

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Наименование блюд	Гр.	Цена
<i>Холодные закуски (в стол):</i>		
Рыбное ассорти <i>Форель слабой соли с апельсином, лосось шеф-посола с травами, муксун слабой соли</i>	150/45	520
Строганина из муксуна с макало	100/50	500
Сельдь слабосоленая <i>подаётся с маринованным лучком, тёплым отварным картофелем и зеленью</i>	100/100/40	220
Мясное ассорти <i>буженина, шпигованная чесночком и морковью, телячий язык, куриный рулет, фаршированный омлетом и копчёной грудинкой, сочный телячий ростбиф</i>	180/100	460
Ассорти рулетиков из языка <i>рулетики с тремя начинками. Подаются на листе салата со свежими черри</i>	250/20	460
Ассорти овощное <i>помидоры, огурцы, болгарский перец, свежий редис, зелень</i>	300	240
Ассорти рулетиков из баклажанов и цуккини <i>С начинками из овощей с Брынзой и домашним творогом</i>	340	250
Ассорти сыров <i>Пармиджано-Реджано, Маасдам, Рокфор, Брынза подаются с ароматным мёдом, виноградом и грецким орехом</i>	200/50/70	660
Ассорти солений <i>огурцы корнишоны, черри маринованные, капуста по-гурийски, капуста маринованная, морковь по корейски</i>	250	260
Грузди <i>сибирские грузди с луком и домашней сметаной</i>	100/50	230
Фруктовая ваза <i>ананас, яблоки, груши, апельсин, мандарин, виноград</i>	1000	600
<i>Салаты:</i>		
Салат с ростбифом <i>свежие овощи, заправленные соевым соусом и маслом, подается со слайсами ростбифа</i>	220	290
«Гранатовы браслет» <i>жареная грудка цыпленка с телячьим языком в сопровождении овощей с зернами граната и цветками фезалиса</i>	150	250
«Цезарь с нежным куриным филе» <i>листья салата с классической заправкой и куриной грудкой, маринованной в прованских травах</i>	220	290
«Цезарь с лососем» <i>листья салата с классической заправкой и слабосоленым лососем</i>	220	350
«Нисуаз» <i>микс салата с перепелиным яйцом, томатами черри, консервированным тунцом под медово-горчичной заправкой</i>	220	350
Салат с яичным рулетом и копченой грудкой под пряным соусом «Прованский»	170	250

куриная грудка подкопченная, завернутая в омлетный блинчик, с томатами черри, нежным кабачками, хрустящим салатом, заправленным французской заправкой		
Классический «Оливье» с телячьим языком в сырной корзинке	230	250
«Гнездо глухаря» буженина и жареная телятина с овощами под сырной шапкой с грибами	200	250
«Капрезе» сочные томаты с нежным сыром моцарелла под соусом песто и бальзамико	220	290
«Греческий» свежие овощи, с рассольным сыром Брынза, заправляется ароматной заправкой с прованскими травами и красным сладким луком	170	250
<b>Горячая закуска:</b>		
Мидии киви под нежным сливочным сыром подаются с лёгким салатом и апельсином	100/40	350
Тельное из щуки с фермерским сыром и красной икрой	170	220
Блинный мешочек по-строгановски телятина по-строгановски, завернутая в блинный мешочек	100/20	180
Слоеный мешочек с домашней курицей и грибами, томлеными в сливках	100/20	180
Драники картофельные с красной икрой и сливочным сыром	165	180
Драники картофельные с щучьей икрой и сливочным сыром	165	180
Драники картофельные с грибной икрой	180	160
Курник блинный пирог по-старинному рецепту с куриным филе, томленом в домашних сливках	1000	900
Баклажан, запеченный с сыром Моцарелла и прованским соусом	200	250
<b>Горячее блюдо:</b>		
<b>Рыба:</b>		
Стейк из лосося подаётся с овощами гриль	130/150	650
Стейк судака подаётся с картофельными дольками и соусом наршараб	150/150/30	550
Филе муксуна подаётся с овощной лапшой и соусом бьерблан	130/150/30	750
<b>Мясо:</b>		
Медальоны из телятины в прованских травах подаются с грибным соусом и печёными картофельными дольками	150/150/30	730
Свиная корейка на кости подаётся с картофелем, запеченным с грибами под сметаной и бургунским соусом	150/150/25	600
Свиная шея в хоспере подаётся с запеченным в травах картофелем и овощами, жаренными на гриле	150/150/40	600
Куриная грудка под соусом из дижонской горчицы подаётся с овощной лапшой на японский манер	150/150/30	420
Хлебная корзина	30/30/30	20
<b>Напитки безалкогольные:</b>		
Морс ягодный	1 л.	160
Сок (яблоко / апельсин)	1 л.	160
Вода (газированная / негазированная) «Восток»	0,5 л.	50
Чай пакетированный с лимоном	150 мл.	20
Чай листовой	500 мл.	120
Кофе натуральный	150 мл.	80
Кофе пакетированный со сливками	150 мл.	40

