

Собраться у праздничного стола, чтобы отметить важное событие - традиция, которая берет свое начало много сотен лет назад. Чтобы разделить с Вами радость любого праздника, Чайхона №1 специально разработала банкетное меню для фуршетов, банкетов и семейных застолий, которое поистине удивит Вас разнообразием вкусов. Роскошные блюда и качественное обслуживание сделают торжество по-настоящему запоминающимся. Тимур Ланский

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



ВОЛОВАН С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Традиционная закуска из слоёного теста с начинкой из красной икры на тонком слое сливочного масла.









КАНАПЕ КАМАМБЕР

Нежный сыр Камамбер с благородной белой плесенью на шпажке с виноградом. Подается с мёдом и грецкими орехами.

КАНАПЕ МОЦАРЕЛЛА 190.-

Яркая и вкусная закуска - сочетание помидоров черри, мини-моцареллы и маслин на шпажке.

ОВОЩИ КРУДИТЕ

130.-

Свежая морковь, огурец, сладкий перец и сельдерей, нарезанные соломкой. Подаются в шотах с острым соусом тайский чили.

2 шт - 47 г 2 шт - 75 г 2 шт - 48 г



БРУСКЕТТА С СЕЛЬДЬЮ 190.— БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ 280.— БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ 410.— БРУСКЕТТА С ЦЫПЛЕНКОМ 190.— БРУСКЕТТА С УГРЕМ 230.—

БРУСКЕТТА С БРЕЗАОЛОЙ 210.—

ТАРТАЛЕТКИ С СЫРНЫМ САЛАТОМ 320.— ТАРТАЛЕТКИ С СЕЛЁДКОЙ ПОД ШУБОЙ 250.— ТАРТАЛЕТКИ С САЛАТОМ СТОЛИЧНЫЙ 290.— ТАРТАЛЕТКИ С ФОРШМАКОМ 270.—

1 шт 52 г

1шт 62г

1шт 72г

1шт 67г

1шт 62 г 1шт 54 г

2 шт 150 г 2 шт 150 г 2 шт 150 г 2 шт 150 г



БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ 620.—

Рулетики из блинов с начинкой из слабосолёного лосося с творожным сыром и зеленью.

СЫРНЫЕ МЕШОЧКИ

230.-

Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из молодого и копченого сыра с кусочками свежего винограда, грецкого ореха, мяты.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 230.—

Сырная начинка с грецкими орехами, чесноком завернутая в тонкие слайсы из обжаренных баклажанов.

2 шт - 170 г 2 шт - 67 г 2 шт - 80 г

БАНКЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ





РОСТБИФ

Ломтики запеченной со специями говядины с печёными помидорками черри на подушке из салатных листов.

