



**X**  
**CATERING**  
**X**

— **МЕНЮ** —

**БАНКЕТНО-ФУРШЕТНОЕ**







**Салат с коктейльными креветками,**  
мидиями, черри и авокадо, приправленный  
бальзамическим кремом 60 г **150.-**



**Салат Столичный**  
с перепелиным яйцом и красной икрой 60 г **120.-**



**Пикантный салат с говядиной,**  
болгарским перцем и овощами  
с бальзамической заправкой 50 г **130.-**

# — WELCOME —

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- |   |      |            |
|---|------|------------|
| <b>Греческий огурчик</b><br>(мини греческий салат на свежем огурце)   | 40 г | <b>90</b>  |
| <b>Оливье</b><br>с говядиной в тарталетке   | 80 г | <b>100</b> |
| <b>Салат "Аврос"</b><br>с тигровыми креветками на гриле,<br>с Айсбергом, томатами черри, апельсином         | 60 г | <b>150</b> |
| <b>Салат с коктейльными креветками,</b><br>мидиями, черри и авокадо, приправленный<br>бальзамическим кремом | 60 г | <b>150</b> |
| <b>Рулетки из ветчины</b><br>с сырным кремом  | 40 г | <b>70</b>  |
| <b>Канопе с сыром и виноградом</b><br>в шотах с медом<br>и кедровыми орешками                               | 35 г | <b>100</b> |
| <b>Мини-Сэндвич</b><br>с домашней бужениной,<br>корнишоном и соусом "Хрен"                                  | 60 г | <b>130</b> |
| <b>Мини-Сэндвич с курицей,</b><br>овощами и соусом "Цезарь"   | 60 г | <b>120</b> |
| <b>Мини-Сэндвич с лососем</b>   | 60 г | <b>180</b> |
| <b>Салат Столичный</b><br>с перепелиным яйцом и красной икрой   | 60 г | <b>120</b> |
| <b>Пикантный салат с говядиной,</b><br>болгарским перцем и овощами<br>с бальзамической заправкой            | 50 г | <b>130</b> |
| <b>Балтийская селёdochка</b><br>на шубе на ржаном хлебе   | 50 г | <b>95</b>  |
| <b>Рулетки из баклажан</b><br>на гриле с сырно-ореховым муссом  | 40 г | <b>80</b>  |
| <b>Рулетки из цуккини</b><br>со сливочно-творожной начинкой,<br>оливками и вялеными томатами                | 40 г | <b>80</b>  |



**Балтийская селёdochка**  
на шубе на ржаном хлебе 50 г **95.-**



**Рулетки из баклажан**  
на гриле с сырно-ореховым муссом 40 г **80.-**



**Рулетки из цуккини**  
со сливочно-творожной начинкой,  
оливками и вялеными томатами 40 г **80.-**



# — WELCOME —

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### Брускетта с ростбифом,

томатами черри и сливочным соусом "Дижон"

40 г 120.-



### Брускетта с моцареллой

и конкасе из томатов с соусом "Песто"

40 г 100.-

**Шот с соломкой из свежих овощей** 60 г 70  
(Кредюте) в подушечке из йогуртового соуса

**Цезарь-ролл с цыпленком** 100 г 170

**Роллы с лососем,** 50 г 150  
крем-сыром и нори в армянском лаваше

**Профитроли** 60 г 80  
с грибным муссом /  
с печеночным паштетом/с капустой/  
с муссом из ветчины и фисташкой

**Мини-пирожки** 50 г 60  
капуста/курица с рисом и яйцом/  
грибы с картошкой /мясо / яблоко / ягоды

**Брускетта с моцареллой** 40 г 100  
и конкасе из томатов с соусом "Песто"

**Тигровая креветка-гриль** 40 г 130  
с манго (подаётся в шотах)

**Брускетта с ростбифом** 40 г 120  
из телятины на подушке из лисичек  
в сливочном креме

**Брускетта с овощной икрой** 40 г 80

**Брускетта с риемом из цыпленка** 40 г 90  
на мармеладе из красного лука

**Брускетта с цыпленком терияки** 40 г 90

**Брускетта с риемом из утки** 40 г 120  
с апельсиновым мармеладом

**Брускетта с утиной грудкой** 40 г 120  
и малиновым соусом





**Брускетта  
с грибным дукселем**

и кремом из фермерской сметаны

40 г **95.-**



**Брускетта  
с домашней бужениной**

и клюквенным желе

40 г **100.-**



**Брускетта с лососем  
шеф-посола**

и красной икрой

50 г **160.-**

# — WELCOME —

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Брускетта с соте из овощей**