**АЛКОГОЛЬ. БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

Наименование	Емкость, л	Цена, руб.
<b>ИГРИСТЫЕ ВИНА</b>		
Foliage экстра брют	0,75	2850
Блан де Нуар выдержанное белое экстра брют	0,75	2150
Блан де Блан выдержанное белое экстра брют	0,75	2150
Гранд Кюве выдержанное белое экстра брют	0,75	2150
ИмпериаЛ Винтаж коллекционное белое брют	0,75	1160
ИмпериаЛ Кюве выдержанное розовое брют	0,75	1160
Абрау Дюрсо Блан де Блан выдержанное белое брют	0,75	860
Новый свет. Пино Нуар коллекционное розовое брют	0,75	850
Новый свет. Пино Нуар коллекционное розовое п/сухое	0,75	850
<b>Victor Dravigny - Винодел Царского Двора</b>		
Victor Dravigny белое экстра брют	0,75	690
Victor Dravigny белое брют	0,75	690
Victor Dravigny розовое брют	0,75	690
Victor Dravigny коллекционное белое полусухое	0,75	690
Victor Dravigny белое полусладкое	0,75	690
Victor Dravigny Каберне красное полусладкое	0,75	690
<b>РУССКОЕ ШАМПАНСКОЕ</b>		
Шампанское Российское "Абрау-Дюрсо" белое брют	0,75	370
Шампанское Российское "Абрау-Дюрсо" белое полусухое	0,75	370
Шампанское Российское "Абрау-Дюрсо" розовое полусухое	0,75	370
Вино игристое красное полусладкое "Абрау-Дюрсо"	0,75	370
Шампанское Российское "Абрау-Дюрсо" белое полусладкое	0,75	370
<b>АБРАУ ЛАЙТ</b>		
Винный напиток Абрау Ультра Лайт белое п/сладкое	0,75	310
Винный напиток Абрау Лайт белое п/сладкое, белое сладкое, розовое п/сладкое)	0,75	340
<b>ВИНО</b>		
<b>Вина географического наименования «Усадьба Дивноморское»</b>		
ТРАМИНЕР белое сухое	0,75	1890
ШАРДОНЕ белое сухое	0,75	1890
ВОСТОЧНЫЙ СКЛОН белое сухое	0,75	1890
ПИНО БЛАН белое сухое	0,75	1890
РИСЛИНГ белое сухое	0,75	1890
СОВИНЬОН БЛАН белое сухое	0,75	1890
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН красное сухое	0,75	1890

