



**Специальное предложение  
по проведению праздничных мероприятий  
Ресторан «Царскосельский Презент»**

**Зимнее МЕНЮ**

**Вариант 1**

**Закуски на столе:**

*Маринованные корнишоны*

*Маринованные томаты «Шерри»*

\*\*\*

*Салат из квашеной капусты с солеными грибами и петрушкой*

\*\*\*

*Рулетики из баклажана с острой морковью и сыром*

\*\*\*

**Рыбная закуска**

*Ломтики лосося, просоленного с эстрагоном*

*Рулет из форели с паприкой*

*Парфе из судака с укропом*

\*\*\*

*Салат из трески со свежими овощами и яйцом,  
приправленный лимонным майонезом*

\*\*\*

**Мясная закуска**

*Холодец из говядины с соусом «Хрен»*

*Рулет из филе цыпленка с клюквой*

*Запеченный свиной окорок с чесноком и перцем*

\*\*\*

*Салат из филе свинины с маринованным огурчиком и картофелем*

### **Горячая закуска**

*Пирог с капустой, подается с грибами в сливках*

### **Горячее блюдо**

*Медальон из лосося,  
сервируется овощами в томатном соке,  
подается с картофелем «Дюшес»  
или*

*Филе индейки, обжаренное на гриле,  
подается с соусом из копченостей,  
сервируется лазаньей из кабачка*

### **Напитки**

*Минеральная вода, чай или кофе*

## **Вариант 2**

### **Закуски на столе:**

*Малосольные огурчики и редис,  
сервируются на зеленом салате*

\*\*\*

*Лисички с картофелем и петрушкой*

\*\*\*

*Капрезе из томатов с сыром «Моцарелла»*

\*\*\*

### **Рыбная закуска**

*Ломтики стерляди из собственной коптильни*

*Семга, просоленная с лаймом и зеленым перцем*

*Рулет из судака и форели со шпинатом*

\*\*\*

*Салат из кеты с соленым огурчиком и бурым рисом*

\*\*\*

### **Мясная закуска**

*Студень из индейки*

*Ломтики телячьего языка с соусом «Хрен»*

*Печеная свиная шейка с чесноком*

\*\*\*

*Салат из говядины «Оливье»*

\*\*\*

### **Горячая закуска**

*Жульен из шампиньонов*

*или*

*Долма*

*или*

*Курник*

*или*

*Мясная кулебяка*

## **Горячее блюдо**

*Спинка форели на пару,  
сервируется тоглаателли из овощей,  
подается с соусом «Кардинал»*

*или*

*Турнедо из говядины,  
сервируется пюре из шпината,  
подается с испанским соусом*

## **Десерт**

*Мильфей с ванильным кремом и кусочками фруктов*

## **Напитки**

*Минеральная вода, чай или кофе*

**\*\*\***

## Летнее МЕНЮ

### Вариант 1

#### **Закуски на столе:**

*Огурчики, просоленные с редисом,  
сервируются зеленым салатом  
Малосольные томаты «Шерри»*

\*\*\*

*Рулетики из баклажанов с сыром «Моцарелла»*

\*\*\*

*Свежие овощи*

\*\*\*

*Оливки*

\*\*\*

#### **Рыбная закуска**

*Семга «Мохито», маринованная с текилой и мятой  
Парфе из судака с эстрагоном  
Филе форели со шпинатом*

\*\*\*

*Салат из тигровых креветок с молодыми овощами,  
приправленный соусом из базилика и оливкового масла*

\*\*\*

#### **Мясная закуска**

*Свиное филе, томленное в цветочном меде  
Отварной говяжий язык, подается с соусом «Хрен»  
Террин из телятины с клюквой и розмарином*

\*\*\*

*Салат из мяса цыпленка со спаржей и шампиньонами,  
приправленный домашним майонезом*

\*\*\*

#### **Горячая закуска**

*Жареное филе утки,*

*подается с соусом из портвейна,  
сервируется теплым салатом из груши*

### **Горячее блюдо**

*Жареный медальон из лосося,  
подается с соусом из раковых шеек,  
сервируется пюре из брокколи и картофеля  
или*

*Филе индейки гриль,  
сервируется тоглиятелли из кабачка,  
подается с соусом «Маринад»*

### **Десерт**

*Семифредо из манго и имбирного пряника*

### **Напитки**

*Минеральная вода, чай или кофе*

## **Вариант 2**

### **Закуски на столе:**

*Малосольные огурчики*

\*\*\*

*Греческие маслины и оливки*

\*\*\*

*Лисички с картофелем и петрушкой*

\*\*\*

*Рулетики из печеного перца с оливками и сыром «Пармезан»*

\*\*\*

*Свежие овощи*

\*\*\*

*Пряная зелень*

\*\*\*

### **Рыбная закуска**

*Морской окунь домашнего копчения*

*Форель, просоленная с бренди*

*Террин из морского гребешка с креветками*

\*\*\*

*Салат из тунца со свежими овощами, сервируется перепелиным яйцом, подается с лимонным майонезом*

\*\*\*

### **Мясная закуска**

*Рулет из мяса цыпленка с петрушкой и чесноком*

*Филе утки с прованскими травами*

*Телячья лопатка, запеченная с дижонской горчицей*

\*\*\*

*Салат из свиной вырезки, обжаренной в воке со сладким перцем и корнишонами, приправленный кунжутным маслом*

\*\*\*

### **Горячая закуска**

*Кебаб из ягненка,  
подается с соусом из черной фасоли*

### **Горячее блюдо**

*Филе семги на пару,  
сервируется пюре из тыквы и конфи́том из лука порея,  
подается с икорным соусом  
или*

*Медальон из говяжьей вырезки,  
подается с соусом из опят,  
сервируется овощами гриль*

### **Десерт**

*Парфе из вишни с кусочками фисташкового печенья*

### **Напитки**

*Минеральная вода, чай или кофе*

\*\*\*

**Стоимость меню и другую важную информацию уточняйте по  
тел. 8-921-429-26-26 или e-mail: [pushkin.csp@mail.ru](mailto:pushkin.csp@mail.ru)**

