

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

| Наименование блюд | Выход (г) | Цена за 1 порц, В руб |
|---|-----------|--------------------------|
| Закуски для фуршета: | | |
| Канapé с муксуном, сливочным сыром и кедровым орехом | 25 | 130 |
| Форель крученая с творожным сыром и икрой красной лососевой | 15 | 120 |
| Тигровая креветка с ананасами и соусом-коктейль | 15 | 180 |
| Креветка в хрустящей панировке с бальзамическим крем-соусом | 15 | 180 |
| Канapé из буженины с печеным перцем | 20 | 90 |
| Канapé с языком и маринованным корнишоном | 35 | 90 |
| Томаты черри, фаршированные творожным кремом с кедровым орехом | 20 | 90 |
| Мини-тортилья с ветчиной и сыром | 35 | 70 |
| Песочная корзиночка с грушей и сыром дорблю | 35 | 120 |
| Канapé из сыра Камамбер с клубникой и мятой | 25 | 220 |
| Брускетта с лососем и свежим огурцом | 45 | 160 |
| Брускетта с печеным перцем и баклажаном | 45 | 80 |
| Брускетта с паштетом из куриной печени | 45 | 80 |
| Брускетта со свежими томатами и пряной брынзой с базиликом | 45 | 80 |
| Хлебная корзина /сырные палочки с маком и кунжутом, булочки пшеничные, булочки ржаные с вяленой клюквой/ | 250 | 150 |
| Холодные закуски: | | |
| Муксун слабой соли | 100 | 580 |
| Муксун холодного копчения | 100 | 680 |
| Семга холодного копчения | 100 | 680 |
| Форель слабой соли | 100 | 580 |
| Роллы из форели с мягким творожным кремом и мороженым из авокадо | 45/30 | 340 |
| Закуска с блинчиками, красной икрой и семгой слабого посола | 120/20/40 | 450 |
| Свежие овощи с соусом-коктейль / паприка, сельдерей, морковь, дайкон, огурец / | 200 | 220 |
| Ассорти из овощей / молодой кабачок с сырным кремом, томаты черри, подпеченная паприка и малосольные огурчики с чесноком / | 270 | 380 |
| Язычки из баклажанов и кабачков крученые со сливочно-пряной начинкой | 140 | 320 |
| Морское плато / креветки тигровые, форель крученая, икра красная, канapé с сельдью, мидии, запеченные с сыром Моцарелла, кальмары в соусе терияки | 240 | 1200 |

| | | |
|---|--------------|------|
| Строганина из муксуна, на льду | 100 | 720 |
| Язык говяжий с домашней горчицей и хреном | 100/25/25 | 550 |
| Утка-галантин, фаршированная апельсинами | Цена за 1 кг | 1800 |
| Гастрономическое плато / бастурма из говядины сыровяленой, шейка свиная сыровяленая, салями «Испанская» острая сырокопченая, маслины, оливки, микс из орехов, сыр Маасдам / | 200 | 800 |
| Буженина, запеченная в горчичном маринаде, куриный рулет, фаршированный курагой и цедрой | 100/100 | 520 |
| Щука сибирская фаршированная, подается с соусом тартар | Цена за 1 кг | 1200 |
| Грузди сибирские с луком и сметаной | 100/50 | 520 |
| Ассорти солений и маринадов | 260 | 260 |
| Ассорти сала | 150/50 | 280 |
| Коктейль из оливок, маслин, корнишонов и маринованных грибочков | 150 | 260 |
| Сыры Камамбер, Шевре бланш, Дор блю и Маасдам (подаются с мёдом, виноградом, орехами и крекером) | 180/50/85 | 1100 |
| Фруктовая ваза (ананас, груши, киви, мандарин, виноград) | 1000 | 1000 |
| Салаты: | | |
| «Будапештский» говядина отварная, маринованные огурчики, свежие овощи и пряная заправка с базиликом, чесноком и оливковым маслом | 160 | 320 |
| «Гнездо глухаря» буженина и телятина с овощами, сыром и шампиньонами | 145 | 320 |
| «Цезарь с нежным куриным филе» листья салата с классическим соусом «Цезарь», куриной грудкой, крутонами, томатами черри и сыром пармезан | 185 | 360 |
| «Цезарь с лососем» листья салата с классическим соусом «Цезарь», лососем слабосоленым, крутонами, томатами черри и сыром пармезан | 190 | 430 |
| «Гранатовый браслет» филе куриное, свекла, морковь, картофель отварные, майонез, гранат | 175 | 360 |
| «Греческий» свежие овощи, брынза, маслины, оливковое масло | 200 | 380 |
| Классический «Оливье» с телячьим языком, перепелиным яйцом и красной лососевой икрой | 150 | 320 |
| Салат «Мимоза» картофель и морковь отварные, яйцо, огурец соленый, семга слабой соли, майонез | 150 | 320 |
| Салат с авокадо, форелью, креветками, розовым грейпфрутом и листовой зеленью | 150 | 640 |
| Салат с куриной печенью, виноградом, ягодным соусом и | 150 | 320 |