МЕРЛО красное сухое	0,75	1890
ПИНО НУАР красное сухое	0,75	1890
СИРА красное сухое	0,75	1890
ЗАПАДНЫЙ СКЛОН красное сухое	0,75	1890
МАРСЕЛАН красное сухое	0,75	1890
<b><i>Вина географического наименования «Винодельня Ведерниковъ»</i></b>		
КРАСНОСТОП ЗОЛОТОВСКИЙ красное сухое	0,75	2900
ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЁРНЫЙ ВЕДЕРНИКОВЪ красное сухое	0,75	1570
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН красное сухое	0,75	1570
РКАЦИТЕЛИ белое сухое	0,75	1030
ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЁРНЫЙ РОЗОВЫЙ сухое	0,75	860
СИБИРЬКОВЫЙ белое сухое	0,75	690
ГУБЕРНАТОРСКОЕ КАБЕРНЕ красное сухое	0,75	580
ГУБЕРНАТОРСКОЕ ГОЛУБОК красное сухое	0,75	580
ГУБЕРНАТОРСКОЕ РИСЛИНГ белое сухое	0,75	580
ГУБЕРНАТОРСКОЕ РКАЦИТЕЛИ белое сухое	0,75	580
ПРАВОБЕРЕЖНОЕ белое сухое	0,75	580
<b><i>БЮРНЬЕ</i></b>		
ШАРДОНЕ белое сухое	0,75	880
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН красное сухое	0,75	990
ЛЮБЛЮ белое сухое	0,75	580
МЕРЛО красное сухое	0,75	670
#ДляТебя белое сухое	0,75	490
#ДляМеня красное сухое	0,75	490
<b><i>ТИХИЕ ВИНА АБРАУ-ДЮРСО</i></b>		
РИСЛИНГ белое сухое	0,75	360
ШАРДОНЕ белое сухое	0,75	360
КАБЕРНЕ красное сухое	0,75	360
КУПАЖ СВЕТЛЫЙ белое сухое	0,75	360
КУПАЖ ТЁМНЫЙ красное сухое	0,75	360
<b><i>ВИНА ГРУЗИИ</i></b>		
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА белое п/сладкое	0,75	750
КИНДЗМАРАУЛИ красное п/сладкое	0,75	750
<b><i>ВОДКА</i></b>		
Белуга	0,5	1300
Русский стандарт Платинум	0,5	700
Русский стандарт Ориджинал	0,5	550
Хаски	0,5	550
<b><i>БРЕНДИ</i></b>		
Арарат 3* (Армения)	0,5	1200
Арарат 5* (Армения)	0,5	1600

## ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Наименование блюд	Гр.	Цена
<b><i>Блинчики: (румяные и поджаристые с вкуснейшими начинками)</i></b>		
Блинчик с икрой	25	140
Блинчик с ветчиной	30	60
Блинчик с лососем и сырно-сметанным соусом	30	70
Блинчик с лососем и сливочным сыром	25	70
Блинчик с ростбифом	30	60
Блинчик фаршированный	80	80
<b><i>Брускетты: (хрустящий багет с разнообразными деликатесами)</i></b>		
Брускетта с лососем и свежим огурцом	50	120
Брускетта с баклажаном	55	65
Брускетта с печеным перцем	60	65
Брускетта с сельдью	45	65
Брускетта с сливочным сыром	45	65
Брускетта с черри и соусом песто	45	65
Брускетта с ростбифом	40	65
<b><i>Валованы: (открытый бочонок из воздушного слоёного теста с разнообразными начинками)</i></b>		
Валован с икрой	25	130
Валован с кальмаром	35	60
Валован с куриным паштетом	35	60
Валован с перепелиным яйцом	30	60
Валован с рагу из курицы	40	60
Валован с сыром	25	60
<b><i>Канапе: (мини-закуска с разнообразными ингредиентами)</i></b>		
Канапе из баклажан с черри	35	60
Канапе овощи-гриль	50	60
Канапе с сыром Камамбер и орехом пекан	35	130
Канапе с сыром Маасдам и красным виноградом	30	90
Канапе с ветчиной и сыром	20	50
Канапе с сырным кремом	35	50
Канапе с тигровой креветкой и соусом песто	30	110
Канапе со слабосоленым муксуном	35	110
Канапе с слабосоленой форелью	30	110
Канапе с языком	30	65
Канапе с бужениной и печеным перцем	20	65
Канапе с цукини и сыром Фетаки	30	65

