

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС «BRAVO – LAUDES!»
 пр. Испытателей 13А тел. (8-921-971-48-17; 8-905-206-21-12)

1. Банкетное меню на 1650руб. с человека

№№	НАИМЕНОВАНИЕ	Грамм на 1 человека*
	САЛАТЫ (3 вида)	
	1 на выбор	
1	Салат «Слеза ангела» <i>/ветчина, жареные грибы, огурец, картофель, грецкий орех/</i>	100г
	Салат «Оливье» <i>/картофель, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Фасолевый» <i>/фасоль, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	1 на выбор	
2	Салат «Эммануэла» <i>/крабовое мясо, кукуруза, яйцо, рис, майонез, зелень/</i>	100г
	Салат «Селедка под шубой» <i>/филе сельди, картофель отварной, морковь, свекла, яйцо, майонез/</i>	100г
	Салат «Мимоза» <i>/рыба, картофель, яйцо, морковь, лук, майонез/</i>	100г
	1 на выбор	
3	Салат «Фреш» <i>/пекинская капуста, свежий огурец, морковь, зелень, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Нежность» <i>/ мелко нарубленная белокочанная капуста, кисло-сладкое яблоко, сельдерей, оливковое масло/</i>	100г
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
4	Деликатесная мясная коллекция <i>/Буженина «По-домашнему» шеф приготовления, Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления, Колбаса сырокопченая, Карбонат/</i>	50г
5	Овощная корзина «Дача»	50г

	<i>/помидоры, огурцы, редис (по сезону), свежая зелень/</i>	
6	Дартское яйцо <i>/яйцо, сыр, рыба, майонез, зелень/</i>	50г
7	Сельдь под водочку с молодым картофелем под душистым маслом <i>/сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень, масло/</i>	50г
8	Лимонная нарезка	20г
9	Фирменный соус от шефа <i>/томатный соус, майонезный соус, соус «Табаско», чеснок, лимонный сок, зелень, специи/</i>	30г
10	Хлеб многозерновой черный	100г
11	Хлеб белый с семечками	100г
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор) подается с гарниром	
12	Филе молодого цыпленка под сырной шапкой <i>/куриная грудка, помидор, яйцо, сыр/</i>	180г
	Филе белой рыбы под сырной шапкой <i>/запеченное нежное филе белой рыбы, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	ГАРНИР (на выбор)	
13	Рис отварной с овощами	140г
	Запеченный золотистый картофель с румяной корочкой	140г
	НАПИТКИ	
14	Освежающий напиток с лимоном и мятой <i>/вода, лимон, мята/</i>	200мл.
	Итого по весу (без учета напитка)	1070г
	Итого по весу (с напитком)	1270г

**Выход блюд на 10-20% больше за счёт оформления*

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС «BRAVO – LAUDES!»

пр. Испытателей 13А тел. (8-921-971-48-17; 8-905-206-21-12)

2. Банкетное меню на 1900руб. с человека

№№	НАИМЕНОВАНИЕ	Грамм на 1 человека*
	САЛАТЫ (3 вида)	
	1 на выбор	
1	Салат «Слеза ангела» <i>/ветчина, жареные грибы, огурец, картофель, грецкий орех/</i>	100г
	Салат «Оливье» <i>/картофель, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Фасолевый» <i>/фасоль, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	1 на выбор	
2	Салат «Эммануэла» <i>/крабовое мясо, кукуруза, яйцо, рис, майонез, зелень/</i>	100г
	Салат «Селедка под шубой» <i>/филе сельди, картофель отварной, морковь, свекла, яйцо, майонез/</i>	100г
	Салат «Мимоза» <i>/рыба, картофель, яйцо, морковь, лук, майонез/</i>	100г
	1 на выбор	
3	Салат «Фреш» <i>/пекинская капуста, свежий огурец, морковь, зелень, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Нежность» <i>/ мелко нарубленная белокочанная капуста, кисло-сладкое яблоко, сельдерей, оливковое масло/</i>	100г
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
4	Деликатесная мясная коллекция <i>/Буженина «По-домашнему» шеф приготовления, Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления, Колбаса сырокопченая, Карбонат/</i>	50г
5	Овощная корзина «Дача» <i>/помидоры, огурцы, редис (по сезону), свежая зелень/</i>	50г
6	Рыбное плато от шеф-повара <i>/нарезка красной рыбы с/с, нарезка белой рыбы с/с/</i>	40г

