



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

КОРПОРАТИВНЫЙ БАНКЕТ
СОЗДАН ДЛЯ ОТДЫХА
ОБ ОСТАЛЬНОМ
ПОЗАБОТИМСЯ МЫ

MENU

ЗАКУСКИ/ STARTERS

гр/gr		
60/20	Рулетики из блинчиков: • с карбонатом • с горбушей • с лососем	110 110 150
75/20	Ассорти из рулетиков (язык с баклажаном, ветчина с огурцом, курица с черносливом)	200
150/10	Ассорти из домашних мясных рулетов с горчицей (свиная вырезка с сыром, курица с омлетом, говяжья вырезка с грибами)	430
150/40/2	Ассорти из Башкирских деликатесов (казылык вяленый, бастурма, кабырга)	750
100/50	Ассорти из Мясных копченостей с языком (ветчина, сервелат, язык, шея свиная)	270
100/50	Язык заливной (по сезону)	450
100/50/2	Буженина собственного приготовления	350
150/30/2	Сырная тарелка Пармезан, Гауда, Маасдам, Чечил копченый, виноград)	350
210	Ассорти из разносолов (маринованные помидорки Черри, консервированные огурчики капуста с соком свеклы, маслины)	190
200/2	Опята маринованные	370
70/50/46	Сельдь с картофелем и луком	130
30/30/30/2	Закуска «Русская» (сельдь, консервированные помидоры черри рулетики из блинчиков с горбушей)	150
110	Оливки/маслины	230
250	Букет из свежих овощей и зелени	230
50/50	Обжаренные ломтики баклажана с томатами под сыром	180
50/2	Бутерброды с икрой	200
75/5	Ломтики слабосоленой горбуши с икрой	250
100/75/40	Рыбное ассорти с горбушей/сёмгой (форель холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, горбуша/сёмга собственного посола)	350/500
75/5	Ломтики нежного лосося с икрой	360
1/150/200	Судак заливной (по сезону)	520

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/ HOT STARTERS

60/20	Шашлычки • из куриного филе • из горбуши • из свинины • из семги	160 290 370 550
140/10 125/25/25	Медальоны из свинины • в ореховой корочке • с гранатовым соусом	160 290
80/3	Баклажаны, запеченные с грибами	150
140	Жульен в валованах	240
150/5/2	Куриное филе по-боярски (куриное филе, сыр, чеснок)	280

MENU

КАНАПЕ/ CANAPE

гр/gr		
20/1 30/1 20 20 30	Канapé сырное: • сыр с виноградом • сыр с овощами • сыр с курагой • сыр с грецким орехом • черри с моцареллой	40 50 30 40 150
30/1 30/1 20 20 20 50	Канapé мясное: • с ветчиной • с карбонатом • рулетики из языка • рулетики из сала • рулетики с ветчиной • орехово-мясной микс	40 50 60 40 40 150
20/1 15/1 30 30 35	Канapé рыбное: • лосось с кунжутом • лосось с сыром • с селедкой • с креветкой • «Бабочка-коробочка» с горбушей • рулетики с горбушей в лаваше	40 70 30 180 50
40/1	Канapé овощное: • из свежих овощей	70
35	Мини-бутерброды: • с ветчиной • с колбасой • со шпротами	40

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА/BANQUET COURSES

Утка с яблоками	2500
Запеченный гусь с яблоками и черносливом	5000
Стерлядь запеченная	1000
Жареный молочный поросенок	13000

