (дорблю, камамбер, мааздам, козиний, мед, горішки, виноград)	230 г	160

### Холодні закуски м'ясні

Назва страви	вага	ціна
<b>Асорті заливне</b> (філе курки, грудинка свинини, лопатка теляча)	90 г	32
<b>Заливне з язика яловичого</b>	90 г	35
<b>М'ясне асорті печене</b> (курячий рулет з курагою, рулет з телятини з чорносливом,	90 г	49

буженина, домашня ковбаса)		
<b>М'ясне асорті українське</b> (сало: солоне, з паприкою, копчене, мелене сало зі спеціями, бородінський хліб, часник, аджика зелень, спеції)	50 г	30
<b>Відварний язик під майонезним соусом з часником, смаженими шампінйонами та стружкою з пармезану</b>	50 г	39
<b>Печена буженина під мусом з гранатовими зернятами</b> (буженина, мус з запеченого буряка, хрін, молоті горіхи, зерна гранату)	50 г	39
<b>М'ясний террін асорті</b> (м'ясо січене, вершки, чорнослив, грецькі горіхи, куряче філе, шампінйони, бекон)	90 г	39
<b>Печінковий торт з шампінйонами</b> (печінкові млинці, третій сир, шампінйони, яйце варене, соус – майонез, спеції, зелень)	70 г	35

## Холодні закуски овочеві

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>Овочеве асорті</b> (помідори, перець болгарський, огірки зелень)	100 г	15
<b>Поляна грибника</b> (асорті маринованих грибів – білі гриби, опеньки, маслята, грузді)	80 г	45
<b>Шампінйони мариновані з цибулею</b>	50 г	23
<b>Рулетки з баклажанів з горіховою начинкою</b> (баклажани смажені, мус горіховий, спеції, зелень)	90 г	24
<b>Рулетки з кабачків з вершковим сиром</b> (смажені кабачки, мус з вершкового сиру, спеції, зелень)	90 г	19
<b>Помідори чері фаршировані вершковим сиром</b> (мус з вершкового сиру, спеції, зелень)	60 г	21
<b>Бурячок з хріном</b>	30 г	16
<b>Оливки асорті</b>	30 г	16
<b>Малосольне асорті</b> (огірки, помідори, капуста)	90 г	18

## Салати

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>Салат із запеченого гарбуза, сира Буко, шпинату та журавлини</b>	90 г	34
<b>Салат із козячого сиру з карамелізованою вишнею</b>	90 г	40
<b>Грецький салат</b> (оливки, огірки, помідори, сир фета, перець болгарський, оливкова олія)	90 г	36
<b>Салат з моцареллою, помідорами та кедровими горішками</b>	90 г	37
<b>Салат з авокадо та пармезаном</b>	70 г	40
<b>Капрезе з соусом песто</b>	80 г	39
<b>Салат з копченим лососем та мусом із хрону</b>	80 г	46
<b>Салат з копченою макреллю та ківі</b>	80 г	44
<b>Салат з креветками та авокадо під малиновою заправкою</b>	80 г	46
<b>Олів'є з телячим язиком та червоною ікрою</b>	90 г	42
<b>Салат з курки та смажених печериць</b>	90 г	36
<b>Цезар</b> (салат мікс, куряче філе, сир пармезан)	90 г	38
<b>Салат теплий з овочами і телятиною гриль</b>	100 г	42

## Гарячі закуски

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
Жульєн з куркою та грибами	140 г	46
Жульєн з червоною рибою	140 г	67
Шампіньйони запечені, фаршировані м'ясом	60 г	2
Язик у вершковому соусі	140 г	39
Деруни, фаршировані домашнім сиром, смажені	260 г	65
Книдлі з домашнім сиром та шпинатом	320 г	75
Млинці з м'ясом та тушкованими грибами у вершках	90 г	36
Рулетики з скумбрії запечені з овочевою начинкою	90 г	45
Мітболи з домашнім сиром у солоній карамелі	90 г	36
Голубці класичні зі сметаною	100 г	37
Млинці з м'ясом/грибами	80 г	29
Слойка з м'ясом/грибами	40 г	25

## Перші страви

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
Борщок з м'ясом	250 г	45
Крем-суп зі шпинату	250 г	47
Юшка грибна	250 г	45
Бульйон курячий з локшиною	250 г	40

