



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
2025

УСЛОВИЯ ЗАКАЗА

- Сервисное обслуживание – 15%
- Изменения по количеству и составу меню принимаются не позднее, чем за 72 часа до начала мероприятия.
- Минимальный заказ 8 порций
- Пакетное предложение актуально при данном ассортименте блюд и напитков.
Изменение и корректировка предложения по ассортименту и стоимости не предусматривается

ВНИМАНИЕ:

Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов) администрация Отеля (в лице исполнителя) оставляет за собой право на снятие с реализации и последующую утилизацию скоропортящейся продукции

МЕНЮ «БАНКЕТ №1» 4 800 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти (слабосоленый лосось и масляная рыба) 60 г

Мясное ассорти (свиной карбонат, салями и ветчина) 60 г

Ассорти сыров с медом и виноградом (сыры подаются с крекерами, медом и виноградом) 80 г

Соленья 50 г

(огурцы соленые, помидоры маринованные, микс грибов, капуста гурийская, острый маринованный перец)

Ассорти из свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень) 50 г

Дуэт мини-рулетиков (рулетики из баклажанов, рулетики из ветчины) 40 г

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» с тунцом Блюфин 50 г

(салат айсберг, зеленая фасоль, перепелиные яйца, картофель отварной, тунец консервированный, черри, маслины заправленные соусом винегрет)

Салат «Цезарь» с жареным цыпленком 50 г

(салат Романо, заправленный соусом «Цезарь», ломтики жареного цыпленка, гренки и сыр Пармезан)

Салат из телячьего языка 50 г

(салат из вареного телячьего языка, жареных шампиньонов, картофеля, маринованных корнишонов, заправленный майонезом со сливочным хреном)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Буше с лесными грибами и трюфельным маслом 60г

(жульен из лесных грибов запекается и подается в слоеном ватрушке под сырной корочкой)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Форель радужная в прованских травах

(запеченное филе радужной форели, маринованное в прованских травах, подается с соусом «Шампань») 75/30105г

Свиная шейка запеченная в травах

(запеченная свиная шейка в травах подается с горчичным соусом) 75/30105г

ГАРНИРЫ

Жареный молодой картофель (картофель-черри жареный с розмарином и чесночным маслом) 75г

Овощи печеные (баклажаны, цукини, болгарский перец, томаты, запеченные с травами и сыром) 75г

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 150г

ХЛЕБ

Булочка ржаная и пшеничная 50г

НАПИТКИ

Морс клюквенный домашнего приготовления 400г

Сок апельсин, яблоко 400г

Минеральная вода «Ареал» с/г, б/г (пластиковая бутылка) 250г

Чай, кофе 200г

ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ

1 200 гр

ЦЕНА БАНКЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ

4 800 руб

МЕНЮ «БАНКЕТ №2» 5 300 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти (слабосоленый лосось и масляная рыба) 60 г

Мясное ассорти (куриный рулет, буженина из филе индейки, говяжий язык, подается с горчицей и хреном) 60 г

Ассорти сыров с медом и виноградом (сыры подаются с крекерами, медом и виноградом) 80 г

Соленья 40 г

(огурцы соленые, помидоры маринованные, микс грибов, капуста гурийская, острый маринованный перец)

Ассорти из свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень) 50 г

Баклажаны Пармиджано (рулетки из баклажан, обжаренных на гриле с двумя видами сыра) 40 г

САЛАТЫ

Руккола салат с тигровыми креветками 50 г

(салат руккола, заправленная лимонной заправкой подается с черри-томатами, сыром «Пармезан» и тигровыми креветками, обжаренными на оливковом масле)

Салат с ростбифом и жареными опятами 50 г

(салат лоло-росса, фризе, корншоны, помидоры черри, картофель отварной, красный лук, ростбиф из говядины, жареные опята, заправка из сладкого перца, зерновой горчицы и масла)

Салат «Цезарь» с копченой уткой 50 г

(салат Романо, копченая по-домашнему утиная грудка, томатами черри, соус Цезарь, чесночные гренки, сыр Пармезан)

Традиционный греческий салат 50 г

(зеленый салат, томаты, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Говяжий язык с грибами и сливочным соусом, запеченные под сыром 100г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Медальоны из семги с соусом белое вино 100г