Мини-тортилья с ветчиной и сыром	35	60
Мини-шашлык из сыра Моцарелла	35	80
Хлебный кулёчек с грибной икрой и ростбифом	30	90
Тост с норвежской сельдью	25	50
Телятина с кунжутом	30	180
Греческий в шоте	65	70
Овощи с соусом в шоте	45	50
Овощной брошкетт (шашлычок)	40	50
Шляпки шампиньонов с овощами	50	70
Винегрет с груздями в ложке	25	40
Хрустящая креветка с крем-бальзамиком	30	120
Тигровая креветка в йогуртовом соусе	50	120
Тигровая креветка в сальсе из томатов и манго	45	120
Черри, фаршированные сливочным сыром	20	70
Сулугуни с ягодным соусом	40	70
Драник с грибной икрой	35	50
Драник с красной икрой	35	50
Драник с щучьей икрой	35	50
Драник с языком	40	50
<b><i>Профитроли: (закрытая закуска из заварного теста с удивительными начинками)</i></b>		
Профитроли с икрой	20	110
Профитроли с беконом и сливочным сыром	20	55
Профитроли с пикантным сыром	25	55
Профитроли с куриным паштетом	20	55
Профитроли со шпинатом и сливочным сыром	20	55
<b><i>Рулетики:</i></b>		
Рулетики из цуккини и баклажанов	100	120
Рулетик из мексиканской лепешки с овощами	40	60
Рулетик из баклажанов с творогом	35	60
Ролл из ростбифа с овощами-гриль	30	75
<b><i>Корзиночки: (корзиночка из песочного теста с разнообразными начинками)</i></b>		
Корзиночка с муссом из сыра Дор-блю и виноградом	30	80
Корзиночка с грибами и спаржей	30	70
Корзиночка с курицей и салатом Айсберг	30	70
Корзиночка с салатом Цезарь	50	70

Салат Оливье в тарталетке	50	70
Салат-коктейль с ветчиной в тарталетке	50	70
<b><i>Выпечка: (домашняя выпечка из собственной пекарни)</i></b>		
Самса с говядиной	70	80
Мешочек слоеный с грибами и курицей	50	60
Мини-круассан с курицей	35	40
Мини-круассан с ветчиной	50	50
Пирожок слоеный с джемом и изюмом	25	30
Пирожок слоеный с мясом и рисом	30	40
<b><i>Шашлычки и кебабы: (мясные мини-закуски, приготовленные на открытом огне)</i></b>		
Брошеты из лосося	50	220
Кебаб с судаком	40	90
Тельное из щуки	55	80
Шашлычок из свинины	40	90
Кебаб с курицей и грибами	40	80
Шашлычок из курицы	40	80
<b><i>Десерты: (сладости ручной работы на любой вкус)</i></b>		
Крем-брюле в шоте	50	90
Макарон (ваниль, лимон, базилик, фисташка)	20	60
Черный лес в шоте / бисквит брауни, вишневый соус, сливочный крем/	40	60
Медовик	40	50
Наполеон	40	50
Картошка	30	50
Зефир ванильный / ягодный	20	30

<b><i>Напитки безалкогольные:</i></b>		
Морс ягодный	1 л.	160
Сок (яблоко / апельсин)	1 л.	160
Вода (газированная / негазированная) «Восток»	0,5 л.	50
Чай пакетированный с лимоном	150 мл.	20
Чай листовой	500 мл.	120
Кофе натуральный	150 мл.	80
Кофе пакетированный со сливками	150 мл.	40

**Банкеты и фуршеты в первой ресторации нашего города!**

**менеджер, Алексеева Юлия Владимировна**

**тел.: +7 (3452) 686-100**

**e-mail: [banket@vostok-tmn.ru](mailto:banket@vostok-tmn.ru)**