



Ресторан " чай-бар Казан "  
Банкетное меню

Вес	Наименование	Цена
	<b>Холодные закуски</b>	
300г	<i>Мясное ассорти (казы, куриный рулет, язык говяжий отварной)</i>	1200
300г	<i>Мясная тарелка (куриный рулет 200г, язык говяжий отвар 100г)</i>	900
300г	<i>Рыбное ассорти (осетрина, масляная, семга)</i>	1450
300г	<i>Рыбная тарелка (семга слабосолен 150г, масляная 150г)</i>	1100
300г	<i>Овощная тарелка (огурцы, помидоры, перец, зелень)</i>	420
300г	<i>Соленья домашние (черри, огурчики, капуста)</i>	400
200г	<i>Рулетики из баклажан с грец. орехом</i>	480
250г	<i>Салат "Сёмга в кунжуте"</i>	560
150г	<i>Салат "Казанский" столичный с курицей</i>	290
150г	<i>Салат "Ханский" с языком и говядиной</i>	360
250г	<i>Салат "Цезарь" с куриной грудкой</i>	360
250г	<i>Салат "Цезарь" с креветками</i>	560
200г	<i>Салат "Греческий" с сыром фета</i>	360
250г	<i>Салат "Моцарелла с томатами и руколой"</i>	480
140г	<i>Икра, масло, зелень (вазочка)</i>	700
	<b>Первые блюда</b>	
300г	<i>Суп лапша Куриный (зелень отдельно)</i>	240
300г	<i>Суп лапша Баранина (зелень отдельно)</i>	260
300г	<i>Шурпа из баранины (зелень отдельно)</i>	260
	<b>Горячие закуски к супу</b>	
100г	<i>Эчпочмак</i>	100
100г	<i>Кыстыбый с картофелем и поджарен луком</i>	90
100г	<i>Кыстыбый с сыром и зеленью</i>	160
100г	<i>Пермяч</i>	100
100г	<i>Вак бэлэш (с рисом и курицей)</i>	90
1500	<i>Зур бэлэш</i>	2500
	<b>Вторые блюда</b>	
900г	<i>Казан-кызган на выбор: говядина, баранина</i>	1800
900г	<i>Казан-кызган: курица</i>	1600
150г	<i>Говядина томленая с луком и морковкой (150/50)</i>	420
150г	<i>Говядина отварная</i>	400
150г	<i>Баранина томленная с луком и морковкой (150/50)</i>	430
150г	<i>Семга гриль с соусом тар-тар</i>	650
150г	<i>Курица отварная с луком и морковкой</i>	330
150г	<i>Шашлык курица</i>	380



150г	<i>Шалык баранина</i>	450
150г	<i>Шашлык говядина</i>	450
150г	<i>Шашлык корейка</i>	450
150г	<i>Шашлык семга</i>	590
150г	<i>Люля кебаб из курицы, 4 шт</i>	350
150г	<i>Люля кебаб из баранины, 4 шт</i>	430
300г	<i>Плов с бараниной (готовится в казане на костре)</i>	380
300г	<i>Плов сладкий (курага, чернослив, изюм)</i>	360
300г	<i>Манты со сметаной 5 шт</i>	430
1шт	<i>Рыба стерлядь запеченая</i>	15000
100г	<i>Жульен с грибами</i>	250
1шт	<i>Гусь запечённый</i>	7000
	<b>Гарниры</b>	
150г	<i>Овощи гриль</i>	330
150г	<i>Картофель отварной с укропом</i>	120
150г	<i>Люля кебаб из картофеля</i>	250
150г	<i>Молодой картофель обжаренный в кожуре</i>	150
	<b>Чайная церемония</b>	
200г	<i>Орешки ассорти</i>	600
200г	<i>Сухофрукты ассорти</i>	400
1кг	<i>Фруктовая ваза 1 кг</i>	1000
2кг	<i>Фруктовая ваза 2 кг</i>	2000
тар.	<i>Ананасы, клубника</i>	1500
150г	<i>Чак-чак тонкий</i>	350
300г	<i>Чак-чак толстый</i>	700
100	<i>Пахлава Турецкая</i>	180
500г	<i>Чай черный , лимон</i>	130
2,5л	<i>Чай черный, лимон</i>	260
100г	<i>Грушевый штрудель с шариком мороженого</i>	380
200г	<i>Тирамису</i>	360
1 кг	<i>Пироги песочные в ассортименте</i>	1500
1кг	<i>Пироги домашние, 1кг-30 ромбиков(+)(на выбор: курага, чернослив, творог, лимон, грецкий орех)</i>	1500
1кг	<i>Медовик</i>	1500
1кг	<i>Сметанник, Творожник</i>	1200
1кг	<i>Губадия</i>	1500
60г	<i>Пирожок с капустой</i>	100
60г	<i>Пирожок с яблоком</i>	100
60г	<i>Пирожок с мясом</i>	110
60г	<i>Пирожок с зел луком и яйцом</i>	100



100г	<i>Коштеле</i>	190
60г	<i>Пончики</i>	80
100г	<i>Куптермя</i>	170
80см	<i>Шоколадный фонтан (5 кг шоколада + фрукты 5 кг)</i>	17000
	<b>Напитки</b>	
0,5л	<i>Вода</i>	60
0,2л	<i>Морс</i>	60
	<b>Хлеб</b>	
1шт	<i>Лепешка домашняя</i>	60
1пор	<i>Хлеб черный</i>	30
1пор	<i>Хлеб белый</i>	30
	Сумма:	