Чураско из говяжьей вырезки

(говяжья вырезка в пряных травах запеченная целиком с соусом красное вино) 75/30г

ГАРНИРЫ

Запеченный картофель с чесноком и розмарином 75г

(дольки картофеля запеченные с чесноком и розмарином)

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных фруктов 150г

ХЛЕБ

Булочка ржаная и пшеничная 50г

НАПИТКИ

Морс клюквенный домашнего приготовления 400г

Сок апельсин, яблоко 400г

Минеральная вода «Ареал» с/г, б/г (пластиковая бутылка) 250г

Чай, кофе 200г

ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ

1 185 гр

ЦЕНА БАНКЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ

5 300 руб

МЕНЮ «БАНКЕТ №3» 5 800 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 50 г

(слабосоленый лосось, масляная рыба, японский угорь «Унаги» с лимоном и зеленым хрустящим салатом)

Ассорти сыровяленых деликатесов (три вида сыровяленых колбас и балык из корейки) 45 г

Ассорти сыров с медом и виноградом (сыры подаются с крекерами, медом и виноградом) 80 г

Ассорти из маринованных овощей (корнишоны, черри томаты, оливки и маслины) 50 г

Ассорти из мини-рулетиков (рулетики из баклажанов, рулетики из ветчины, рулетики с семгой) 60 г

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с куриной грудкой, тыквой и красной икрой 50 г

Салат «Адриатика» с морепродуктами 50 г

(тигровые креветки, кальмары, салат айсберг, болгарский перец, спаржа зеленая и томаты черри, заправленные лимонной заправкой)

Салат с ростбифом и мятным соусом 50 г

(запеченный мини-картофель, мраморная говядина, помидоры черри, каперсы, заправка из свежей мяты, растительного масла и горчицы)

Тосканский овощной салат с вялеными помидорами 50 г

(томаты, свежие огурцы, сладкий перец-гриль, вяленые томаты, красный лук, салат фриз, заправка из оливкового мала и прованских трав)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки фиджи в кокоте (тигровые креветки обжаренные с ананасом и имбирем в кокосовом молоке) 100г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Лосось в имбирном маринаде (филе лосося в имбирно-соевом маринаде запеченное целиком) 105г

Ростбиф из говядины с соусом Порто (запеченная говяжья вырезка в травах и специях, с соусом Порто) 105г

ГАРНИРЫ

Мини-картофель запеченный с прованскими травами (картофель черри жареный с розмарином) 75г

Овощи-гриль (баклажаны, цукини и болгарский перец, обжаренные на гриле) 75г

ДЕСЕРТЫ

Тирамису (классический итальянский десерт от Шеф-кондитера) 75г

Ассорти сезонных фруктов 150 г

ХЛЕБ

Булочка ржаная и пшеничная 50г

НАПИТКИ

Морс клюквенный домашнего приготовления 400г

Сок апельсин, яблоко 400г

Минеральная вода «Ареал» с/г, б/г (пластиковая бутылка) 250г

Чай, кофе 200г

ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ

1 145 гр

ЦЕНА БАНКЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ

5 800 руб

МЕНЮ «БАНКЕТ №3» 6 400 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 50 г

(Слабосоленый лосось, масляная рыба, японский угорь "Унаги" с лимоном и зеленым хрустящим салатом)

Мясное ассорти домашнего приготовления 45 г

(нежный куриный рулет, ростбиф, буженина домашняя подаются с хреном и горчицей)

Ассорти сыров с медом и виноградом (сыры подаются с крекерами, медом и виноградом) 80 г

Мильфей из салата руккола, сыровяленой шеи и сыра Пармезан 30 г

Баклажаны Пармиджано (рулетки из баклажан, обжаренных на гриле с двумя видами сыра) 40 г

САЛАТЫ

Микс-салат с ростбифом и азиатским соусом 50 г

(листья хрустящего зеленого салата с ростбифом и томатами черри, заправленные азиатским соусом)

Салат с морепродуктами и зеленой спаржей 50 г

Салат «Цезарь» с копченой уткой 50 г

(салат Романо, копченая по-домашнему утиная грудка, соус Цезарь, чесночные гренки, сыр Пармезан)

Салат из сезонных овощей с ароматными травами 50 г

(огурцы, помидоры, редис, фенхель, базилик, заправка оливковое масло)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сыр бри жареный в миндальных лепестках с соусом из лесных ягод 75г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Медальоны из говяжьей вырезки с соусом красное вино 105 г

(медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле, с соусом красное вино)

Стейк тунца, жареный на гриле с вялеными томатами и зеленым маслом 85 г

(тунец Блюфин жареный по правильному с розовой серединкой)

ГАРНИРЫ

Запеченный картофель с чесноком и розмарином (дольки картофеля запеченные с чесноком и розмарином) 75 г

Овощи в азиатском стиле 75 г

(баклажаны, перец болгарский, цукини, морковь и лук обжаренные с добавлением азиатского соуса)

ДЕСЕРТЫ

Фруктово-ягодная ваза 175г

ХЛЕБ

Булочка ржаная и пшеничная 50г

НАПИТКИ

Морс клюквенный домашнего приготовления 400г

Сок апельсин, яблоко 400г

Минеральная вода «Ареал» с/г, б/г (пластиковая бутылка) 250г

Чай, кофе 200г

ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ

1 015 гр

ЦЕНА БАНКЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ

6 400 руб

МЕНЮ «БАНКЕТ №3» 8 000 руб

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

- Канapé с голубым сыром и виноградом 20 г
- Канapé с сёмгой и маслинами 40 г
- Брускетта с сыровяленой шеей и свежим огурцом 30 г
- Рулёт Галантин из гуся с соусом из лесных ягод 25 г
- Салат «Цезарь» с цыпленком-гриль 30 г
- Фруктовый мини шашлычок (ананас, киви и виноград) 30 г
- Морс клюквенный 250 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Рыбное ассорти (слабосоленый лосось, масляная рыба, осетрина г/к и угорь г/к с лимоном и свежей зеленью) 60 г
- Ассорти сыровяленых деликатесов (три вида сыровяленых колбас и балык из корейки) 50 г
- Ассорти сыров с медом и виноградом (сыры подаются с крекерами, медом и виноградом) 80 г
- Террин из малосоленной семги, зеленой спаржи и сыра Филадельфия (подается с микс-салатом) 80 г
- Соте из цуккини и баклажана с сливочно-ореховым соусом 60 г
- Соленья (огурцы соленые, помидоры маринованные, микс грибов, капуста гурийская, острый маринованный перец) 40 г

САЛАТЫ

- Руккола салат с морепродуктами 50 г
(руккола, заправленная лимонной заправкой подается с черри томатами, сыром «Пармезан» и морепродуктами, обжаренными на оливковом масле)
- Салат «Цезарь» с жареным цыпленком 50 г
(салат Романо, жареная куриная грудка, соус Цезарь, чесночные гренки, сыр Пармезан)
- Микс-салат с ростбифом и азиатским соусом 50 г
(листья хрустящего зеленого салата с ростбифом и томатами черри, заправленные азиатским соусом)
- Салат из спелых овощей с ароматными травами 50 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Сыр бри в рисовом тесте с грушевым муссом и ягодным соусом 95г
- Шашлычки из тигровых креветок и черри томатов с остро-сладким соусом 65 г
(шашлычки из тигровых креветок и черри томатов на шпажках подаются с остро-сладким соусом)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

- Лосось в имбирном маринаде (филе лосося в имбирно-соевом маринаде запеченное целиком) 105 г
- Филе миньон из говяжьей вырезки с соусом порто 120 г
(обжаренная на гриле медальоны запанированные в грецких орехах, подается с соусом «Порто»)

ГАРНИРЫ

- Мини картофель обжаренный (картофель-черри жареный с розмарином и чесночным маслом) 60 г
- Овощи-гриль (баклажаны, цукини и болгарский перец, обжаренные на гриле) 60 г

ДЕСЕРТЫ

- Фруктово-ягодная ваза 175г

ХЛЕБ

- Булочка ржаная и пшеничная 50г

НАПИТКИ

- Компот из смородины по-сицилийски 400г
- Сок апельсин, яблоко 400г
- Минеральная вода «Ареал» с/г, б/г (пластиковая бутылка) 250г
- Чай, кофе 200г

ИТОГО ВЫХОД БЕЗ НАПИТКОВ

1 406 гр

ЦЕНА БАНКЕТА НА 1 ЧЕЛОВЕКА С НДС, БЕЗ ОБСЛУЖИВАНИЯ

8 000 руб