



Дорогие Гости!

Все блюда приготовлены исключительно с душой и теплотой наших рук. Наш Шеф-повар лично отбирает только самые свежие и лучшие продукты. Наша команда сделает Ваш отдых незабываемым!

Банкетное меню

Уважаемые Гости, просим обратить Ваше внимание!

Банкетное меню согласовывается **не позднее 3-х дней до начала мероприятия!** За проведение банкетного мероприятия вносится предоплата в размере 50% от стоимости банкета! **Обслуживание платное 10%** (подробности у менеджера)

| | Наименование | Выход, гр. | Цена, руб. | кол-во |
|---|---|------------|------------|--------|
| Закуски на фуршетный стол (Минимальный заказ 10 шт. одного вида) | | | | |
| 1 | Брускетта с бужениной (<i>багет, горчица, буженина, маринованный огурчик</i>) | 30 | 60 Р | |
| 2 | Канapé с мини-моцареллой и черри | 30 | 60 Р | |
| 3 | Канapé с сыром и виноградом (<i>сыр, лайм, виноград</i>) | 30 | 60 Р | |
| 4 | Брускетта с семгой с/с (<i>багет, сливочный сыр, семга слабой соли, свежий огурец</i>) | 30 | 60 Р | |
| 5 | Канapé с паштетом из семги на чипсе | 50 | 70 Р | |
| 6 | Тарталетка с творожным сыром | 50 | 70 Р | |
| 7 | Тарталетка с красной икрой и соусом песто | 50 | 80 Р | |
| Холодные закуски | | | | |
| 8 | Мясное ассорти (<i>буженина обжаренная на углях и маринованная в специях, язык говяжий отварной, карбонат собственного копчения</i>) подается с хреном и горчицей | 220 | 560 Р | |
| 9 | Рыбное ассорти (<i>с/с лосось, скумбрия х/к, масляная х/к; подается с лимоном, зеленью</i>) | 210 | 590 Р | |
| 10 | Сельдь из бочки с печеным картофелем и маринованным луком (<i>классическая любимая всеми закуска</i>) | 240 | 260 Р | |
| 11 | Домашние разносолы (<i>маринованная капуста, патиссоны, маринованные огурцы, томаты черри</i>) | 240 | 260 Р | |
| 12 | Нарезка из свежих овощей (<i>огурцы, томаты, перец болгарский и свежая зелень</i>) | 200 | 230 Р | |
| 13 | Сырная тарелка с медом, виноградом (<i>пармезан, дор блю, маасдам</i>) | 230 | 440 Р | |
| 14 | Грузди по домашнему с маринованным луком, подаются со сметаной | 150 | 310 Р | |
| 15 | Грибное лукошко (маринованные опята, белые грибы, грузди, сметана) | 180 | 360 Р | |
| 16 | Семга с/с с вишней и конкасе из апельсина | 160 | 390 Р | |
| 17 | Рулетики из баклажан с овощами под сыром | 150 | 270 Р | |
| Салаты | | | | |
| 18 | Теплый салат с индейкой в азиатском стиле (<i>салат из сладкого перца, цуккини, красного лука, грибов и индейки заправленный кунжутным маслом</i>) | 200 | 290 Р | |
| 19 | Салат с языком и грибами (<i>салат из нежного отварного языка и жаренных грибов, маринованных огурцов, красного лука, яйца и заправленный сметанной заправкой</i>) | 200 | 340 Р | |
| 20 | Салат Цезарь с филе цыпленка - традиционный салат в классическом прочтении (<i>листья микса свежего салата, крутоны, соус цезарь, помидоры черри с филе цыпленка</i>) | 220 | 290 Р | |
| 21 | Салат Цезарь с тигровыми креветками (<i>листья микса свежего салата, крутоны, соус цезарь, помидоры черри с креветками</i>) | 220 | 490 Р | |
| 22 | Теплый салат с телячьей вырезкой (<i>микс салата, свежие овощи, фасоль стручковая, паприка печеная и телячья вырезка</i>) | 200 | 380 Р | |
| 23 | Оливье с опятами и ростбифом (<i>салат оливье с домашними маринованными опятами и ароматным ростбифом</i>) | 170 | 320 Р | |
| 24 | Греческий салат с сыром Фета и классической заправкой на бальзамике (<i>любимый салат из самых свежих овощей</i>) | 200 | 290 Р | |
| 25 | Микс салата с куриной грудкой гриль (<i>микс салатов, куриная грудка, томаты черри, огурец свежий заправка на основе песто</i>) | 200 | 230 Р | |
| Горячие закуски | | | | |
| 26 | Язык запеченный в сливочном соусе с картофелем и грибами | 210 | 350 Р | |
| 27 | Жульен морской (<i>семга, изумидай и грибочки со сливками и белым вином в валоване из слоеного теста</i>) | 150 | 290 Р | |
| 28 | Жульен с курой и грибами в валоване из слоеного теста под сырной корочкой (<i>классика</i>) | 130 | 260 Р | |
| 29 | Рулёт из мексиканской тортильи со сливочным сыром, огурцом и лососем (<i>тортилья, сливочный сыр, лосось, огурец, зелень</i>) | 210 | 280 Р | |
| 30 | Креветки тигровые томленные в соусе сливочном соусе | 180 | 390 Р | |