## Гарячі страви

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
Філе лосося з шпинатно-вершковим соусом	100/50 г	140
Короп запечений на грилі	1000 г	310
Скумбрія запечена з овочами гриль	1000 г	390
Куряче філе запечене на шпажках в кунжуті (філе курки, перець болгарський, соєвий соус, кунжут)	100 г	38
Куряче філе фаршироване та запечене зі шпинатно-вершковим соусом	80/30 г	42
Телятина запечена в слоєному тісті з грибами	120 г	58
Рулети з філе телятини тушені у сливовому соусі	90 г	55
Телятина тушена у вершковому соусі з овочами на пару (філейна частина, сир адигейський, броколі, брюссельська капуста)	90/60 г	60
Шашлик на мангалі з овочами гриль (телятина, спеції, томати, баклажани, болгарський перець, шампіньйони)	90/50 г	68
Кролик тушений у білому вині з вершками	90 г	55
Медальйони з апельсинами (вирізка свинини, апельсини, коньяк, мигдальні пластівці)	100 г	47
Печеня з філе свинини в вишневому соусі з чорносливом	100 г	48
М'ясо по «Французьки» (биток зі свинини, шампіньйони, пеції, сир тертий, майонез)	90 г	47
Свинячі ребра, тушені в гірчичному соусі з томатною глазур'ю	90/20 г	42
Ребра барбекю з овочами гриль (свинячі ребра, баклажани, болгарський перець, помідори, шампіньйони, спеції)	90/50 г	54
Шашлик традиційний	90 г	49

(свинина, спеції, подається з маринованими кільцями цибулі)		
<b>Шашлик з овочами гриль</b>	90/55 г	58
(свинина, спеції, томати, баклажани, болгарський перець, шампіньйони)		

## Гарнір

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>Картопля по-селянськи запечена з грудинкою</b>	100 г	28
(спеції, часниковий соус та зелень кропу)		
<b>Картопляні крокети з сиром</b>	100 г	29
(кульки з картопляного пюре за паніровані, запечені в фритюрі)		
<b>Картопляне пюре</b>	100 г	22
<b>Овочі гриль</b>		
(спеції, томати, баклажани, болгарський перець, шампіньйони)	100 г	32
<b>Парові овочі</b>		
(броколі, цвітна капуста, спаржа, шампіньйони, кабачки)	100 г	35

## Десерти

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>«Тірамісу» класичне, полуничне, малинове, горіхове</b>	120 г	49
<b>Струдель яблучний (вишневий) з ванільним морозивом</b>	90/30 г	50
(подається теплим з кулькою морозива)		
<b>Вершково-малинова панакота</b>	120 г	48
(шоколадна, полунична, чорнична)		
<b>Млинці солодкі асорті</b>	70 г	37
(вишня, сир, банан, шоколад, яблука, чорниця, полуниця, персик)		
<b>Чорнослив з вершковим кремом</b>	60 г	35
(чорнослив, лікер, грецькі горіхи, вершковий крем, цукрова пудра, шоколад)		
<b>Фруктовий десерт</b>	300 г	30
(банан, апельсин, ківі, персик, яблуко, вершковий крем порційний десерт або фруктова нарізка)		
<b>Морозиво асорті</b>	90 г	40
(з вершками, ягодами, горіхами, шоколадом)		

## Тістечка

<b>Капкейки</b>	90 г	25
(солодкі маленькі кекси, горіхами, шоколадними крихтами та вершковим кремом)		
<b>Еклери</b>	80 г	30
(начинені шоколадним, вершковим або карамельним кремом з вершковою помадкою)		
<b>Профітролі</b>	60 г	25
(шоколадні та ванільні начинені шоколадним, карамельним або вершковим кремом)		
<b>Слосні тістечка</b>	50 г	15
(з яблуком, вишнею, персиком, бананом)		
<i>Напої</i>		
<b>Компот ягідний</b>	1 л	40
(вишня, смородина, полуниця, малина, цукор)		
<b>Узвар з сухофруктів</b> (яблука, груші, чорнослив, цукор)	1 л	40
<b>Вода негазована</b>	0,5 л	20
(з м'ятою, лимоном, апельсином)		

<b>Чай заварний</b>	1 п	30
<b>Кава заварна</b>	1 п	30

### Соуси

Хрін, аджика, гірчиця, до шашлику	30 г	6
З журавлини	30 г	8

### **Хліб**

(білий, чорний, житній)	1 п	5
-------------------------	-----	---

## Дитяче меню

### Холодні закуски м'ясні

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>М'ясне асорті на шпажках в яблуці</b> (буженина, шинка, салямі, маринований огірок, помідори чері, болгарський перець, маслина)	100 г	49
<b>Італійська тарілка</b> (шинка, салямі, міні моцарела, оливки, мариновані корнішони, хлібні палочки, грінки)	100 г	53
<b>Канাপки асорті грінки пшеничні та житні</b>	100 г	45
<b>Сирний крем, цукати з журавлини, листя шпинату, авокадо</b>	100 г	45
<b>Масло, шинка, сир, маринований огірок, листя салату</b>	100 г	45
<b>Масло, салямі, помідори чері, маслини</b>		
<b>Масло, куряче філе печене, яблуко, моцарела</b>		
<b>Круасани з різними видами начинки</b> (шинка, сир твердий, салямі, помідор, куряче філе, вершковий сир, шпинат, кунжут)	100 г	45