7	Дартское яйцо <i>/яйцо, сыр, рыба, майонез, зелень/</i>	50г
8	Сельдь под водочку с молодым картофелем под душистым маслом <i>/сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень, масло/</i>	50г
9	Ассорти из маринадов и солений <i>/чеснок, черемша, огурцы, морковь, перец (по сезону)/</i> ИЛИ (на выбор) Домашние грибочки с укропом <i>/маринованные золотистые опята, маринованные грузди, репчатый лук, укроп, душистое масло (по сезону)/</i>	25г
10	Лимонная нарезка	20
11	Ассорти из сочной зелени <i>/петрушка, укроп, зеленый лук, кинза, базилик (по сезону)/</i>	25
12	Фирменный соус от шефа <i>/томатный соус, майонезный соус, соус «Табаско», чеснок, лимонный сок, зелень, специи/</i>	30г
13	Хлеб многозерновой черный	100г
14	Хлеб белый с семечками	100г
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор) подается с гарниром	
15	Филе молодого цыпленка под сырной шапкой <i>/куриная грудка, помидор, яйцо, сыр/</i>	180г
	Филе белой рыбы под сырной шапкой <i>/запеченное нежное филе белой рыбы, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	ГАРНИР (на выбор)	
16	Рис отварной с овощами	140г
	Запеченный золотистый картофель с румяной корочкой	140г
	НАПИТКИ	
17	Освежающий напиток с лимоном и мятой <i>/вода, лимон, мята/</i>	200мл.
	Итого по весу (без учета напитка)	1160г
	Итого по весу (с напитком)	1360г

**Выход блюд на 10-20% больше за счёт оформления*

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС «BRAVO – LAUDES!»
 пр. Испытателей 13А тел. (8-921-971-48-17; 8-905-206-21-12)

3. Банкетное меню на 2300руб. с человека

№№	НАИМЕНОВАНИЕ	Грамм на 1 человека*
	САЛАТЫ (3 вида)	
	3 на выбор	
1-3	Салат «Слеза ангела» <i>/ветчина, жареные грибы, огурец, картофель, грецкий орех/</i>	100г
	Салат «Фасолевый» <i>/фасоль, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Нотр-Дам» <i>/помидор, красный перец, оливки, ветчина, сыр, салат «Айсберг»/</i>	100г
	Салат «Цезарь с курицей» <i>/куриная грудка, салат «Айсберг», сухарики, сыр пармезан, соус «Цезарь»/</i>	100г
	Салат «Эммануэла» <i>/крабовое мясо, кукуруза, яйцо, рис, майонез, зелень/</i>	100г
	Салат «Оливье» <i>/картофель, яйцо, ветчина из индейки, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Селедка под шубой» <i>/филе сельди, картофель отварной, морковь, свекла, яйцо, майонез/</i>	100г
	Салат «Фреш» <i>/пекинская капуста, свежий огурец, морковь, зелень, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Нежность» <i>/ мелко нарубленная белокочанная капуста, кисло-сладкое яблоко, сельдерей, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Гречанка» <i>/мякоть помидора, свежий огурец, сочный болгарский перец, красный сладкий салатный лук, оливки, пряный сыр фета, оливковое масло, лимонный сок/</i>	100г
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
4	Деликатесная мясная коллекция <i>/Буженина «По-домашнему» шеф приготовления,</i>	50г