САЛАТЫ/SALADS

100/1	Сельдь под шубой	130
100/10/5/2	Мужской каприз (говядина, картофель, сыр, лук, яйцо, огурцы конс.)	150
100/10/5/2	Цада (говядина, картофель, лук, фасоль, огурцы конс.)	120
100/10/5/2	Гранатовый браслет (говядина, картофель, свекла, морковь, гранат, грецкий орех)	130
100/10/5/2	Гурман (копчености, сладкий перец, лук, огурцы конс.)	140
100	Витаминный	90
125/1	WOK (говядина, шампиньоны, фасоль, сладкий перец, лук, листья салата, томаты черри, апельсиновый соус)	320
135/20/2	Горный (говядина, картофель, лук красный, грибы, сладкий перец, фасоль, огурцы конс., томаты черри, майонез, горчица, бальзамический уксус)	220
125/1	Соренто (говядина, капуста белокачанная и китайская, апельсин, сладкий перец, тираки, табаско, апельсиновый фрэш)	240
105/20	Мадлен (куриная грудка, огурцы конс., яйца, помидоры черри, лук, виноград, тмайонез, горчица)	160
120/20	Шеф (ветчина, жареные грибы, лук красный, язык отварной, огурцы конс., сыр, грецкий орех)	230

| MENU

САЛАТЫ/SALADS

гр/gr		
105/30	Барселона (семга, микс листьев салата, апельсиновый соус, оливковое масло, лимонный фреш)	320
130/20	Крит (айсберг, томаты, красный лук, свежие огурцы, тунец конс., яйца, оливковое масло, уксус)	300
140/10	Тайский (морковь по-корейски, фасоль стручковая, сладкий перец, говядина, огурцы конс., красный лук, микс из листьев салата, имбирный соус)	220
130/20	Гектор (капуста, яйцо, зеленый лук, язык, огурцы конс., черри, оливковое масло, бальзамический крем)	250
120/20	Камбрильс (тунец, стебель сельдерея, айсберг, зеленое яблоко, клюква, сметана, горчица, зелень)	250
250	Греческий	390
200	Цезарь с курицей	430
200/20	Цезарь с тигровыми креветками	480

ПЕРВЫЕ БЛЮДА/SOUPS

250/90	Бульон с вак-беляшем	170
250/90	Бульон с уч-почмаком	170
250/100/2	Бульон со слоеным мясным пирожком	160
250/30/2	Тукмас (отварной цыпленок, морковь, лук, домашняя лапша)	130
250/25/2	Солянка мясная сборная	210
300	Кулама (говядина, салма, морковь, лук)	130
300	Элеш (говядина, капуста, картофель, морковь, лук)	210
250/20	Крем-суп из шампиньонов	390
250/20	Овощной суп с горбушей и судаком	220
250/2	Овощной с лососем	320

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА /MAIN COURSES

100/50	Из рыбы: жареная горбуша со сливочным соусом	310
125/80/50	филе лосося со сливочно-шпинатным соусом	510
150/50/50	филе морского окуна в хрустящей корочке (подается со сливочным соусом)	480
125/50/45	стейк из лосося с лимонно-мятной заправкой	490
150/30/20	лосось на гриле	530
150/10/10/10	Из мяса: стейк из свиной вырезки	470
150/10/5/1	стейк из телятины	620
150/50/5	куриное филе в хрустящей корочке с томатами и травами	250
275/25/2	филе свинины с картофелем и грибами в фольге	350
225/25/25	куриное филе в кунжуте, запеченое с томатами и сыром	350
125/25/25/15	свинина в хрустящей корочке с соусом «Ткемали»	390
125/25	филе свинины, запеченое с томатами и травами	390
150/50/25	филе говядины с прослойкой сыра и бекона	430
125/25	филе говядины, запеченое с томатами и травами	470
100/150	филе говядины с запеченным картофелем	430
100/50/30/2	баранина с гранатовым соусом	550
150/30	медальоны из индейки (с беконом)	420
120/30	свинная корейка без кости с горчичным соусом	350
150	куриное филе в сливочном соусе	280

Цены указаны в рублях и включают НДС / All prices are in rubles including VAT

| MENU

ГАРНИРЫ/SIDE DISHES

гр/gr		
150/2	Картофель, запеченный со сливочным маслом и зеленью	70
200	Картофель с грибами	130
150/2	Рис с огурцом и сладким перцем	70
150/1	Рисовый микс	150
150/2	Соте из овощей	160
150/1	Гартофельный гратен с сыром и сливками	150
160/2	Овощи гриль	180

