

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Восток*  
ОТЕЛЬ-МУЗЕЙ



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Муксун слабой соли с лимоном и каперсами	100	750 Р
Форель слабой соли с оливками и лимоном	100	850 Р
Ассорти из овощей / молодой кабачок с сырным кремом, томаты черри, подпечённая паприка и малосольные огурчики с чесноком /	270	560 Р
Язычки из баклажанов и кабачков кручёные со сливочно-пряной начинкой	140	580 Р
Морское плато / креветки тигровые, форель кручёная, икра красная, канапе с сельдью, мидии, запечённые с сыром Моцарелла, кольца кальмара /	240	2200 Р
Буженина запечённая, язык отварной, с хреном, горчицей и квашенной капустой	180	740 Р
Гастрономическое плато / бастурма из говядины сыровяленой, шейка свиная сыровяленая, салями «Испанская» острая сырокопченая, маслины, оливки, микс из орехов, сыр Маасдам /	200	1300 Р
Солёные грузди с красным луком и сметаной	130	480 Р
Ассорти солений и маринадов	250	340 Р
Хрустящие калитки с томлёными щёчками и грибным соусом	150/100	800 Р
Наполеон из бородинского хлеба с муксуном, форелью и икрой	150	1300 Р
Конфеты из нежной печени в какао-масле	50	650 Р
Крокеты из креветок с разными соусами и листовой зеленью	45	450 Р
Севиче из пряных черри и авокадо	100/50	420 Р
Коктейль из оливок, маслин, корнишонов и маринованных грибочков	150	300 Р
Сыры Камамбер, Шевре бланш, Дор блю и Маасдам (подаются с мёдом, виноградом, орехами и крекером)	180/50/85	1600 Р
Фруктовая ваза (сезонные фрукты)	1000	1500 Р



## САЛАТЫ



«Будапештский» / говядина отварная, маринованные огурчики, свежие овощи и пряная заправка с базиликом, чесноком и оливковым маслом	160	500 Р
Салат с ростбифом, овощами и подпечённым сыром	170	850 Р
Салат с уткой, вялеными томатами, листовой зеленью и мандариновым соусом	170	500 Р
«Цезарь с грудкой гриль»	185	420 Р
«Цезарь с лососем»	190	620 Р
«Греческий» / свежие овощи, брынза, маслины, оливковое масло	200	380 Р
«Оливье» / с телячьим языком, перепелиным яйцом и красной лососевой икрой	150	380 Р

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Кокот из форели с креветками, лесными грибами в сливочном соусе	100	1100 Р
Мусс из гребешка со сливками	60	700 Р
Жульен из филе цыпленка с шампиньонами	100	510 Р
Язык-гриль с грибным соусом и сливками	100/80	550 Р
Блинный пирог с форелью, судаком и сливочным соусом	60/20	700 Р

## ВТОРЫЕ БЛЮДА



Стейк из лосося с вишнёвым соусом и золотистым рисом	125/20/100	1200 Р
Треска в хрустящей панировке	160	560 Р
Стейк из судака с гранатовым соусом	150/100	950 Р
Медальоны из телятины с грибным соусом	100/30	1400 Р
Свиная шея, маринованная с розмарином, на гриле	120/30	670 Р
Куриная грудка - гриль с соусом из дижонской горчицы	150/30/30	480 Р
Утиная грудка конфи с печёной грушей и брусничным соусом	150/50	1200 Р
Рулет из форели с кремом из брокколи и грибным соусом	100/50	1200 Р

## ГАРНИРЫ:

Овощи - гриль (баклажаны, цуккини, паприка, шампиньоны)	150	280 Р
Картофель, запечённый по-деревенски	150	160 Р
Батат печёный с розмарином	150	250 Р
Картофель – фри	100	200 Р
Рис золотистый с шафраном	150	120 Р

## НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ:

Морс ягодный	1л	340 Р
Сок (яблоко /апельсин)	1л	340 Р
Вода «Детокс» с мятой, лимоном, розмарином, апельсином	1л	150 Р
Вода (газированная / негазированная) «Восток»	0,5л	60 Р
Чай пакетированный с лимоном	150мл	40 Р
Чай листовой	500мл	160 Р
Кофе натуральный	150мл	200 Р
Кофе пакетированный со сливками	150мл	60 Р

Наименование блюда	Выход (г)	Цена
--------------------	-----------	------

## ТОРТЫ:

Красный бархат	1 кг	1 900 Р
Манго-маракуйя	1 кг	1 900 Р
Медовик	1 кг	1 500 Р
Наполеон с белым шоколадом	1 кг	1 900 Р
Наполеон с тёмным шоколадом	1 кг	1 900 Р
Сникерс	1 кг	1 900 Р
Фисташка-малина	1 кг	1 900 Р
Трюфель	1 кг	1 900 Р