

ПЁТР
ПЕТРОВИЧ

РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ



МЕНЮ ДЛЯ
ИДЕАЛЬНОЙ
СВАДЬБЫ



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ ДО НАЧАЛА ОСНОВНОГО ДЕЙСТВА

Два бокала игристого и три мини закуски на одну персону из всех предложенных вариантов.

- Игристое вино «Амбашатори Ламбуско Эмилия-Романья» Италия/ 2*125мл.
Белое, красное или розовое
- Канapé с бужениной с маринованным огурчиком
- Тарталетка с куриным паштетом
- Канapé с сыром, виноградом и клубникой
- Рулет из баклажана с сыром и зеленью
- Фруктовое канapé
- Тартар из фруктов с йогуртом в бокале

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выберите восемь закусок, которые вам нравятся. Холодные закуски вместе с напитками подаются на стол к приходу гостей в тарелках на компанию.

- Мясные деликатесы собственного приготовления 75/10/20/10г.
с пшеничными тостами и горчичным соусом
- Рыбные деликатесы собственного приготовления 50/15/5г.
с пшеничными тостами и горчичным соусом
- Закуски под водку и дистилляты 45/15/10/10г.
с бородинскими тостами, маринованными огурцами и хреном
- Ассорти вяленых закусок 40/20г.
с орешками, горчичным и пряным соусами

- Паштет из печени кролика 40/35/15г.
с пшеничными тостами и облепиховым маслом
- Два вида домашнего сала 60г.
с хреном и горчицей
- Сельдь с картофелем 35/50/10г.
и горчичным соусом
- Филе рыбы голец горячего копчения 50/15/15г.
с маринованными огурцами и горчичным соусом
- Форшмак из сельди 65/35г.
с бородинскими гренками
- Скумбрия горячего маринада 50/25г.
с ржаными тостами
- Риет из красной рыбы 50/25г.
с пшеничными тостами
- Красная икра со сливочным маслом 20/10г.
- Сливочный сыр буррата 37/25/5г.
со свежими томатами и соусом песто
- Сырные пятачки с вялеными томатами 60/25г.
и пшеничными тостами
- Свежие овощи 100/10г.
с йогуртовым соусом дзадзыки
- Ассорти домашних солений 90г.
- Домашние малосольные огурцы 70г.
- Оливки и маслины в пряном масле 20г.
- Сезонные фрукты с соусом из чернослива 115г.

САЛАТЫ

Выберите три салата, которые вам нравятся. Салаты подаются на стол в больших тарелках на компанию.

- Теплый салат из телячьих ножек 105г.
с картофелем и маринованными огурцами
- Салат с бедром цыпленка на углях, авокадо, томатами и голубым сыром под соусом винегрет 120г.

Салат с обжаренными колбасками,
картофелем и грибами под соусом вителло тоннато

95г.

Классический оливье

125г.

Цезарь с филе цыпленка

85г.

Сельдь под шубой

100/15/30г.

с ржаными тостами и малосольными огурцами

Копченая форель на картофельном салате 120г.

со сливочным соусом с хреном

Летний овощной салат

90г.

с йогуртовым соусом дзадзыхи

**Легкий салат из свёклы, запеченной
с мёдом, с козьим сыром,**

100г.

пшеничными чипсами и малиновым соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выберите две закуски на основе предпочтений ваших гостей. Мы можем подать закуски как индивидуально, так и на общих тарелках на компанию. Сообщите нам планируемое соотношение закусок не позднее, чем за 2 дня до мероприятия.

Жареный сулугуни

230/40г.

в хрустящей крошке с соусом песто

**Говяжьи мозговые косточки,
запеченные в печи,**

5шт.

с салатом из томатов и ржаными тостами

Закуска из запеченного языка

200г.

на картофельном гратене

**Мидии в раковинах, тушеные
в сливках с белым вином,**

180/40г.

подаются с пшеничными тостами

После закусок перед основными блюдами, чтобы освежить ваши рецепторы, мы подадим сорбет из апельсина и лайма. Порция – каждому гостю.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Выберите два блюда на основе предпочтений ваших гостей. Основные блюда подаются на стол каждому индивидуально. Сообщите нам планируемое соотношение горячих блюд не позднее, чем за 2 дня до мероприятия.