	<i>Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления, Колбаса сырокопченая, Карбонат/</i>	
5	Овощная корзина «Дача» <i>/помидоры, огурцы, перец болгарский, редис (по сезону), свежая зелень/</i>	75г
6	Рыбное плато от шеф-повара <i>/нарезка красной рыбы с/с, нарезка белой рыбы с/с/</i>	40г
7	Закуска «Сеньор Помидор» <i>/кружочки из помидор, майонез, чеснок, тертый сыр, петрушка)</i>	60г
8	Дартское яйцо <i>/яйцо, сыр, рыба, майонез, зелень/</i>	50г
9	Сельдь под водочку с молодым картофелем под душистым маслом <i>/сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень, масло/</i>	50г
10	Ассорти из маринадов и солений <i>/чеснок, черемша, огурцы, морковь, перец (по сезону)/</i> ИЛИ (на выбор) Домашние грибочки с укропом <i>/маринованные золотистые опята, маринованные грузди, репчатый лук, укроп, душистое масло (по сезону)/</i>	25г
11	Лимонная нарезка	20г
12	Ассорти из сочной зелени <i>/петрушка, укроп, зеленый лук, кинза, базилик (по сезону)/</i>	25г
13	Оливки и Маслины	25г
14	Фирменный соус от шефа <i>/томатный соус, майонезный соус, соус «Табаско», чеснок, лимонный сок, зелень, специи/</i>	30г
15	Хлеб многозерновой черный	100г
16	Хлеб белый с семечками	100г
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор) подается с гарниром	
17	Филе молодого цыпленка под сырной шапкой <i>/куриная грудка, помидор, яйцо, сыр/</i>	180г
	Карбонад, запеченный «По-французски» <i>/мякоть свинины, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	Филе белой рыбы под сырной шапкой <i>/запеченное нежное филе белой рыбы, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	ГАРНИР (на выбор)	
18	Рис отварной с овощами	140г
	Запеченный золотистый картофель с румяной корочкой	140г

НАПИТКИ		
19	Освежающий напиток с лимоном и мятой /вода, лимон, мята/	200мл.
	Итого по весу (без учета напитка)	1270г
	Итого по весу (с напитком)	1470г

Выход блюд на **10-20% больше за счёт оформления*

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС «BRAVO – LAUDES!»
 пр. Испытателей 13А тел. (8-921-971-48-17; 8-905-206-21-12)

4. Банкетное меню на 2650руб. с человека

№№	НАИМЕНОВАНИЕ	Грамм на 1человека*
	САЛАТЫ (4 вида)	
	4 на выбор	
1-4	Салат «Слеза ангела» <i>/ветчина, жареные грибы, огурец, картофель, грецкий орех/</i>	100г
	Салат «Фасолевый» <i>/фасоль, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Нотр-Дам» <i>/помидор, красный перец, оливки, ветчина, сыр, салат «Айсберг»/</i>	100г
	Салат «Цезарь с курицей» <i>/куриная грудка, салат «Айсберг», сухарики, сыр пармезан, соус «Цезарь»/</i>	100г
	Салат «Эммануэла» <i>/крабовое мясо, кукуруза, яйцо, рис, майонез, зелень/</i>	100г
	Салат «Оливье» <i>/картофель, яйцо, ветчина из индейки, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Селедка под шубой» <i>/филе сельди, картофель отварной, морковь, свекла, яйцо, майонез/</i>	100г
	Салат «Фреш» <i>/пекинская капуста, свежий огурец, морковь, зелень, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Нежность» <i>/ мелко нарубленная белокочанная капуста, кисло-сладкое яблоко, сельдерей, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Гречанка» <i>/мякоть помидора, свежий огурец, сочный болгарский перец, красный сладкий салатный лук, оливки, пряный сыр фета, оливковое масло, лимонный сок/</i>	100г
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
5	Слайсы из запеченных баклажанов с орехами и зеленью	75г