### Холодні закуски рибні

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>Профіт ролі з червоною ікрою</b>	45 г	39
<b>Канapé з червоною ікрою та с/с лососем</b>	45 г	30
<b>Млинці з сьомгою та сиром Філадельфія</b>	60 г	42
<b>Еклери з креветками та легким салатом</b> (заварні булочки з салатом, м'ясо крабів, яйце, сир тертий, фірмовий майонез)	90 г	49
<b>Зелені млинці з сирним кремом</b> (млинець зі шпинатом, сир рикота, фета, вялена журавлина)	50 г	39
<b>Сирні трюфелі на шпажках</b> (сир вершковий, масло, кунжут, кокосова стружка, мак, зелень)	60 г	28
<b>Конвертики слойоні з кунжутом</b> (вершковий сир, кисломолочний сир, яйце варене, сир твердий)	90 г	36

### Салати

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>Грецький салат</b> (оливки, огірки, помідори, сир фета, перець болгарський, оливкова олія)	90 г	36
<b>Олів'є з телячим язиком та червоною ікрою</b>	90 г	42
<b>Еклери з салатом з курки</b>		

(печена курка, свіжий огірок, кукурудза, фірмовий майонез)	90 г	39
<b>Цезар</b>	90 г	38
(салат мікс, куряче філе, сир пармезан)		

## Гарнір

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>Картопляні крокети з сиром</b>	100 г	29
<b>Картопляне пюре</b>	100 г	22
<b>Картопля фрі з лагідним соусом</b>	100 г	30
<b>Овочі гриль</b>	100 г	32
(спеції, томати, баклажани, болгарський перець, шампінйони)		
<b>Парові овочі</b>		
(броколі, цвітна капуста, спаржа, шампінйони, кабачки)	100 г	35

## Гарячі страви

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>«Чікен сет»</b>	200 г	48
(запечені на грилі куряче філе, ніжка, крильця, картопля фрі, міні морква, соус лагідний)		
<b>Піца з начинкою на вибір</b>	120 г	36
(коржі з дріжджового або слоиноного тіста, соус томатний з начинкою на вибір: сир тертий, сир моцарела, саямі, шинка, куряче філе, ананас, помідор, кукурудза, маслини)		
<b>Бургери класичні</b>	150 г	56
(булочка, соус, помідори, котлета печена з січеного м'яса, цибуля, огірок маринований, сир вершковий, салат листя)		
<b>Шашлик курячий з болгарським перцем на шпажках</b>	90 г	40
<b>Парова котлета з овочевим міксом</b>	150 г	44
<b>Млинці з м'ясом подаються зі сметаною</b>	100 г	38
<b>Міні пороги з куркою, сиром, м'ясом</b>	100 г	37
(слойоне тісто, куряче філе, телятина, яйце, спеції, сметана)		
<b>Фрикадельки на шпажках з солодким перцем</b>	100 г	38
(філе курки, телятини, свинини, спеції)		
<b>Відбивна домашня</b>	90 г	40
(філе курки, яйце, паніровка, олія)		
<b>Сирні палочки смажені в фритюрі (сир, паніровка, олія)</b>	100 г	46

## Десерт

<i>Назва страви</i>	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<b>«Тірамісу» класичне, полуничне, малинове, горіхове</b>	120 г	49
<b>Струдель яблучний (вишневий) з ванільним морозивом</b>	90/30 г	50
(подається теплим з кулькою морозива)		
<b>Вершково-малинова пана кота</b>	120 г	48
(шоколадна, полунична, чорнична)		
<b>Млинці солодкі асорті</b>	70 г	37
(вишня, сир, банан, шоколад, яблука, чорниця, полуниця, персик)		
<b>Фруктовий десерт</b>	300 г	30
(банан, апельсин, ківі, персик, яблуко, вершковий крем)		
порційний десерт або фруктова нарізка		
<b>Морозиво асорті</b>	90 г	40
(з вершками, ягодами, горіхами, шоколадом)		

<b>Капкейки</b> (солодкі маленькі кекси, горіхами, шоколадними крихтами та вершковим кремом)	90 г	25
<b>Еклери</b> (начинені шоколадним, вершковим або карамельним кремом з вершковою помадкою)	80 г	30
<b>Профітролі</b> (шоколадні та ванільні начинені шоколадним, карамельним або вершковим кремом)	60 г	25
<b>Слоєні тістечка з яблуком</b> (вишнею, персиком, бананом)	50 г	15

## **Напої**

<b>Компот ягідний</b> (вишня, смородина, полуниця, малина, цукор)	200 г	8
<b>Узвар з сухофруктів</b> (яблука, груші, чорнослив, цукор)	200 г	8
<b>Молочний коктейль</b> (шоколадний, ягідний, банановий, м'ятний, карамельний)	200 г	35
<b>Мохіто</b> (спрайт, м'ятний сироп, свіжа м'ята, лайм, лимон)	250 г	30
<b>Морс вишневий</b> (мед, вишня, цукор)	200 г	25
<b>Какао з зефіром</b> (молоко, какао, зефір)	200 г	35