СОУСЫ/SOUSES

50	Ворчестер	120
50	Бальзамический	170
50	Тар-тар	100
50	Из петрушки	100
50	Томатный	60
50	Гранатовый	170

ВЫПЕЧКА/BAKERY

100/30	Хлебная корзина	50
90	Вак-беляш	140
1000	Каравай	500

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ/VEGITARIAN

170/2	Салат «Дачный»	180
100	Салат из капусты, сладкого перца и свежих огурцов	80
250	Крем-суп из брокколи	180
250/1	Борщ с грибами	150
150/30	Картофельные котлеты с грибным соусом	80
260	Рагу из овощей, риса и фасоли	240
200	Картофель жареный с грибами	150
200	Каша гречневая с грибами	100

НАПИТКИ/BEVERAGES

200	Морс (клюква/смородина/брусника)	40
200	Чай (лимон/сливки)	40
200	Сок в ассортименте	40
	Минеральная вода:	
500	• Красный ключ	50
500	• Bon Aqua	110
750	Шампанское	500

ТОРТЫ/CAKES

1 кг	Чизкейк	1200
	Черный лес (шоколадный с вишней и сливками)	1200
	Шоколадный с карамелью	1200
	Йогуртовый с фруктами	1400
	Йогуртовый с апельсиновым бисквитом	1200
	Клубника в шампанском	1400

| MENU

СЛАДКИЙ СТОЛ/CANDY BAR

75	«Стройберри» творожный мусс с шоколадом, брусникой	70
	абрикосом на выбор или ассорти	
20	Эклер	20
25	Корзиночка с кремом	30
	Птифур	
25	• Бейлис	35
25	• Грин	35
50	• Шоколадный	50
25	Корзиночка с фруктами	35
70	Пирожки слоеные с яблоком	35
10	Макаруны	40
50	Чизкейк в шоте	60
50	Тирамису в шоте	70
140	Фруктовое Ассорти (ананас, виноград, апельсин)	130
45	Ассорти из конфет ручной работы	70
45	Сирсаке шоколадный	50
130	Маршмелоу	100
30	Безе	30
7	Печенье с предсказаниями	10
100	Чак-чак	120

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

1 ИНТЕЛЛИГЕНТНЫЙ ОПЫТНЫЙ ВЕДУЩИЙ С ОРИГИНАЛЬНЫМИ КОНКУРСАМИ

400 руб/пер

2 ЖИВАЯ МУЗЫКА
ВЫСТУПЛЕНИЕ COVER-ГРУППЫ или ВЫСТУПЛЕНИЕ СОЛИСТА

ГЛАВНЫЕ УЧАСТНИКИ ПРАЗДНИКА:

3 ДЕД МОРОЗ и СНЕ-ГУ-РО-ЧКА

ОБРАТИТЕ
Ваше
ВНИМАНИЕ

НАПИТКИ | В СРЕДНЕМ, КАЖДЫЙ
минимум 1 литр | ГОСТЬ ЗА ВРЕМЯ БАНКЕТА
сока/воды на | ВЫПИВАЕТ БУТЫЛКУ
каждого гостя | КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ
НАПИТКОВ ИЛИ ВИНА

НА КАЖДОГО ГОСТЯ ДОЛЖНО ПРИХОДИТЬСЯ
МИНИМУМ 200 ГР. ВСЕХ ФРУКТОВ,
50 ГР. КАЖДОЙ ЗАКУСКИ И
ОДИН ПОРЦИОННЫЙ САЛАТ

БАНКЕТНЫЙ ЕЛЕНА ВСЕГДА РАДА
МЕНЕДЖЕР ВАМ ПОМОЧЬ

тел.: +7 (917) 800 18 48