	<i>/баклажан кружочками, помидор, чесночный соус, майонез, грецкий орех, зелень/</i>	
6	Деликатесная мясная коллекция <i>/Буженина «По-домашнему» шеф приготовления, Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления, Колбаса сырокопченая, Карбонат/</i>	50г
7	Овощная корзина «Дача» <i>/помидоры, огурцы, перец болгарский, редис (по сезону), свежая зелень/</i>	75г
8	Рыбное плато от шеф-повара <i>/нарезка красной рыбы с/с, нарезка белой рыбы с/с/</i>	40г
9	Закуска «Сеньор Помидор» <i>/кружочки из помидор, майонез, чеснок, тертый сыр, петрушка)</i>	75г
10	Дартское яйцо <i>/яйцо, сыр, рыба, майонез, зелень/</i>	50г
11	Сельдь под водочку с молодым картофелем под душистым маслом <i>/сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень, масло/</i>	50г
12	Ассорти из маринадов и солений <i>/чеснок, черемша, огурцы, морковь, перец (по сезону)/</i> ИЛИ (на выбор) Домашние грибочки с укропом <i>/маринованные золотистые опята, маринованные грузди, репчатый лук, укроп, душистое масло (по сезону)/</i>	25г
13	Лимонная нарезка	20г
14	Ассорти из сочной зелени <i>/петрушка, укроп, зеленый лук, кинза, базилик (по сезону)/</i>	25г
15	Оливки и Маслины	25г
16	Фирменный соус от шефа <i>/томатный соус, майонезный соус, соус «Табаско», чеснок, лимонный сок, зелень, специи/</i>	30г
17	Хлеб многозерновой черный	100г
18	Хлеб белый с семечками	100г
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор) подается с гарниром	
19	Филе молодого цыпленка под сырной шапкой <i>/куриная грудка, помидор, яйцо, сыр/</i>	180г
	Карбонад, запеченный «По-французски» <i>/мякоть свинины, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	Филе белой рыбы под сырной шапкой <i>/запеченное нежное филе белой рыбы, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г

ГАРНИР (на выбор)		
20	Рис отварной с овощами	140г
	Запеченный золотистый картофель с румяной корочкой	140г
НАПИТКИ		
21	Освежающий напиток с лимоном и мятой /вода, лимон, мята/	200мл.
Итого по весу (без учета напитка)		1460г
Итого по весу (с напитком)		1660г

Выход блюд на **10-20% больше за счёт оформления*

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС «BRAVO – LAUDES!»

5. Банкетное меню на 3000руб. с человека

№№	НАИМЕНОВАНИЕ	Грамм на 1 человека*
	САЛАТЫ (4 вида)	
	4 на выбор	
1-4	Салат «Слеза ангела» <i>/ветчина, жареные грибы, огурец, картофель, грецкий орех/</i>	100г
	Салат «Фасолевый» <i>/фасоль, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Нотр-Дам» <i>/помидор, красный перец, оливки, ветчина, сыр, салат «Айсберг»/</i>	100г
	Салат «Цезарь с курицей» <i>/куриная грудка, салат «Айсберг», сухарики, сыр пармезан, соус «Цезарь»/</i>	100г
	Салат «Эммануэла» <i>/крабовое мясо, кукуруза, яйцо, рис, майонез, зелень/</i>	100г
	Салат «Оливье» <i>/картофель, яйцо, ветчина из индейки, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Селедка под шубой» <i>/филе сельди, картофель отварной, морковь, свекла, яйцо, майонез/</i>	100г
	Салат «Фреш» <i>/пекинская капуста, свежий огурец, морковь, зелень, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Нежность» <i>/ мелко нарубленная белокочанная капуста, кисло-сладкое яблоко, сельдерей, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Гречанка» <i>/мякоть помидора, свежий огурец, сочный болгарский перец, красный сладкий салатный лук, оливки, пряный сыр фета, оливковое масло, лимонный сок/</i>	100г
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
5	Слайсы из запеченных баклажанов с орехами и зеленью <i>/баклажан кружочками, помидор, чесночный соус, майонез, грецкий орех, зелень/</i>	75г