в терияки и молодым сыром

40 г **100**

**Брускетта с тар-таром  
из говядины**

с брусничным желе

40 г **150**

**Брускетта  
с домашней бужениной**

и клюквенным желе

40 г **100**

**Брускетта с ломтиками  
подкопченной трески**

и икрой летучей рыбы

40 г **100**

**Брускетта с тунцом,**

томатом черри и перепелиным яйцом

40 г **110**

**Брускетта с обжаренной  
на гриле тигровой креветкой,**

манго и соусом "Свичили"

40 г **150**

**Брускетта  
с грибным дукселем**

и кремом из фермерской сметаны

40 г **95**

**Брускетта с лососем  
шеф-посола**

и красной икрой

50 г **160**

**Брускетта с тыквой**

и черносливом с сыром "Фета"

40 г **90**

**Брускетта с языком,**

корнишонами и сливочным соусом с хреном

40 г **110**

**Брускетта  
с тар-таром из лосося**

шеф-посола с каперсами

50 г **160**



**Брускетта с тыквой**

и черносливом с сыром "Фета"

40 г **90.-**



**Брускетта с языком,**

корнишонами и сливочным соусом с хреном

40 г **110.-**



**Брускетта  
с тар-таром из лосося**

шеф-посола с каперсами

50 г **160.-**





**Нарезка из куриного рулета**  
с грибами / курагой / болгарским перцем 200 г **350.-**



**Сырное ассорти**  
с медом, виноградом и орехами  
(моцарелла, ружет, дор-блю, пармезан, гауда) 800 г **1500.-**

# — АССОРТИ —

## НАРЕЗКА

<b>Ассорти из маслин и оливок</b> с лимоном и пряным маслом	100 г <b>200</b>
<b>Балтийская сельдь с молодым картофелем,</b> маринованным красным луком и горчичным соусом	180 г <b>350</b>
<b>Форшмак</b>	150 г <b>350</b>
<b>Слайсы лосося пряного шеф-посола</b> с лимоном и каперсами	150 г <b>600</b>
<b>Рыбное ассорти -</b> лосось шеф-посола, масляная рыба, королевские креветки, канапе с красной и черной икрой	200 г <b>650</b>
<b>Нарезка из свежих овощей</b>	200 г <b>300</b>
<b>Телячий язык</b> со сливочным хреном	150 г <b>350</b>
<b>Буженина</b> с бруснично-клюквенным соусом	150 г <b>250</b>
<b>Мясное ассорти</b> из домашней буженины, говяжьего языка, ростбифа и куриных рулетов с соусами	300 г <b>500</b>
<b>Нарезка из куриного рулета</b> с грибами / курагой / болгарским перцем	200 г <b>350</b>
<b>Сырное ассорти</b> с медом, виноградом и орехами (моцарелла, ружет, дор-блю, пармезан, гауда)	800 г <b>1500</b>
<b>Соленья домашние</b>	250 г <b>350</b>
<b>Хлебная корзинка</b> (+ домашнее масло)	200 г <b>200</b>