| | | | | |
|---|--|-----------------|-------------|--|
| 31 | Колбаски гриль BBQ куриные/свиные/говяжьи (с маринованной капустой, горчицей или хреном) | 260 | 280/290/320 | |
| Супы | | | | |
| 32 | Солянка мясная с лимоном и сметаной (классический суп - наваристый и сытный) | 300 | 240 Р | |
| 33 | Крем суп грибной со сливками | 300 | 240 Р | |
| 34 | Уха традиционная из трех видов рыб (щука, лосось, судак) | 300 | 240 Р | |
| (Минимальный заказ на супы от 10 порций) | | | | |
| Горячие мясные блюда | | | | |
| 35 | Жаркое из кролика (тушеный кролик с овощами, луком и зеленью) | 250 | 350 Р | |
| 36 | Медальоны из телячьей вырезки с вишневым соусом | 180 | 490 Р | |
| 37 | Стейк из свинины (стейк из свиной шеи на гриле с соусом из свежих томатов) | 180 | 310 Р | |
| 38 | Стейк из грудки цыпленка (филе цыпленка гриль с грибным или сливочным соусом) | 180 | 250 Р | |
| 39 | Индейка (на гриле, отварная, на пару) соус на выбор | 180 | 310 Р | |
| Рыбные горячие блюда | | | | |
| 40 | Радужная форель запеченная в травах (целая рыба с лимоном и зеленью и соусом песто) | 320 | 420 Р | |
| 41 | Стейк из филе масляной рыбы на гриле | 230 | 490 Р | |
| 42 | Стейк из семги на гриле с сливочным соусом | 230 | 490 Р | |
| Блюда от Шеф-повара | | | | |
| 43 | Щука фаршированная (фаршируется щучьим мясом, семгой, овощи и сливки) (Минимальный заказ 2кг) | 1 кг | 1,600 Р | |
| 44 | Нога ягненка (подается с запеченным картофелем, соусом демиглас) (Минимальный заказ 2кг) | 1 кг | 1,800 Р | |
| 45 | Мясное ассорти (ростбиф, буженина, крылья кури гриль, ребра bbq ассорти соусов и печеный картофель) Блюдо на компанию 6-8 чел | 1,5 кг | 2,200 Р | |
| 46 | Морское плато (Форель радужная, стейк семги, изумидай, креветки тигровые, соус икорный и сливочный английский, лимон зелень и маслины). Блюдо на компанию 6-8 чел | 1,3 кг | 2,600 Р | |
| Шашлыки | | | | |
| 47 | Шашлык из свиной шеи (маринованное мясо с ароматными травами и приправами) подается с фирменным соусом, соленым огурцом, свежим помидором) | 200 | 310 Р | |
| 48 | Шашлык из баранины (свежая мякоть баранины с базиликом, смесь перцев, соль, лук, мед, розмарин, мускатный орех, кориандр) подаются с фирменным соусом, луком или капустой | 200 | 450 Р | |
| 49 | Шашлык из бедра курицы (филе куриное в маринаде из лука, базилика, кинзы, паприки, розмарина, кунжутного масла, соль, смесь перцев) подается с фирменным соусом, соленым огурцом, свежим помидором | 220 | 270 Р | |
| 50 | Шашлык из бедра индейки (бедро индейки без кости в маринаде из лука, базилика, кинзы, паприки, розмарина, кунжутного масла, соль, смесь перцев) подаются с фирменным соусом, луком или капустой | 200 | 310 Р | |
| В выход состава блюда входит: фирменный соус, маринованная капуста, либо маринованный лук и тонкий лаваш | | | | |
| Гарниры | | | | |
| 51 | Овощи по сезону подпеченные (микс из разных овощей запеченные либо отварные на пару) | 120 | 150 Р | |
| 52 | Тыква запеченная с ароматным маслом | 120 | 180 Р | |
| 53 | Овощи, обжаренные на гриле (цуккини, баклажан, лук, перец, томат) | 120 | 180 Р | |
| 54 | Картофельное пюре | 130 | 160 Р | |
| 55 | Картофель запеченный с травами и чесноком (картофельные дольки) | 130 | 150 Р | |
| Десерты | | | | |
| 56 | Чизкейк шоколадный с топингом | 150 | 190 Р | |
| 57 | Чизкейк лаймовый с топингом | 150 | 190 Р | |
| 58 | Штрудель яблочно-грушевый с ягодным соусом | 180 | 190 Р | |
| 59 | Фруктовая тарелка (виноград, яблоко, груша, апельсин, киви и ваши пожелания) | 500 | 350 Р | |
| 60 | Мороженое в ассортименте, подается с топингом и орехами (предварительно скажите свои пожелания) | 110 | 100 Р | |
| Напитки б/а | | | | |
| 61 | Домашний лимонад с мятой | 1 | 180 Р | |
| 62 | Морс клюквенный или брусничный | 1 | 180 Р | |
| 63 | Морс из вишни | 1 | 180 Р | |
| 64 | Кофе в ассортименте | 0,05 | от 130 р | |
| 65 | Сок в ассортименте | 0,97 л | 210 Р | |
| 66 | Пепси / Фанта / Тап в стекле | 0,25 л | 110 Р | |
| 67 | Боржоми / виттель / перье | 0,5/0,33/0,33 л | 190/160/160 | |