6	Сырная пирамидка с сухофруктами и медом <i>/ассорти из 3-х видов сыра, сухофрукты, душистый мед/</i>	25г
7	Ветчинные рулетики из индейки с пикантной начинкой (подаются на подушке из листьев салата) <i>/ветчина из индейки, грибы, лук, сыр, чеснок, майонез, листья салата/</i>	60г
8	Деликатесная мясная коллекция <i>/Буженина «По-домашнему» шеф приготовления, Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления, Колбаса сырокопченая, Карбонат/</i>	50г
9	Овощная корзина «Дача» <i>/помидоры, огурцы, перец болгарский, редис (по сезону), свежая зелень/</i>	75г
10	Рыбное плато от шеф-повара <i>/нарезка красной рыбы с/с, нарезка белой рыбы с/с/</i>	40г
11	Закуска «Сеньор Помидор» <i>/кружочки из помидор, майонез, чеснок, тертый сыр, петрушка)</i>	75г
12	Дартское яйцо <i>/яйцо, сыр, рыба, майонез, зелень/</i>	50г
13	Сельдь под водочку с молодым картофелем под душистым маслом <i>/сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень, масло/</i>	50г
14	Ассорти из маринадов и солений <i>/чеснок, черемша, огурцы, морковь, перец (по сезону)/</i> ИЛИ (на выбор) Домашние грибочки с укропом <i>/маринованные золотистые опята, маринованные грузди, репчатый лук, укроп, душистое масло (по сезону)/</i>	25г
15	Лимонная нарезка	20г
16	Ассорти из сочной зелени <i>/петрушка, укроп, зеленый лук, кинза, базилик (по сезону)/</i>	25г
17	Оливки и Маслины	25г
18	Фирменный соус от шефа <i>/томатный соус, майонезный соус, соус «Табаско», чеснок, лимонный сок, зелень, специи/</i>	30г
19	Хлеб многозерновой черный	100г
20	Хлеб белый с семечками	100г
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор) подается с гарниром	
21	Филе молодого цыпленка под сырной шапкой <i>/куриная грудка, помидор, яйцо, сыр/</i>	180г
	Карбонад, запеченный «По-французски»	180г

	<i>/мякоть свинины, помидор, сыр, яйцо/</i>	
	Стейк из форели б/к <i>/запеченное в конвектомате нежное филе форели/</i>	180г
	Филе белой рыбы под сырной шапкой <i>/запеченное нежное филе белой рыбы, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	ГАРНИР (на выбор)	
22	Рис отварной с овощами	140г
	Запеченный золотистый картофель с румяной корочкой	140г
	НАПИТКИ	
23	Освежающий напиток с лимоном и мятой <i>/вода, лимон, мята/</i>	200мл.
	Итого по весу (без учета напитка)	1545г
	Итого по весу (с напитком)	1745г

Выход блюд на **10-20% больше за счёт оформления*

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС «BRAVO – LAUDES!»

6. Банкетное меню на 3300руб. с человека

№№	НАИМЕНОВАНИЕ	Грамм на 1 человека*
	САЛАТЫ (4 вида)	
	4 на выбор	
1-4	Салат «Слеза ангела» <i>/ветчина, жареные грибы, огурец, картофель, грецкий орех/</i>	100г
	Салат «Фасолевый» <i>/фасоль, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Нотр-Дам» <i>/помидор, красный перец, оливки, ветчина, сыр, салат «Айсберг»/</i>	100г
	Салат «Цезарь с курицей» <i>/куриная грудка, салат «Айсберг», сухарики, сыр пармезан, соус «Цезарь»/</i>	100г
	Салат «Эммануэла» <i>/крабовое мясо, кукуруза, яйцо, рис, майонез, зелень/</i>	100г
	Салат «Оливье» <i>/картофель, яйцо, ветчина из индейки, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Селедка под шубой» <i>/филе сельди, картофель отварной, морковь, свекла, яйцо, майонез/</i>	100г
	Салат «Фреш» <i>/пекинская капуста, свежий огурец, морковь, зелень, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Нежность» <i>/мелко нарубленная белокочанная капуста, кисло-сладкое яблоко, сельдерей, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Гречанка» <i>/мякоть помидора, свежий огурец, сочный болгарский перец, красный сладкий салатный лук, оливки, пряный сыр фета, оливковое масло, лимонный сок/</i>	100г
	Салат «Морская лагуна» <i>/крабовое мясо, креветки, тунец, кальмар, кукуруза, яйцо, салат «Айсберг»/</i>	100г
	Салат «Нисуаз с форелью» <i>/картофель, спаржевая фасоль, мякоть помидора, ароматный болгарский перец, салат айсберг, красный лук, кусочки нежнейшей</i>	100г