**Салат с коктейльными креветками,**  
мидиями, черри и авокадо,  
приправленный бальзамическим кремом 120 г **300.-**



**Салат "Аврос"**  
из тигровых креветок на гриле, с Айсбергом,  
томатами черри, апельсином 120 г **300.-**



**Салат "Столичный"**  
с перепелиным яйцом и красной икрой 120 г **200.-**

# — САЛАТЫ —

## В СТОЛ\*

<b>Цезарь с креветками</b>	120 г <b>300</b>
<b>Цезарь с лососем</b> домашнего пряного посола	120 г <b>300</b>
<b>Цезарь с цыпленком</b>	120 г <b>250</b>
<b>Итальянский салат из печеной свеклы с моцареллой,</b> соусом "Песто" и бальзамическим кремом	120 г <b>200</b>
<b>Греческий салат</b>	120 г <b>250</b>
<b>Салат Черри</b> с арахисом и листьями салата	120 г <b>180</b>
<b>«Оливье» с говядиной</b>	120 г <b>200</b>
<b>Салат с дальневосточным кальмаром</b>	120 г <b>220</b>
<b>Винегрет домашний из овощей</b>	100 г <b>150</b>
<b>Сельдь под шубой</b>	120 г <b>200</b>
<b>Салат "Микс"</b> из листьев салата ассорти	100 г <b>220</b>
<b>Салат с коктейльными креветками,</b> мидиями, черри и авокадо, приправленный бальзамическим кремом	120 г <b>300</b>
<b>Салат "Аврос"</b> из тигровых креветок на гриле, с Айсбергом, томатами черри, апельсином	120 г <b>300</b>
<b>Салат "Столичный"</b> с перепелиным яйцом и красной икрой	120 г <b>200</b>
<b>Салат с телячим языком</b> и картофелем "Пай"	120 г <b>250</b>
<b>"Нисуаз"</b> с консервированным тунцом, стручковой фасолью, листьями рукколы и медово-лимонной заправкой	120 г <b>270</b>
<b>Пикантный салат с говядиной,</b> болгарским перцем и овощами с бальзамической заправкой	100 г <b>250</b>

\* НА ОБЩИЕ БЛЮДА ИЛИ В ПОРЦИОННЫХ КРЕМАНКАХ/СТАКАНАХ



**Салат с телячим языком**  
и картофелем "Пай" 120 г **250.-**



**"Нисуаз"**  
с консервированным тунцом,  
стручковой фасолью, листьями рукколы  
и медово-лимонной заправкой 120 г **270.-**



**Пикантный салат с говядиной,**  
болгарским перцем и овощами  
с бальзамической заправкой 100 г **250.-**



# — ГОРЯЧИЕ —

## ЗАКУСКИ



**Киш с овощами  
и сыром**

60 г 100.-

<b>Кокиль из морепродуктов</b>	80 г	<b>280</b>
<b>Тигровые креветки в темпуре</b> с соусом "Свитчили" (2 шт на порцию)	80 г	<b>250</b>
<b>Кесадила с курицей</b>	100 г	<b>200</b>
<b>Шашлычки из курицы на шпажке</b>	100 г	<b>180</b>
<b>Шашлычки из свиной шеи на шпажке</b>	100 г	<b>190</b>
<b>Кебаб из говядины на шпажке</b>	100 г	<b>340</b>
<b>Кукуруза гриль на шпажках</b>	120 г	<b>130</b>
<b>Коккот с телячьим языком, сливками, под сырной корочкой</b>	80 г	<b>250</b>
<b>Жюльен с цыпленком и грибами</b>	80 г	<b>200</b>
<b>Картофельная вафля с грибной икрой</b>	130 г	<b>250</b>
<b>Картофельная вафля с овощным соте</b>	130 г	<b>220</b>
<b>Картофельная вафля с лососем</b> шеф-посола, фермерской сметаной и красной икрой	130 г	<b>300</b>
<b>Киш с курицей и грибами</b>	60 г	<b>100</b>
<b>Киш с морепродуктами</b>	60 г	<b>130</b>
<b>Киш с лесными грибами</b>	60 г	<b>100</b>
<b>Сырные палочки</b>	160 г	<b>250</b>
<b>Кольца кальмара в пивном кляре</b>	120 г	<b>220</b>
<b>Куриные стрипсы</b>	150 г	<b>200</b>
<b>Киш с овощами и сыром</b>	60 г	<b>100</b>