| | | | | |
|---------------------------------------|--|---------|----------|--|
| 68 | Чай зеленый, черный / травяной, фруктовый | 0,6 л | 150 | |
| Пироги с различной начинкой | | | | |
| 69 | с капустой, луком, яйцом, сливками | 1 | 550 Р | |
| 70 | с рыбой, луком и свежей зеленью | 1 | 850 Р | |
| 71 | с картофелем и рубленным мясом | 1 | 750 Р | |
| 72 | открытый пирог с малиновым вареньем и душистыми яблоками | 1 | 550 Р | |
| Хлеб собственного производства | | | | |
| 73 | Хлебная тарелка белый/ржаной хлеб | 100 | 40 Р | |
| Бар | | | | |
| 74 | Водка Белая Березка | 0,5 л | 950 Р | |
| 75 | Русский стандарт Платинум | 0,5 л | 1,200 Р | |
| 76 | Водка Финляндия (классик, клюква) | 0,5 л | 1,400 Р | |
| 77 | Водка Белуга | 0,5 л | 1,700 Р | |
| 78 | Виски Вильям Лоусонс | 0,5 л | 1,600 Р | |
| 79 | Виски Джемисон | 0,5 л | 2,300 Р | |
| 80 | Виски Чивас Ригал 12 лет | 0,5 л | 3,800 Р | |
| 81 | Виски Маккалан 12 лет | 0,5 л | 4,800 Р | |
| 82 | Текила Камино | 0,7 л | 2,500 Р | |
| 83 | Ром Бакарди Оакхард | 0,5 л | 1,500 Р | |
| 84 | Ром Бакарди Карта Бланка | 0,5 л. | 1,600 Р | |
| 85 | Капитан Морган Пряный Золотой | 0,5 л | 2,000 Р | |
| 86 | Старый Кёнигсберг 4* | 0,5 л | 1,200 Р | |
| 87 | Коньяк Дживан Армения 5* | 0,5 л | 1,400 Р | |
| 88 | Коньяк Реми Мартин VS | 0,5 л | 3,700 Р | |
| 89 | Ликер Бехеровка | 0,7 л | 2,400 Р | |
| 90 | Ликер Егермейстер | 0,5 л | 2,000 Р | |
| 91 | Ликер Бэйлиз | 0,5 л | 1,900 Р | |
| 92 | Вино Грузия в ассортименте | 0,75 л | 950 Р | |
| 93 | Вино игристое Ламбуско | 0,75 л | 950 Р | |
| 94 | Вино игристое Мартини Просеко | 0,75 л | 1,700 Р | |
| 95 | Вино игристое Мартини Асти | 0,75 л | 2,100 Р | |
| 96 | Вермут Мартини Бьянко | 0,5 л | 850 Р | |
| 97 | Пиво разливное фирменное | 0,5 л | 150 Р | |
| 98 | Пиво бутылочное в ассортименте | от 0,33 | от 110 р | |

г. Екатеринбург, ул. Норильская, 80

Тел.: +7 (343) 32-888-92

E-mail: banket.teplo@mail.ru