	<i>форели, оливки с анчоусами, оливковое масло/</i>	
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
5	Канapé с красной икрой на белом тосте <i>/тосты из белого хлеба, красная икра/</i>	75г
6	Отварной телячий язык с соусом «Хрен»	30г
7	Слайсы из запеченных баклажанов с орехами и зеленью <i>/баклажан кружочками, помидор, чесночный соус, майонез, грецкий орех, зелень/</i>	75г
8	Сырная пирамидка с сухофруктами и медом <i>/ассорти из 3-х видов сыра, сухофрукты, душистый мед/</i>	25г
9	Ветчинные рулетики из индейки с пикантной начинкой (подаются на подушке из листьев салата) <i>/ветчина из индейки, грибы, лук, сыр, чеснок, майонез, листья салата/</i>	60г
10	Деликатесная мясная коллекция <i>/Буженина «По-домашнему» шеф приготовления, Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления, Колбаса сырокопченая, Карбонат/</i>	50г
11	Овощная корзина «Дача» <i>/помидоры, огурцы, перец болгарский, редис (по сезону), свежая зелень/</i>	75г
12	Рыбное плато от шеф-повара <i>/нарезка красной рыбы с/с, нарезка белой рыбы с/с/</i>	40г
13	Закуска «Сеньор Помидор» <i>/кружочки из помидор, майонез, чеснок, тертый сыр, петрушка)</i>	75г
14	Дартское яйцо <i>/яйцо, сыр, рыба, майонез, зелень/</i>	50г
15	Сельдь под водочку с молодым картофелем под душистым маслом <i>/сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень, масло/</i>	50г
16	Ассорти из маринадов и солений <i>/чеснок, черемша, огурцы, морковь, перец (по сезону)/</i>	25г
17	Домашние грибочки с укропом <i>/маринованные золотистые опята, маринованные грузди, репчатый лук, укроп, душистое масло (по сезону)/</i>	25г
18	Лимонная нарезка	20г
19	Ассорти из сочной зелени <i>/петрушка, укроп, зеленый лук, кинза, базилик (по сезону)/</i>	25г
20	Оливки и Маслины	25г
21	Фирменный соус от шефа <i>/томатный соус, майонезный соус, соус «Табаско», чеснок, лимонный сок, зелень, специи/</i>	30г

22	Хлеб многозерновой черный	100г
23	Хлеб белый с семечками	100г
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор) подается с гарниром	
24	Филе молодого цыпленка под сырной шапкой <i>/куриная грудка, помидор, яйцо, сыр/</i>	180г
	Карбонад, запеченный «По-французски» <i>/мякоть свинины, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	Стейк из форели б/к <i>/запеченное в конвектомате нежное филе форели/</i>	180г
	Филе белой рыбы под сырной шапкой <i>/запеченное нежное филе белой рыбы, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	ГАРНИР (на выбор)	
25	Рис отварной с овощами	140г
	Запеченный золотистый картофель с румяной корочкой	140г
	Овощи гриль <i>/перец болгарский, помидоры, кабачки, баклажаны/</i>	140г
	НАПИТКИ	
26	Освежающий напиток с лимоном и мятой <i>/вода, лимон, мята/</i>	200мл.
	Итого по весу (без учета напитка)	1675г
	Итого по весу (с напитком)	1875г

**Выход блюд на 10-20% больше за счёт оформления*

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС «BRAVO – LAUDES!»
пр. Испытателей 13А тел. (8-921-971-48-17; 8-905-206-21-12)

