

ОТЕЛЬ
Vostok

«...еда как-никак корень жизни. И если мы не восстановим и не сохраним этот корень или изменим его, то наверняка исторически погибнем...»

Вильям Похлёбкин

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ ДЛЯ ФУРШЕТА

Канapé с муксуном, сливочным сыром и кедровым орехом	25 гр.	130 руб.
Форель крученая с творожным сыром и икрой красной лососевой	15 гр.	120 руб.
Тигровая креветка с ананасами и соусом-коктейль	15 гр.	180 руб.
Креветка в хрустящей панировке с бальзамическим крем-соусом	15 гр.	180 руб.
Канapé из буженины с печеным перцем	20 гр.	90 руб.
Канapé с языком и маринованным корнишоном	35 гр.	90 руб.
Томаты черри, фаршированные творожным кремом с кедровым орехом	20 гр.	90 руб.
Мини-тортилья с ветчиной и сыром	35 гр.	70 руб.
Песочная корзиночка с грушей и сыром дорблю	35 гр.	120 руб.
Канapé из сыра Камамбер с клубникой и мятой	25 гр.	220 руб.
Брускетта с лососем и свежим огурцом	45 гр.	160 руб.
Брускетта с печеным перцем и баклажаном	45 гр.	80 руб.
Брускетта с паштетом из куриной печени	45 гр.	80 руб.
Брускетта со свежими томатами и пряной брынзой с базиликом	45 гр.	80 руб.
Хлебная корзина /сырные палочки с маком и кунжутом, булочки пшеничные, булочки ржаные с вяленой клюквой	45 гр.	160 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Муксун слабой соли	100 гр.	580 руб.
Муксун холодного копчения	100 гр.	680 руб.
Сёмга холодного копчения	100 гр.	680 руб.
Форель слабой соли	100 гр.	580 руб.
Роллы из форели с мягким творожным кремом и мороженым из авокадо	45/30 гр.	340 руб.
Закуска с блинчиками, красной икрой и семгой слабого посола	120/20/40 гр.	450 руб.
Свежие овощи с соусом-коктейль / паприка, сельдерей, морковь, дайкон, огурец	200 гр.	220 руб.
Ассорти из овощей / молодой кабачок с сырным кремом, томаты черри, подпеченная паприка и малосольные огурчики с чесноком	270 гр.	380 руб.
Язычки из баклажанов и кабачков крученые со сливочно-пряной начинкой	140 гр.	320 руб.
Морское плато / креветки тигровые, форель крученая, икра красная, канapé с сельдью, мидии, запеченные с сыром Моцарелла, кальмары в соусе терияки	240 гр.	1200 руб.
Строганина из муксуна, на льду	100 гр.	720 руб.
Язык говяжий с домашней горчицей и хреном	100/25/25 гр.	550 руб.
Утка-галантин, фаршированная апельсинами	цена за 1 кг	1800 руб.

Гастрономическое плато / бастурма из говядины сыровяленой шейка свиная сыровяленая, салями «Испанская» острая сырокопченая, маслины, оливки, микс из орехов, сыр Маасдам	200 гр.	800 руб.
Буженина, запеченная в горчичном маринаде, куриный рулет, фаршированный курагой и цедрой	100/100 гр.	480 руб.
Щука сибирская фаршированная, подается с соусом тартар	цена за 1 кг	1200 руб.
Грузди сибирские с луком и сметаной	100/50 гр.	360 руб.
Ассорти солений и маринадов	260 гр.	260 руб.
Коктейль из оливок, маслин, корнишонов и маринованных грибочков	150 гр.	260 руб.
Сыры Камамбер, Шевре бланш, Дор блю и Маасдам (подаются с мёдом, виноградом, орехами и крекером)	180/50/85 гр.	1100 руб.
Фруктовая ваза (ананас, груши, киви, мандарин, виноград)	1000 гр.	780 руб.

САЛАТЫ

«Будапештский» – говядина отварная, маринованные огурчики, свежие овощи и пряная заправка с базиликом, чесноком и оливковым маслом	160 гр.	320 руб.
«Гнездо глухаря» – буженина и телятина с овощами, сыром с шампиньонами	145 гр.	320 руб.
«Цезарь с нежным куриным филе» – листья салата с классическим соусом «Цезарь», куриной грудкой, крутонами, томатами черри и сыром «Пармезан»	185 гр.	360 руб.
«Цезарь с лососем» – листья салата с классическим соусом «Цезарь», лососем слабосоленым, крутонами, томатами черри и сыром «Пармезан»	190 гр.	430 руб.
«Гранатовый браслет» – филе куриное, свекла, морковь, картофель отварные, майонез, гранат	175 гр.	360 руб.
«Греческий» – свежие овощи, брынза, маслины, оливковое масло	200 гр.	380 руб.
Классический «Оливье» с телячьим языком, перепелиным яйцом и икрой красной лососёвой икрой	150 гр.	320 руб.
Салат «Мимоза» – картофель и морковь отварные, яйцо, огурец соленый, семга слабой соли, майонез	150 гр.	320 руб.
Салат с авокадо, форелью, креветками, розовым грейпфрутом и листовой зеленью	150 гр.	640 руб.
Салат с куриной печенью, виноградом, ягодным соусом и салатом «Фризе»	150 гр.	320 руб.
Тар-тар из лосося с авокадо, подается с соевым соусом и ржаным хлебцем	170 гр.	620 руб.
Салат с форелью слабой соли и свежим яблоком, огурцом и черешковым сельдереем	170 гр.	320 руб.
Салат с кальмарами, свежим огурцом, яйцом и сыром «Пармезан»	130 гр.	320 руб.
Салат с копченым цыпленком, жареными	145 гр.	320 руб.

шампиньонами, черносливом, грецким орехом		
Салат с ростбифом, томатами-конфи, рукколой, горчично-медовым соусом и кедровыми орешками	130 гр.	430 руб.
Салат с говядиной отварной, морковью, корневым сельдереем и острым соусом	150 гр.	320 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кокот из форели с креветками, лесными грибами в сливочном соусе	150 гр.	670 руб.
Баклажаны, запеченные с сыром Моцарелла и говядиной-гриль	130 гр.	320 руб.
Жульен из филе цыпленка с шампиньонами, запеченный под сыром, в хрустящей корзинке и легким овощным салатом	100/30 гр.	360 руб.
Сырок в хрустящем слоеном тесте с зеленым ароматным маслом	110 гр.	380 руб.
Язык говяжий с грибным соусом и сливками	100/80 гр.	550 руб.
Жульен из говядины с овощами в хрустящей корзинке	100/30 гр.	390 руб.
Свиной окорок, запеченный целиком с розмарином и чесноком	цена за 1 кг	1100 руб.
Люля-кебаб из курицы на лаваше с зернами граната и томатным соусом	200 гр.	380 руб.
Муксун обжаренный, со специями, на овощной подушке	120/50/40 гр.	770 руб.
Мясное плато для компании / медальоны из говядины, свинина запеченная, язык-гриль, крылья куриные панировке, шашлычки из филе курицы	880/260/140 гр.	2900 руб.
Рыбное плато для компании / филе муксуна, кальмар в соусе Терияки, лосось, мидии- киви	1000/260/140 гр.	3400 руб.
Сыр Камамбер печеный с медом, подается с ягодами, багетом и мятой	170/50 гр.	730 руб.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Стейк из лосося, с вишневым соусом	130/20 гр.	720 руб.
Форель речная, запеченная с томатами и базиликом	1 шт	620 руб.
Треска в хрустящей панировке с овощным соусом и каперсами	160 гр.	370 руб.
Стейк из форели в апельсиновой глазури	125 гр.	660 руб.
Филе семги в сливочном соусе на шампанском с лососевой икрой	120/10 гр.	850 руб.
Форель речная со шпинатом, сливками, кедровыми орешками	1 шт	690 руб.
Филе муксуна с домашним лечо и каперсами	150/100 гр.	890 руб.
Стейк из судака с гранатовым соусом	150/100 гр.	350 руб.

Баранина томленая с помидорами и луком	150/100 гр.	890 руб.
Медальоны из телятины с грибным соусом	150/30 гр.	880 руб.
Вырезка из говядины в соусе с томатами и черносливом	150/30 гр.	880 руб.
Свиная шея, маринованная с розмарином, на гриле	120/30 гр.	460 руб.
Колбаски по-венгерски с копченой паприкой и томатным соусом	200/50 гр.	480 руб.
Шашлык из свинины с маринованным лучком, зеленью и соусом	150/50 гр.	350 руб.
Корейка из свинины, запеченная под сыром Моцарелла	250 гр.	650 руб.
Куриная грудка - гриль с соусом из дижонской горчицы и лапшой из овощей	150/30/30 гр.	360 руб.
Цыплята-табака с фокаччей, печеным томатом и соусом Ткемали	280/190 гр.	590 руб.
Шашлык из филе цыпленка с томатным соусом и зеленью	145/50 гр.	320 руб.
Куриные колбаски-гриль с зеленью и соусом	200/50 гр.	430 руб.

ГАРНИРЫ

Овощи-гриль <i>(баклажаны, цукини, шампиньоны, помидор и паприка)</i>	150 гр.	280 руб.
Картофель, запечённый с розмарином	150 гр.	160 руб.
Картофель-фри	150 гр.	160 руб.
Рис, припущенный с овощами <i>(паприка, кукуруза, фасоль стручковая)</i>	150 гр.	150 руб.
Овощи паровые <i>(цветная капуста, брокколи и морковь)</i>	200 гр.	240 руб.
Булгур с молодым горошком и кукурузой	150 гр.	180 руб.

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс ягодный	1 л.	160 руб.
Сок (яблоко / апельсин)	1 л.	160 руб.
Вода «Восток» (газированная / негазированная)	0,5 л.	50 руб.
Чай пакетированный с лимоном	150 мл.	40 руб.
Чай листовой	500 мл.	120 руб.
Кофе натуральный	150 мл.	80 руб.
Кофе пакетированный со сливками	150 мл.	40 руб.

Сумма за обслуживание составляет 10% от заказа
Цены указаны в рублях, включая НДС. К оплате принимаются
рубли и банковские карты (VISA, МИР, Mastercard, Maestro)

г. Тюмень, ул. Республики, 159
Банкетный менеджер тел.: 607-106

В случае индивидуальной непереносимости отдельных продуктов
предлагаются альтернативные варианты