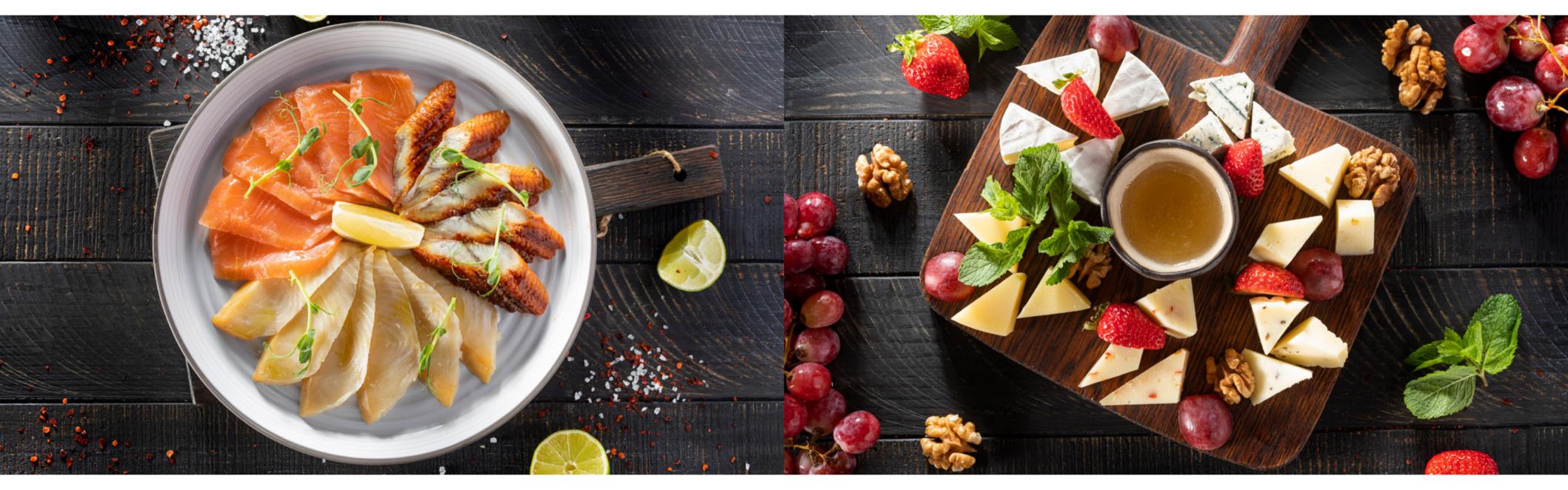
2350.-

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС

275 г

2150.-

Мясное ассорти из пармской ветчины, салями, брезаолы, коппы и копчёной утки.



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА*

2980.-

Аппетитное рыбное ассорти из слабосолёного лосося, копчёного палтуса и подкопчённого угря. Украшается долькой лимона и микрозеленью.

ПЛАТО ИЗ СЫРОВ

1950.-

Благородные сорта сыра: Дор-Блю, Камамбер, Пармезан, итальянские Качотта с трюфелем, Качотта с перцем и пряный сыр в сочетании с сочной клубникой, виноградом, грецкими орехами и душистым мёдом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



МИНИ-БУРГЕРЫ С ТЕЛЯТИНОЙ 250.—

Сочная котлета из телятины с сыром Чеддер, листьями салата, соленым огурцом и слайсом розового помидора.

МИНИ-БУРГЕРЫ С КУРИЦЕЙ 200.—

Сочная котлета из курицы с сыром Чеддер, листьями салата, соленым огурцом и слайсом розового помидора.

киш с грибами

Открытый пирог на песочном тесте с начинкой из обжаренных грибов с луком в сливочном соусе под сыром.

330.-

киш с сёмгой

780.-

Открытый пирог на песочном тесте с начинкой из семги, шпината в сливочном соусе под сыром.

1 шт - 100 г 1 шт - 220 г 1 шт - 220 г



САМСА БЕЙБИ С ТЕЛЯТИНОЙ 320.—

Песочное тесто с начинкой из мелкорубленной телятины.

САМСА БЕЙБИ С КУРИЦЕЙ 290.—

Песочное тесто с начинкой из мелкорубленнго мяса цыпленка.

САМСА С БАРАНИНОЙ 290.—

Традиционная узбекская самса из слоеного теста с начинкой из мелкорубленного мяса, лука и специй.

САМСА С КУРИЦЕЙ 270.—

Традиционная узбекская самса из слоеного теста с мясом молодого цыпленка, лука и специй.

МИНИ ШАШЛЫЧКИ

Маринованные в соевом соусе и обжаренные на мангале с болгарским перцем.

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 420.—

ИЗ БАРАНИНЫ 420.— ИЗ ИНДЕЙКИ 340.—

ИЗ КУРИЦЫ 340.—

2 шт - 80 г 2 шт - 80 г 1 шт - 100 г 1 шт - 100 г 2 шпажки - 70 г

ГОРЯЧИЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА





СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ*

10000.-

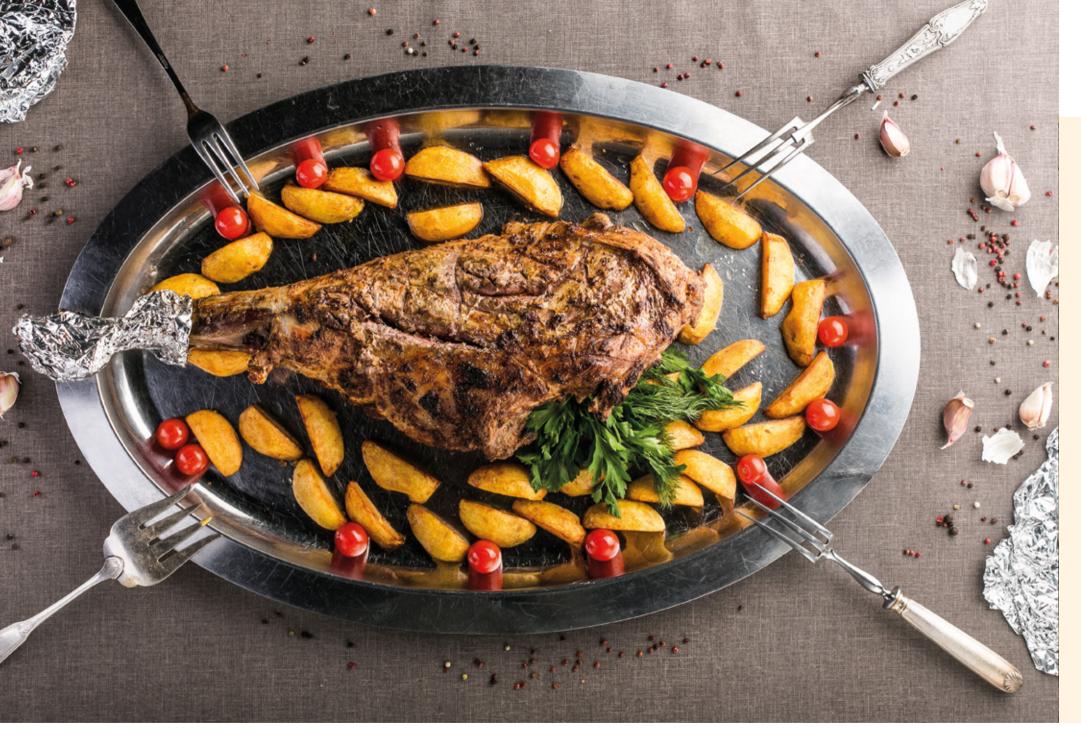
Царское блюдо из целой стерляди, запечённой в лимонном маринаде. Подается со свежей зеленью, огурцами, помидорами и маслинами.