# — ГОРЯЧИЕ БЛЮДА —

## ПОРЦИОННЫЕ



**Треска** 180 г 360.-  
запеченная с пореем  
под сырным соусом



**Утиная грудка** 170 г 530.-  
запеченная под вишнёвой глазурью



**Медальоны** 170 г 410.-  
из телячьего языка



**Куриная грудка** 200 г 390.-  
фаршированная  
шпинатом и креветками



**Утиная ножка** 170 г 520.-  
конфи с апельсиновой карамелью



**Буженина** 210 г 400.-  
с клюквенным соусом

<b>Треска</b> запеченная с пореем под сырным соусом	180 г	<b>360</b>
<b>Утиная грудка</b> запеченная под вишнёвой глазурью	170 г	<b>530</b>
<b>Медальоны</b> из телячьего языка	170 г	<b>410</b>
<b>Медальоны из свинины</b> с соусом из лесных грибов	170 г	<b>470</b>
<b>Куриная грудка</b> фаршированная шпинатом и креветками	200 г	<b>390</b>
<b>Утиная ножка</b> конфи с апельсиновой карамелью	170 г	<b>520</b>
<b>Буженина</b> с клюквенным соусом	210 г	<b>400</b>
<b>Стейк из лосося</b> со сливочно-икорным соусом	160 г	<b>690</b>
<b>Филе сибаса</b> с лимонно-сливочным соусом	170 г	<b>540</b>
<b>Стейк из индейки</b> под соусом "ягодный Порто"	170 г	<b>390</b>
<b>Куриная грудка</b> запеченная с беконом и корнишонами	170 г	<b>370</b>
<b>Стейк из свинины</b> с перечным соусом	180 г	<b>400</b>
<b>Филе миньон с соусом "Порто"</b>	180 г	<b>680</b>
<b>Стейк из говядины</b> с соусом "Демиглас"	180 г	<b>700</b>
<b>Картофельная вафля</b> с бифштексом и яйцом	260 г	<b>380</b>
<b>Фирменный X-Бургер</b>	260 г	<b>350</b>
<b>Гамбургер</b>	170 г	<b>220</b>
<b>Чизбургер</b>	190 г	<b>230</b>



# — ГАРНИРЫ —



**Смесь бурого и дикого риса** 150 г **150.-**



**Картофель фри** 150 г **150.-**

Картофель Айдахо	150 г	<b>150</b>
Картофельное пюре	150 г	<b>150</b>
Овощи на пару	150 г	<b>180</b>
Овощи гриль	230 г	<b>260</b>
Смесь бурого и дикого риса	150 г	<b>150</b>
Картофель фри	150 г	<b>150</b>



# — СУПЫ —



**Борщ постный** 220 г **190.-**  
с фасолью и черносливом



**Крем-суп из лесных грибов** 220 г **220**

**Крем-суп "Дюбари"** 220 г **220**

из цветной капусты со сливками,  
подается с сырной гренкой

**Королевская уха со сливками,** 220 г **300**

свежими томатами и пряными травами

**Щи "Боярские"** 220 г **210**

с телятиной и квашенной капустой

**Куриный бульон** 220 г **170**

с домашней лапшой

**Борщ постный** 220 г **190**

с фасолью и черносливом





**Профитроли** 60 г **100.-**  
с шоколадным муссом

**Кексы домашние** 50 г **80.-**  
с черносливом / с цукатами / с шоколадом



**Медовик** 50 г **120.-**  
мини



**Печенье домашнее** 1000 г **1800.-**  
ассорти



**Домашний лимонад** 500 мл **180.-**  
синий апельсин, маракуйя,  
киви, клубника



## — ДЕСЕРТЫ —

### ПОРЦИОННЫЕ/ШТУЧКА

<b>Тирамиссу</b>	50 г	<b>120</b>
<b>Панна-котта с ягодным муссом</b>	80 г	<b>150</b>
<b>Кексы домашние</b> с черносливом / с цукатами / с шоколадом	50 г	<b>80</b>
<b>Капкейк с ягодным муссом</b>	50 г	<b>120</b>
<b>Чизкейк классический</b>	100 г	<b>190</b>
<b>Фруктовая тарелка</b> сезонные фрукты	100 г	<b>150</b>
<b>Профитроли</b> с шоколадным муссом	60 г	<b>100</b>
<b>Медовик</b> мини	50 г	<b>120</b>
<b>Печенье домашнее</b> ассорти	1000 г	<b>1800</b>

## — НАПИТКИ —

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

<b>Домашний лимонад</b> синий апельсин, маракуйя, киви, клубника	500 мл	<b>180</b>
<b>Морс ягодный</b>	1000 мл	<b>300</b>
<b>Компот из сухофруктов</b>	1000 мл	<b>180</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	200 мл	<b>150</b>
<b>Лимонад</b> Кока-Кола, Фанта, Спрайт	330 мл	<b>150</b>
<b>Минеральная вода</b> газ/негаз	500 мл	<b>100</b>
<b>Чай/кофе</b>	250 мл	<b>120</b>
<b>Молоко</b>	1000 мл	<b>300</b>
<b>Сливки</b>	500 мл	<b>300</b>





Санкт-Петербург, ул. Комсомола, 2

+7 (812) 382-09-22

[info@kodtime.ru](mailto:info@kodtime.ru)