7. Банкетное меню на 3500руб. с человека

№№	НАИМЕНОВАНИЕ	Грамм на 1человека*
	САЛАТЫ (5 вида)	
	5 на выбор	
1-5	Салат «Слеза ангела» <i>/ветчина, жареные грибы, огурец, картофель, грецкий орех/</i>	100г
	Салат «Фасолевый» <i>/фасоль, яйцо, ветчина, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Нотр-Дам» <i>/помидор, красный перец, оливки, ветчина, сыр, салат «Айсберг»/</i>	100г
	Салат «Цезарь с курицей» <i>/куриная грудка, салат «Айсберг», сухарики, сыр пармезан, соус «Цезарь»/</i>	100г
	Салат «Эммануэла» <i>/крабовое мясо, кукуруза, яйцо, рис, майонез, зелень/</i>	100г
	Салат «Оливье» <i>/картофель, яйцо, ветчина из индейки, зеленый горошек, отварное куриное филе, морковь, свежий и соленый огурец, майонез/</i>	100г
	Салат «Селедка под шубой» <i>/филе сельди, картофель отварной, морковь, свекла, яйцо, майонез/</i>	100г
	Салат «Фреш» <i>/пекинская капуста, свежий огурец, морковь, зелень, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Нежность» <i>/ мелко нарубленная белокочанная капуста, кисло-сладкое яблоко, сельдерей, оливковое масло/</i>	100г
	Салат «Гречанка» <i>/мякоть помидора, свежий огурец, сочный болгарский перец, красный сладкий салатный лук, оливки, пряный сыр фета, оливковое масло, лимонный сок/</i>	100г
	Салат «Морская лагуна» <i>/крабовое мясо, креветки, тунец, кальмар, кукуруза, яйцо, салат «Айсберг»/</i>	100г
Салат «Нисуаз с форелью» <i>/картофель, спаржевая фасоль, мякоть помидора, ароматный болгарский перец, салат айсберг, красный лук, кусочки нежнейшей форели, оливки с анчоусами, оливковое масло/</i>	100г	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
6	Канане с красной икрой на белом тосте <i>/тосты из белого хлеба, красная икра/</i>	75г
7	Сациви из курицы в сливочно-ореховом соусе	60г
8	Отварной телячий язык с соусом «Хрен»	30г
9	Слайсы из запеченных баклажанов с орехами и зеленью <i>/баклажан кружочками, помидор, чесночный соус, майонез, грецкий орех, зелень/</i>	75г
10	Сырная пирамидка с сухофруктами и медом <i>/ассорти из 3-х видов сыра, сухофрукты, душистый мед/</i>	25г
11	Ветчинные рулетики из индейки с пикантной начинкой (подаются на подушке из листьев салата) <i>/ветчина из индейки, грибы, лук, сыр, чеснок, майонез, листья салата/</i>	60г
12	Деликатесная мясная коллекция <i>/Буженина «По-домашнему» шеф приготовления, Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления, Колбаса сырокопченая, Карбонат/</i>	50г
13	Овощная корзина «Дача» <i>/помидоры, огурцы, перец болгарский, редис (по сезону), свежая зелень/</i>	75г
14	Рыбное плато от шеф-повара <i>/нарезка красной рыбы с/с, нарезка белой рыбы с/с/</i>	40г
15	Закуска «Сеньор Помидор» <i>/кружочки из помидор, майонез, чеснок, тертый сыр, петрушка)</i>	75г
16	Дартское яйцо <i>/яйцо, сыр, рыба, майонез, зелень/</i>	50г
17	Сельдь под водочку с молодым картофелем под душистым маслом <i>/сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, зелень, масло/</i>	50г
18	Ассорти из маринадов и солений <i>/чеснок, черемша, огурцы, морковь, перец (по сезону)/</i>	25г
19	Домашние грибочки с укропом <i>/маринованные золотистые опята, маринованные грузди, репчатый лук, укроп, душистое масло (по сезону)/</i>	25г
20	Лимонная нарезка	20г
21	Ассорти из сочной зелени <i>/петрушка, укроп, зеленый лук, кинза, базилик (по сезону)/</i>	25г
22	Оливки и Маслины	25г
23	Фирменный соус от шефа <i>/томатный соус, майонезный соус, соус «Табаско», чеснок, лимонный сок, зелень, специи/</i>	30г

24	Хлеб многозерновой черный	100г
25	Хлеб белый с семечками	100г
	ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор) подается с гарниром	
26	Филе молодого цыпленка под сырной шапкой <i>/куриная грудка, помидор, яйцо, сыр/</i>	180г
	Карбонад, запеченный «По-французски» <i>/мякоть свинины, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	Стейк из форели б/к <i>/запеченное в конвектомате нежное филе форели/</i>	180г
	Филе белой рыбы под сырной шапкой <i>/запеченное нежное филе белой рыбы, помидор, сыр, яйцо/</i>	180г
	ГАРНИР (на выбор)	
27	Рис отварной с овощами	140г
	Запеченный золотистый картофель с румяной корочкой	140г
	Овощи гриль <i>/перец болгарский, помидоры, кабачки, баклажаны/</i>	140г
	НАПИТКИ	
28	Освежающий напиток с лимоном и мятой <i>/вода, лимон, мята/</i>	200мл.
	Итого по весу (без учета напитка)	1835г
	Итого по весу (с напитком)	2035г

**Выход блюд на 10-20% больше за счёт оформления*