| | | |
|---|--------------|------|
| салатом «Фризе» | | |
| Тар-тар из лосося с авокадо, подается с соевым соусом и ржаным хлебцем | 170 | 620 |
| Салат с форелью слабой соли и свежим яблоком, огурцом и черешковым сельдереем | 170 | 320 |
| Салат с кальмарами, свежим огурцом, яйцом и сыром Пармезан | 130 | 320 |
| Салат с копченым цыпленком, жареными шампиньонами, черносливом, грецким орехом | 145 | 320 |
| Салат с ростбифом, томатами-конфи, рукколой, горчично-медовым соусом и кедровыми орешками | 130 | 430 |
| Салат с говядиной отварной, морковью, корневым сельдереем и острым соусом | 150 | 320 |
| Горячие закуски: | | |
| Кокот из форели с креветками, лесными грибами в сливочном соусе | 150 | 720 |
| Баклажаны, запеченные с сыром Моцарелла и говядиной-гриль | 130 | 420 |
| Жульен из филе цыпленка с шампиньонами, запеченный под сыром, в хрустящей корзинке и легким овощным салатом | 100/30 | 420 |
| Сырок в хрустящем слоеном тесте с зеленым ароматным маслом | 110 | 380 |
| Язык говяжий с грибным соусом и сливками | 100/80 | 550 |
| Жульен из говядины с овощами в хрустящей корзинке | 100/30 | 420 |
| Свиной окорок, запеченный целиком с розмарином и чесноком | Цена за 1 кг | 1100 |
| Люля-кебаб из курицы на лаваше с зернами граната и томатным соусом | 200 | 380 |
| Муксун обжаренный, со специями, на овощной подушке | 120/50/40 | 890 |
| Мясное плато для компании / медальоны из говядины, свинина запеченная, язык-гриль, крылья куриные в панировке, шашлычки из филе курицы/ | 880/260/ 140 | 3200 |
| Рыбное плато для компании / филе муксуна, кальмар в соусе Терияки, лосось, мидии- киви / | 1000/260/140 | 3600 |
| Сыр Камамбер печеный с медом, подается с ягодами, багетом и мятой | 170/50 | 730 |
| Вторые блюда: | | |
| Стейк из лосося с вишневым соусом и золотистым рисом | 125/20/120 | 780 |
| Форель речная, запеченная с томатами и базиликом | 1 шт | 720 |
| Треска в хрустящей панировке с овощным соусом и каперсами | 160 | 420 |
| Стейк из форели в апельсиновой глазури | 125 | 720 |
| Форель речная со шпинатом, сливками, кедровыми орешками | 1 шт | 790 |
| Стейк из судака с гранатовым соусом | 150/100 | 490 |

| | | |
|---|-----------|------|
| Медальоны из телятины с грибным соусом | 150/30 | 1200 |
| Свиная шея, маринованная с розмарином, на гриле | 120/30 | 530 |
| Колбаски по-венгерски с копченой паприкой и томатным соусом | 200/50 | 660 |
| Шашлык из свинины с маринованным лучком, зеленью и соусом | 150/50 | 360 |
| Корейка из свинины, запеченная под сыром Моцарелла | 250 | 650 |
| Куриная грудка - гриль с соусом из дижонской горчицы и лапшой из овощей | 150/30/30 | 360 |
| Цыплята-табака с фокаччей, печеным томатом и соусом Ткемали | 280/190 | 590 |
| Шашлык из филе цыпленка с томатным соусом и зеленью | 145/50 | 320 |
| Куриные колбаски-гриль с зеленью и соусом | 200/50 | 430 |
| Гарниры: | | |
| Овощи - гриль (баклажаны, цуккини, помидор, паприка, шампиньоны) | 150 | 280 |
| Картофель, запеченный с розмарином | 150 | 160 |
| Картофель – фри | 100 | 160 |
| Рис, припущенный с овощами (паприка, кукуруза, фасоль стручковая) | 150 | 150 |
| Овощи паровые (цветная капуста, брокколи и морковь) | 200 | 240 |
| Булгур с молодым горошком и кукурузой | 150 | 180 |
| Напитки безалкогольные: | | |
| Морс ягодный | 1л | 250 |
| Сок (яблоко /апельсин) | 1л | 240 |
| Вода «Детокс» с мятой, лимоном, розмарином, имбирем, апельсином | 1л | 80 |
| Вода (газированная /негазированная) «Восток» | 0,5л | 60 |
| Чай пакетированный с лимоном | 150мл | 40 |
| Чай листовой | 500мл | 120 |
| Кофе натуральный | 150мл | 130 |
| Кофе пакетированный со сливками | 150мл | 60 |

Руководитель ресторации Гоцык Ружена

тел.банкет-менеджер: 8-929-269-71-06

E-mail: banket@vostok-tmn.ru