



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2023г.

Наименование блюд	Цена, руб.
Холодные закуски	
Овощи свежие (огурцы, помидоры, паприка, зелень) 1/180	300
Лесной дуэт из грибов, сервируется кольцами лука, маринованного в винном уксусе 100/30/20	350
Соления и маринады (корейская морковь, квашеная капуста, огурцы соленые) 1/200	290
Маслины 1/100	200
Оливки 1/100	200
Сырная тарелка (пармезан, моцарелла, фета в зелени, гауда) с виноградом и грецким орехом 30/30/30/30/30	590
Лосось шеф-посол с сливочным маслом, лимоном, маслинами и зеленью 75/10/20/30	500
Сельдь с отварным картофелем и маринованным луком 80/80/30	290
Ассорти мясное (карбонад, колбаса т/к, язык) с зеленью и овощами 50/50/50/10/50/15	550
Ароматная буженина с хреном и горчицей 100/30/30	400
Студень из говядины (с хреном и горчицей) 120/20/20	300
Роллы из ветчины с пряным сыром 100/10	150



Рулеты из баклажан с сырным муссом и грецкими орехами 100/20 250

Мини-пирожки (капуста, мясо, лосось, сыр с ветчиной) 1/35 50

Салаты

Помидоры "Черри" с сыром Фета и салатными овощами под фирменным дрессингом 1/150 300

"Цезарь" с хрустящим салатом Айсберг и куриным филе 1/150 350

Салат "Норвежский" (жареные шампиньоны с золотистым луком, отварной лосось, перепелиные яйца, под масляно-яичным соусом) 1/150 390

"Цезарь" с хрустящим салатом Айсберг и тигровыми креветками 1/150 400

Салат "Строгановский" (Отличное сочетание мякоти цыпленка, свежих шампиньонов, сладкой паприки и томатов с майонезом) 1/150 400

Салат "Пикантный" (Свиной балык, мякоть цыпленка, чернослив, свежие овощи под розовым соусом) 1/150 300

Салат "Гольфстрим" (айсберг, креветки, авокадо, гренки, бекон, соус "тысяча островов") 1/150 400

Салат "Ростбиф" (ростбиф из филейной вырезки, картофель жареный "Пай", мягкий сыр, свежие овощи и корнишоны под майонезом) 1/150 350



Салат "Восточный" (острая морковь, грецкие орехи, жареные грибы, язык говяжий отварной, соевый соус и свежие овощи) 1/150 390

Салат "Оливье" с бужениной 1/150 250

Салат "Сельдь под шубой" 1/150 250

Горячие закуски

Баклажаны, запеченные с томатом под сыром "Моцарелла" 100/50 300

Наш фирменный жульен из свежих шампиньонов с чесночными тостами и зеленью 1/150 250

Картофельные блинцы с икорным соусом 100/50 250

Блины дрожжевые с семгой с/с и икорным соусом 100/30/50 350

Основные блюда
Семга, запеченная с овощами 150/150 750

Судак "Нептун" 150/100 650

Классическая котлета по-киевски на косточке. Гарнируется "чесночками" обжаренного картофеля и маринованным фруктами 200/100/50 450



Свиной карман со свежими грибами и грецким орехом. Сервируется запеченным картофелем 200/100 590

Хлебная корзина зерновая со сливочным маслом 50/50/20 90

Хлеб, булка 60/60 40

Десерты

Торт "Миндальный" (кг) 1900

Торт "Фруктовый" (кг) 900

Штрудель со сливочным пломбиром и домашним вареньем 100/50/30 200

Шоколадный торт 150/20/10 250

Миндальное пирожное 1/100 200

Пломбир с баварскими вафлями и соусом 100/30/30 150

Торт "Сметанник" (кг) 1200

Ананас 1 шт. 700

Фруктовая корзина (яблоки, апельсины, виноград, киви) 1/550 350



Напитки

Водка "Русский Стандарт" 1/500	2000
Вино красное "Марины Мерло" 1/750	2450
Вино белое "Марины Шардоне" 1/750	2450
Шампанское "Российское" 1/750	800
Вода минеральная "Святой источник" 1/330	90
Вода минеральная "Аква Минерале" 1,5 л	200
Глинтвейн 1/200	150
Имбирный напиток 1/200	70
Напиток брусничный 1/200	70
Чай 1/200	50
Кофе заварной 1/100	70
Сок в ассортименте 1/200	100

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ 2023г.

