

Кафе «Австерия»

Ул. Фурштатская 32

Тел. 272-64-11 +7-911-248-93-05

Банкетное меню 1500 руб.

- ✓ Салат «Пикантный» *70 гр.*
(язык гов., огурцы мар., шампиньоны, картофель, яйцо, помидоры черри, майонез, хрен)
- ✓ Салат «Оливье» с языком и цыпленком *75 гр.*
(куриное филе, телячий язык, картофель, огурцы маринованные, огурцы свежие, майонез, зеленый горошек, яйцо, маслины)
- ✓ Салат «Скандинавский» *75 гр.*
(форель, томаты, огурцы свеж. огурцы мар., яйцо, зел. горошек, картофель, майонез)
- ✓ Рулетики из баклажан фаршированные сыром фета *25 гр.*
- ✓ Ассорти из свежих овощей с букетом из трав *60 гр.*
- ✓ Мясная пара с зеленью, помидорами «Черри» *60 гр.*
(язык отварной, буженина, помидоры «Черри»)
- ✓ Рулетики из копченого окорока с рукколой и сыром «Пармезан» *25 гр.*
- ✓ «Морская фантазия» *70 гр.*
(форель шеф-посола, форель холодного копчения, клыкач холодного копчения, лимон, маслины, масло сливочное)
- ✓ Сельдь с отварным картофелем и маринов. луком *50 гр.*
- ✓ Хлебная корзина

Горячие блюда на ваш выбор

- ✓ Судак запечённый с овощами и белым вином *160 гр./40 гр.*
- ✓ Куриное филе фаршированное томатами и сыром «фета» с соусом «Наполи» *160 гр./40 гр.*
- ✓ Стейк из свиной вырезки запеченный с грибным жульеном и сыром «Моцарелла» *1/170 гр.*
- ✓ Картофель отварной с укропом и сливочным маслом *100 гр.*

Банкетное меню 1800 руб.

- ✓ **Салат с бужениной и брынзой** 65 гр.
(с-т айсберг, шампиньоны, томаты, буженина, брынза, медово-горчичная заправка)
- ✓ **Салат «Цезарь с куриной грудкой»** 65гр.
(куриное филе, огурцы свежие, помидоры свежие, салат айсберг, гренки, сыр пармезан)
- ✓ **Салат «Морской Бриз»** 65гр.
(форель с/с, огурцы св., картофель, с-т айсберг, яйцо, майонез+сметана)
- ✓ **Микс из запеченных овощей** 60гр.
(рулетки из баклажан фаршированные сыром фета, шампиньоны фаршированные копченым окороком и сыром)
- ✓ **Ассорти из свежих овощей с букетом из трав** 55гр.
- ✓ **Моцарелла со свежими овощами** 50гр.
(огурцы, томаты, перец болгарский, маслины, руккола, с-т айсберг, заправка песто)
- ✓ **Мясная пара с зеленью, помидорами «Черри»** 50гр.
(язык отварной, буженина, помидоры «Черри»)
- ✓ **Рулетки из копченого окорока с рукколой и Пармезан** 20гр
- ✓ **«Морская фантазия»** 70гр.
(форель шеф-посола, форель холодного копчения, клыкач холодного копчения, лимон, маслины, масло сливочное)
- ✓ **Сельдь с отварным картофелем и маринов. луком** 50гр.
- ✓ **Хлебная корзина**

Горячие блюда на ваш выбор

- ✓ **Стейк из форели в икорно-сливочном соусе** 130гр./40гр.
- ✓ **Куриное филе фаршированное цукини и моцареллой запеченное под соусом «Наполи»** 160/40гр.
- ✓ **Филе судака в сливочном соусе с белыми грибами** 120/50гр
- ✓ **Стейк из свиной вырезки запеченный с грибным жульеном и сыром «Моцарелла»** 1/170гр
- ✓ **Медальоны из телятины с перечным соусом** 120гр/40гр
- ✓ **Картофель отварной с укропом и сливочным маслом** 100гр.

Холодные закуски

- ✓ **Пикантное ассорти** 1/250 270 руб.
(огурцы соленые, морковь по-корейски, томаты черри марин., огурцы маринованные капуста квашеная)
- ✓ **Сырное плато** 1/280 350 руб.
(сыр в ассортименте, мед, виноград, грецкие орехи)

Горячие закуски

- ✓ **Жульен с белыми грибами и куриным филе** 110 гр. 180 руб.
- ✓ **Хачапури по-мегрельски** 1/500 гр. 340 руб.
- ✓ **Сыр жареный во фритюре с клюквенным соусом** 100/30 280 руб.

Банкетные блюда

- ✓ **Свиной окорок печеный с яблоками – прямо из печи**
20 чел.-7200руб./ 30чел.-9500 руб.
- ✓ **Целиковый запеченный в тесте лосось фаршированный шпинатом и грибами гарнированный дарами моря**
20 чел.-8500руб./ 30чел.-10800 руб.
- ✓ **Баранья нога запеченная в сочетании с восточными травами и миксом из свежих и маринованных овощей**
20 чел.-6700руб./ 30чел.-8900 руб.
- ✓ **Судак гарнированный морепродуктами, фаршированный муссом из форели**
20 чел.-7500руб./ 30чел.-9500 руб.

Десерт с фейерверком

- ✓ **Торт «Маскарпоне»**
12 чел.-1500руб. / 2-х ярусный 24чел.-3000 руб./ 3-ярусный 36чел 4500руб.
(для свадебного торжества торт оформляется фигурками жениха и невесты)

Полное закрытие кафе от 30 тыс. руб.

Алкоголь, напитки б/а, фрукты - разрешаем принести с собой

Обслуживание 10%

Чай, кофе - по факту

Часы работы заведения до 22-30

Оплата: 5000 руб. бронь, 50% за 3 дня, остаток в день проведения.