

# Кафе «Австерия»

Ул. Фурштатская 32

Тел. 679-64-64 +7-911-248-93-05

## Банкетное меню 1850 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»** 50 гр.  
(форель шеф-посола, клыкач холодного копчения, рулетики из семги с сыром Рикотта, 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, цукини и сыром** 180 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 2250 руб.

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

## Горячие блюда на ваш выбор

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

# Конструктор к банкетному меню

## Холодные закуски

- ✓ **Пикантное ассорти** 1/250 350 руб.  
(огурцы соленые, черемша, огурцы маринованные, чеснок маринованный)
- ✓ **Сырное плато** 1/280 480 руб.  
(сыр в ассортименте, мед, грецкие орехи)

## Горячие закуски

- ✓ **Жульен грибной с куриным филе** 110 гр. 270 руб.
- ✓ **Хачапури по-мегрельски** 1/500 гр. 380 руб.
- ✓ **Сыр жареный во фритюре с клюквенным соусом** 100/30 340 руб.

## Банкетные блюда

- ✓ **Свиной окорок печеный с яблоками – прямо из печи** 20 чел.-9000руб
- ✓ **Целиковый запеченный в тесте лосось фаршированный шпинатом и грибами гарнированный дарами моря** 20 чел.-11000руб
- ✓ **Баранья нога запеченная в сочетании с восточными травами и миксом из свежих и маринованных овощей** 20 чел.-9000руб
- ✓ **Судак гарнированный морепродуктами, фаршированный муссом из форели** 20 чел.-11000руб

## Десерт с фейерверком

- ✓ **Торт «Маскарпоне»**  
12 чел.-1860руб. / 2-х ярусный 24чел.-3720 руб./ 3-ярусный 36чел 5580руб.  
(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 наличными: 5000 руб. бронь, 50% за 3 дня, остаток в день проведения

# Фуршетное меню

## Салаты в тарталетках:

- ✓ Салат «Австерия» 1/50 130 руб.  
( язык, карбонат, куриное филе, перец болгарский, шампиньоны, соус «Табаско», майонез)
- ✓ Салат «Оливье» 1/50 130 руб.  
( язык говяжий, филе цыпленка, огурчики маринование, яйцо, горошек , зеленый, картофель, майонез)

## Канapé в ассортименте:

- ✓ Канapé с языком и с томатом черри 1/30 110 руб.
- ✓ Канapé с бужениной , корнишонами, сливочным маслом и грейпфрутом 1/30 115 руб.
- ✓ Канapé с семгой, и сливочным маслом 1/30 125 руб.

## Холодные закуски:

- ✓ Рулетики из баклажан с сыром «фета» и зеленью 1/20 75 руб.
- ✓ Рулетики из копченой форели фаршированные оливками и зеленью 1/20 135 руб.
- ✓ Ассорти из сыров на шпажках: ананасы - виноград - сыр 1/30 75 руб.
- ✓ Шашлычок из свежих овощей 1/30 55 руб.
- ✓ Рулетики из цуккини с моцареллой и томатами 1/20 75 руб.
- ✓ Трубочки из копченой свинины с сыром и чесноком 1/20 95 руб.
- ✓ Шашлычок из тигровых креветок в кунжуте 1/30 145 руб.
- ✓ Икра красная в тарталетках со сливочным маслом лимоном и зеленью 1/25 155 руб.
- ✓ Шляпка шампиньона фаршированная карбонатом копченым запеченная под сырной шапкой 1/30 95 руб.
- ✓ Мини «капрезе» на шпажке 1/30 95 руб.