ЯГНЁНОК ИЗ ТАНДЫРА* 24000.—

Ягненок, запеченный в тандыре нашего ресторана с овощами, молодым картофелем и специями.

ПОЛОВИНКА ЯГНЁНКА ИЗ ТАНДЫРА* 13000.—

Половинка ягненка, запеченная в тандыре нашего ресторана с овощами, молодым картофелем и специями.



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



ОКОРОК ЯГНЕНКА*

7000.-

Ножка ягненка с тимьяном и молодым картофелем, запеченная в тандыре нашего ресторана.

НАПОЛЕОН 1850 гр (стандартный торт) 1000 гр (при заказе от 3 кг)

3900 / 2110-

Домашний торт из хрустящего слоёного теста и заварного крема. Украшается ягодами клубники, малины и голубики.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

ШОКОЛАДНЫЙ 2200 гр (стандартный торт) 6380 / 2900.-

Шоколадный торт с безглютеновым бисквитом. Украшается клубникой, смородиной, малиной, голубикой и ежевикой. 2200 г

1850 г





ПАВЛОВА 850 гр (стандартный торт) 1000 гр (при заказе от 3 кг)

3300 / 3890.-

Воздушное суфле в хрустящем безе. Украшен взбитыми сливками с ароматными ягодами клубники, малины и голубики.

МЕДОВИК 1300 гр (стандартный торт) 1000 гр (при заказе от 3 кг)

3400 / 2620.-

Классический торт из тонких медовых коржей, пропитанных сливочным кремом. Украшается ягодой голубики.

МАНГО ШОКОЛАД 2000 гр (стандартный торт) 6100 / 3050.—

со вкусом манго-маракуйя и шоколадного бисквита. Украшается ягодой малины и красной смородины.

Гармоничное сочетание шоколадного мусса, нежного крема

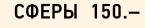
ТРИ ШОКОЛАДА 1320 гр (стандартный торт) 4100 / 3100.—

С насыщенным шоколадным брауни и нежным муссом из белого, молочного и чёрного шоколада, оформленный шоколадными лепестками.

1300 г

2000 г

1320 г



ШОКОЛАДНЫЕ ЦИФРЫ 80.-

6 г - 1 шт.

6 г - 1 шт.





МОРКОВНЫЙ 1700 гр (стандартный торт) 1000 гр (при заказе от 3 кг)

Торт на основе морковного бисквита с апельсиновым фрешом

и добавлением грецких орехов, с сырно-сливочным кремом.

Украшается ягодами голубики, малины, ежевики и клубники.

3800 / 2240.-

Торт на основе взбитых белков и миндальной муки, пропитанный заварным кремом и шоколаднофундучным пралине. Украшается чипсами из нугатина и ягодами голубики.

5300 / 2940.-

ЭСТЕРХАЗИ 1800 гр (стандартный торт) 1000 гр (при заказе от 3 кг)

1800 г

16 г - 1 шт.

Леденецы

Ваза из карамели 700.-

150.-

Фигурки из шоколада 700.-

Кролик 115 г Мишка 130 г Оленёнок 35 г

Оформление велюром 500.-

Шоколадные надписи

си 500.—

С днем рождения / 23 февраля 20 г 8 марта 40 г Люблю 7 г

Дополнительные ягоды 100 г 700.-