Наименование блюд	Цена, руб.
Холодные закуски	
Канapé с икрой кетовой 15/10/30	200
Канapé с семгой с/с и оливкой 30/10/30	230
Канapé с сельдью и маслом (на черном хлебе) 30/10/30	100
Канapé с сырным муссом и грецким орехом 30/30/15/10	140
Канapé с сырным рулетом (на черном хлебе) 30/30/15/10	90
Канapé с ветчинным муссом и оливкой 30/20/30	100
Канapé с балыком и маринованным огурцом 30/10/30	100
Рулетики с ветчинным муссом 75/30	120
Рулетики с форелью х/к 30/10/30	230
Балык фаршированный (сыр, яйцо, чеснок, зелень) 45/10/20	100
Сельдь с/с с картофелем и маринованным луком 80/80/30	290
Паштет в бисквите 1/100	120
Запеченный картофель, фаршированный ветчиной 1/75	100





Жареные баклажаны,
фаршированные сыром, грецким
орехом, чесноком на хрустящих
тостах 100/20/20/10 300

Сырная тарелка: "Пармезан",
"Моцарелла", "Гауда", "Фета" в
зелени, виноградом и грецким
орехом 30/30/30/30 590

Лосось шеф-посола со сливочным
маслом, лимоном, маслинами и
зеленью 75/10/20/10 600

Ассорти мясное (колбаса т/к,
карбонад, язык) 50/50/50/10/50/15 550

Королевская креветка на канапе
30/5/30 230

Сыр на шпажке с виноградом
15/15 70

Салаты в тарталетках

Грибной (шампиньоны, курица,
яйцо, майонез) 1/65 120

Куриный (курица, сельдерей, яйцо
переп.) 1/65 120

Рыбный (отв. лосось, картофель,
оливки) 1/65 200

Из буженины (оливье) 1/65 120

Из говяжьего языка со свежими
овощами 1/65 200

Свежие овощи (огурцы, помидоры,
паприка, зелень) 1/180 300

**Горячие закуски**

Жульен из свежих шампиньонов с
чесночными тостами 1/150 250

Запеченные куриные крылышки
3/50 300

Судак "Орли" (зап. в кляре, соус
"тар-тар") 150/50 300

Котлета "По-Киевски" 130/50 300

Шашлык из лосося 1/150 495

Шашлык из цыпленка 1/150 295

Шашлык из свинины 1/150 390

Пикантные хлебные палочки
40 50

Хлеб (хлеб, булка) 60/60 40

Хлебная корзина зерновая
(зерновые хлебцы, масло) 50/50/20 90

Гарнир

Отварной картофель
1/100 100

Рис "Басмати"
1/100 100

Отварная цветная капуста
1/100 100

Картофель фри с соусом "Кетчуп"
1/100 100

**Десерт**

Пирожное "Чиз-кейк" 1/80	120
Мини-пирожное 1/35	50
Мини-пирожки 1/35	50
Пирожное "Тающий шоколад" 1/75	100
Пирожное "Наполеон" 1/100	100
Торт "Фруктовый" 1 кг	1200
Торт "Миндальный" 1 кг	1900

Фрукты

Ананас 1 шт.	700
Фруктовая корзина (яблоки, апельсины, виноград, киви) 1/550	350

Напитки

Водка "Пять озёр" 0,5 л	1500
Вино (House wine) Дон Бороссо (Испания) 0,75 л	1400
Шампанское 0,75 л	800
Вода минеральная 0,33 л	90
Вода минеральная (Святой источник) 1,5 л	200



Напиток брусничный 0,2 л	70
Чай 0,2 л	50
Кофе заварной 0,1 л	70
Сливки порционные 10 г	20
Лимон 15 г	20
Сок в ассортименте 0,2л	100
Чипсы 100 г	150
Спрайт, Тоник 0,5 л	120