Бифштекс из мраморной говядины 175/150/90/30г.

с печеным картофелем,
салатом Коул Слоу и томатным соусом

Телятина по-строгановски с вешенками, 290/30г.

картофельным пюре и битыми огурцами

Телячьи щечки

370г.

на картофельном пюре с сырным соусом сабайон

Свиная шея на углях 200/160/40г.

с печеным картофелем и томатным соусом

Рулет из свинины с тыквенными клецками 140/120/60г.

и соусом из копченой сметаны

Рулеты из индейки на углях 180/200/40г.

с брокколи и соусом из печеных овощей

Мякоть бедра цыпленка 120/90/30г.

с морковным кремом и жареными грибами

Куриная ножка, томленная 220/150г.

в апельсиновом соусе,

на тыквенном пюре с луковым конфиюрком

Щучьи котлетки в ореховой крошке 140/140/50г.

с овощами гриль и соусом на основе белого вина

Судак в соусе биск 120/60/140г.

с брокколи, картофелем и зеленым горошком

Филе форели на копченом пастернаке 100/120/40г.

со сливочным соусом на основе мидий

**Филе трески с кремом из моркови
и цветной капусты** 120/160г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ БОЛЬШИЕ ПАРАДНЫЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Баранья нога, запеченная в пряностях, подается с картофелем в беконе, овощами гриль и тремя видами соусов.

за 1 кг. мяса до приготовления с общим гарниром — **2300Р**
Вес готового блюда: 2-4 кг. Вес гарнира: 2кг./100/100/100г.

Свиная нога, запеченная в пряностях, подается с картофелем в беконе, овощами гриль и тремя видами соусов

за 1 кг. мяса до приготовления с общим гарниром — **1450Р**
Вес готового блюда: 3-8 кг. Вес гарнира: 2кг./100/100/100г.

Молочный поросенок, фаршированный гречневой кашей с белыми грибами, со сливовым соусом, хреном и горчицей

за 1 кг. мяса до приготовления с общим гарниром — **3000Р**
Вес готового блюда: 3-6 кг. Вес гарнира: 1,5кг./100/50/50г.

Утка с яблоками с печеным мини картофелем, свежими овощами и гранатовым соусом наршараб
1800/200/40г. **1900Р**

Индейка, зажаренная целиком, подается с картофелем в беконе, овощами гриль и тремя видами соусов.

за 1 кг. птицы до приготовления с общим гарниром — **1300Р**
Вес готового блюда: 4-7 кг. Вес гарнира: 2кг./100/100/100г.

Осетр, запеченный целиком, на тонком лаваше с овощным салатом и соусом винегрет

за 1 кг. рыбы до приготовления с общим гарниром — **2500Р**
Вес готового блюда: 1-2 кг. Вес гарнира: 120/40г.

Сом, запеченный целиком, подается на тонком лаваше с овощным салатом и соусом винегрет

1 шт./80/40/50г. Вес сома до приготовления: 1,5-3 кг.
За 100г рыбы до приготовления с общим гарниром — **150Р**

К КАЖДОМУ СТОЛУ Расчет на одну персону.

Хлебная корзина	25/30/30г.
белый багет, пражский заварной хлеб и бриошь из собственной пекарни	
Минеральная вода «Горная вершина»	500г.
с газом/без газа	
Клюквенный морс	1000мл.
Дольки лимона	15г.
Чай и кофе на выбор	

ВАРИАНТЫ БЮДЖЕТА:

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

500Р на одну персону

СВАДЬБА В ВОСКРЕСЕНЬЕ ИЛИ БУДНИЕ ДНИ

2500Р на одну персону, алкоголь отдельно по основному меню

3000Р на одну персону с вашим алкоголем

СВАДЬБА В ПЯТНИЦУ ИЛИ СУББОТУ

3000Р на одну персону, алкоголь отдельно по основному меню

3500Р на одну персону с вашим алкоголем

В стоимость входит аренда зала, обслуживание, возможность фотосессии на территории ресторана.

ПЁТР
ПЕТРОВИЧ
РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ

