



Восток

РЕСТОРАЦИЯ

«При создании новогоднего меню я учитывал предпочтения Тюменцев и гостей города, чтобы праздник был не только весёлым, но и вкусным! Всем здоровья и любви в Новом году!»

Шеф-повар ресторации

Кузнецов Владимир

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

(из расчета на 1 персону)

Наименование блюд	Гр.
Холодные закуски (в стол):	
Помидорка черри фаршированная сливочным сыром и кедровыми орешками	25
Валован с рагу из курицы и грибов	40
Валован с кальмаром	30
Шампиньон фаршированный овощами	25
Профитроль с курицей	30
Драник с языком и солёным огурчиком	30
Мясное ассорти <i>буженина, шпигованная чесночком и морковью, телячий язык, куриный рулет фаршированный омлетом и копчёной грудинкой, сочный телячий ростбиф</i>	90
Рыбное ассорти <i>форель Норвежских фьордов слабой соли с апельсином, лосось шеф-посола с травами, филе балтийской сельди, спинка скумбрии холодного копчения</i>	65
Сельдь слабосолёная <i>подаётся с маринованным лучком и тёплым отварным картофелем</i>	100
Ассорти солений по рецепту бабушки Шефа <i>огурцы и помидоры маринованные, капуста по-гурийски, шампиньоны, капуста квашеная, икра из груздей, лук крымский</i>	140
Фруктовая ваза <i>сезонные фрукты</i>	200
Салаты индивидуальные (1 на выбор):	
«Тайский» <i>свежие овощи, заправленные соевым соусом и оливковым маслом, подается с теплой телятиной</i>	220
«Цезарь» <i>салат романо с заправкой сиза и куриной грудкой, маринованной в прованских травах</i>	220
«Прованский» <i>куриная грудка, маринованная во французских специях, с томатами черри, нежным авокадо, огурцом в хрустящей корзинке</i>	200
«Оливье» <i>картофель, морковь, говядина, яйцо, огурец, заправляется домашним майонезом</i>	240
Горячая закуска индивидуальная (1 на выбор):	

Жульен из филе цесарки с лесными грибами, томленные в сливках <i>подаётся в хрустящей корзинке на легком салате</i>	120
Жульен из фермерской говядины с овощами и сливками <i>подаётся в хрустящей корзинке на легком салате</i>	120
Горячее блюдо (1 на выбор):	
Рыба:	
Шотландский лосось гриль <i>подаётся с картофелем дюшес и мандариновым соусом</i>	130/100/50
Стейк судака <i>подаётся с картофельным пюре и соусом наришараб</i>	150/100/30
Филе муксуна <i>подаётся с овощным жульеном, мидиями мариньер и соусом бьерблан</i>	150/120/50
Мясо:	
Свинная корейка на кости <i>подаётся с овощами гриль и бургунским соусом</i>	150/150/50
Медальоны из говяжьей вырезки в прованских травах <i>подаются с грибным соусом и печёным картофелем</i>	150/100/30
Жареная свиная шея <i>подаётся с картофельным пюре и припущенными овощами</i>	155/100/40
Маринованная куриная грудка под соусом из дижонской горчицы <i>подаётся с припущенными овощами</i>	150/75/30
Вегетарианские:	
Овощной фахитос на кукурузной тортилье	200
Баклажан фаршированный сыром моцарелла, запечённый под прованским соусом	200
Хлеб	30/30/30
Десерты:	
Капкейк с логотипом вашей компании <i>(апельсиновый/лимонный)</i>	70
Напитки безалкогольные:	
Морс (клюквенный / облепиховый / брусничный)	1 л
Сок (яблоко / апельсин)	1 л
Вода (газированная / негазированная)	0,5 л
Напитки алкогольные (1 бутылка на выбор):	
Вилла Эльвина (Италия) <i>(полусладкое красное/белое, сухое красное/белое)</i>	0,75 л
Шампанское «Российское»	0,75 л
Водка «Хаски»	0,5 л

Стоимость на 1 персону (меню + программа): 4000 руб.

Выход блюд: 1500 гр.

Выход безалкогольных напитков: 1,5 л.

Выход алкогольных напитков: 0,75 л. или 0,5 л.

Корпоративный вечер в первой ресторации нашего города!

руководитель ресторации, Зенина Катерина

тел.: 8-982-940-05-85

e-mail: rest@vostok-tmn.ru