

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

AZIMUT Сити Отель Владивосток



Банкетный сет №1 3500 руб. 1295 гр.

№	Наименование блюда	Выход / гр.	Количество / шт.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Разносолы (маринованная капуста, малосоленые огурцы, томаты черри, болгарский перец)	125	1
2	Мясная тарелка (нежный ростбиф, буженина, язык отварной, рулада из курицы, соусы хрен и горчица, микс салатов)	100	1
3	Ассорти сала с домашней горчицей и гренками	100	1
САЛАТЫ			
4	Малосоленая нерка «под шубой» с икрой Тобико	100	1
5	Салат с бедром цыпленка, помидорами черри, шампиньонами и хрустящим салатом Айсберг	100	1
6	Салат с ростбифом и овощами (ростбиф, микс салата, запеченный перец, перепелиное яйцо, сыр Пармезан и оливковое масло)	100	1
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
7	Спринг-роллы с говядиной и древесными грибами	80	1
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
8	Сливочное куриное филе запеченное с соусом свит-чили	100	1
9	Вырезка свиная с ржаным соусом (свиная вырезка, маринованный молодой лук, соус из ржаного хлеба, луковые чипсы)	120	1
ГАРНИРЫ			
10	Картофель по-деревенски (запеченный картофель с ароматными травами)	100	1
ДЕСЕРТЫ			
11	Свежие фрукты (сезонные)	150	1
ХЛЕБ			
12	Домашний хлеб с маслом	110	1
НАПИТКИ			
13	Чай с лимоном и сахаром	230	1
14	Кофе свежесваренный	200	1
15	Ягодный морс	500	1

Стоимость включает НДС 20%. Сервисный сбор + 10%

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

AZIMUT Сити Отель Владивосток



Банкетный сет №2 3700 руб. 1365 гр.

№	Наименование блюда	Выход / гр.	Количество / шт.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Ассорти из свежих овощей и зелени (томаты черри, свежий огурец, сельдерей, сладкий перец, красный лук, салат Айсберг, зелень)	125	1
2	Тамбовский окорок с домашним лечо	100	1
3	Папоротник «по-Приморски» с овощами	100	1
САЛАТЫ			
4	Салат Оливье «по-Дальневосточному» с форелью и осьминогом	100	1
5	Мясной салат с маринованными огурчиками и опятами в горчично-сливочном соусе	100	1
6	Салат из запеченной свеклы в медовой заправке с сыром Стратателла	100	1
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
7	Спринг-роллы с морепродуктами	80	1
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
8	Бедро цыпленка на гриле в соусе Терияки	100	1
9	Свинина обжаренная на гриле с грибным соусом	100	1
ГАРНИРЫ			
10	Соте из овощей в устричном соусе (лук репчатый, морковь, чеснок, болгарский перец, цветная капуста, цуккини и стручковая фасоль, брокколи, устричный соус)	100	1
11	Картофель по-деревенски (запеченный картофель с ароматными травами)	100	1
ДЕСЕРТЫ			
12	Свежие фрукты (сезонные)	150	1
ХЛЕБ			
13	Домашний хлеб с маслом	110	1
НАПИТКИ			
14	Чай с лимоном и сахаром	230	1
15	Кофе свежесваренный	200	1
16	Апельсиново-облепиховый морс	500	1

Стоимость включает НДС 20%. Сервисный сбор + 10%

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

AZIMUT Сити Отель Владивосток



Банкетный сет №3 4000 руб. 1265 гр.

№	Наименование блюда	Выход / гр.	Количество / шт.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Ассорти фермерских сыров (Моцарелла, Пармезан, Маасдам, Горгонзолла, джем, орехи)	80	1
2	Говяжий язык с соусом Вителло и микс салата	100	1
3	Брускетта с Тар-таром из малосоленой форели с огурцом, вялеными томатами и соусом песто	80	1
САЛАТЫ			
4	Салат Оливье «по-Дальневосточному» с форелью и осьминогом	100	1
5	Салат с бедром цыпленка, черри, шампиньонами и хрустящим салатом Айсберг	100	1
6	Салат с говядиной в тайском стиле: говядина, печеный перец, сельдерей, помидор, огурец, ореховый соус, лайм	100	1
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
7	Креветка криспи с соусом Свит-чили	80	1
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
8	Свинина обжаренная на гриле с грибным соусом	100	1
9	Треска запеченная с картофелем «А-ля Пушкин»	140	1
ГАРНИРЫ			
10	Соте из овощей в устричном соусе (лук репчатый, морковь, чеснок, болгарский перец, цветная капуста, цуккини и стручковая фасоль, брокколи, устричный соус)	100	1
ДЕСЕРТЫ			
11	Свежие фрукты (сезонные)	150	1
ХЛЕБ			
12	Домашний хлеб с маслом	110	1
НАПИТКИ			
13	Чай с лимоном и сахаром	230	1
14	Кофе свежесваренный	200	1
15	Грушевый лимонад	500	1

Стоимость включает НДС 20%. Сервисный сбор + 10%

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

AZIMUT Сити Отель Владивосток



Банкетный сет №4 5000 руб. 1300 гр.

№	Наименование блюда	Выход / гр.	Количество / шт.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Заливное из говядины с соусом из хрена	80	1
2	Рыбное трио (нерка и форель слабой соли, подкопчённый палтус, лимон, микс салатов)	80	1
3	Ассорти фермерских сыров (Моцарелла, Пармезан, Маасдам, Горгонзола, джем, орехи)	80	1
САЛАТЫ			
4	Салат с гребешком и беконом в апельсиново-горчичной заливке	100	1
5	Салат «Цезарь» с цыплёнком-гриль (бедро куриное, микс салатов, пшеничные гренки, перепелиное яйцо, сыр Пармезан, соус Цезарь)	100	1
6	Салат с ростбифом и овощами (ростбиф, микс салата, запеченный перец, перепелиное яйцо, сыр Пармезан и оливковое масло)	100	1
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
7	Рулетики из лосося со шпинатом и творожным кремом в соусе Унаги	100	1
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
8	Стейк из говядины с запеченным бататом и соусом Демиглас	140	1
9	Лосось запеченный со шпинатом в соусе Мартини-драй с орегано	120	1
ГАРНИРЫ			
10	Овощи гриль (кабачок, цветная капуста, помидор, болгарский перец, кукуруза)	120	1
ДЕСЕРТЫ			
11	Свежие фрукты (сезонные)	150	1
ХЛЕБ			
12	Домашний хлеб с маслом	110	1
НАПИТКИ			
13	Чай с лимоном и сахаром	230	1
14	Кофе свежесваренный	200	1
15	Ягодный морс	500	1

Стоимость включает НДС 20%. Сервисный сбор + 10%