

Праздничные блюда на огне

Мясо. Гриль. Барбекю.

Барашек на вертеле (на 10-12 человек)

Поросенок на вертеле (от 25 кг.)

Барашек запеченный в тесте (с рисом)

Ножка ягненка в тесте (3,5 кг.)

Люля из баранины - 200 г.

Шашлык из печени - 200 г.

Шашлык свиной - 200 г.

Шашлык телятина - 200 г.

Шашлык баранина - 200 г.

Шашлык каре ягненка - 200 г.

Шашлык куриный - 200 г.

Корейка свиная на гриле

Ребрышки свиные на гриле

Крылья куриные

Телятина на кости

Колбаски купаты

Люля из курицы

Люля из индейка

Люля из телятины

Гарнир

Овощи гриль (баклажан, перец, цуккини, помидор) - 150 г.

Картофель гриль - 150 г.

Люля из картофеля - 150 г.

Рыба

Сибас на гриле - 300 г.

Дорадо на гриле - 300 г.

Семга на гриле - 180 г.

Осетрина на гриле - 180 г.

Форель на гриле - 180 г.

Щука фаршированная (рыбный мусс, брокколи)

Судак фаршированный (грибы, яйцо)

Стерлядь на гриле - 180 г.

Уха

Птица

Индейка запеченная (3-5 кг.)

Утка запеченная с яблоками (2-3 кг.)

Блюда для праздника

Поросенок фаршированный (шейка свиная, грибы, бекон)

Поросенок запеченный целиком (поросенок целый с хреном)

Поросенок фаршированный (гречка, бекон, грибы, яйцо)

Блюда в казане

Плов

Паэлья с морепродуктами

Приготовление представленных блюд необходимо согласовывать по количеству персон.
Блюда в казане - от 30 порций.