



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 (багет, горчица, буженина, маринованный огурчик)	80	75 Р	
2	Брускетта с семгой с/с (багет, сливочный сыр, семга слабой соли)	80	120 Р	
3	Брускетта с мягким сыром и перепелиным яйцом (багет, сливочный сыр, яйцо перепелиное)	80	75 Р	
4	Брускетта с Пармской ветчиной и вяленными томатами (багет, соус песто, Пармская ветчина, вяленые томаты)	80	120 Р	
5	Брускетта с куриным рулетом и орехом (багет, сливочный сыр, рулет куриный)	80	75 Р	
6	Брускетта с паштетом из печени (багет, паштет из говяжьей печени, огурец)	80	75 Р	
7	Сельдь на ржаных тостах с соусом хрен	40	75 Р	
8	Канале с мини-моцареллой и черри	40	75 Р	
9	Канале с сыром и виноградом (сыр Дор блю, лайм, виноград)	40	75 Р	
10	Канале с семгой на огурце	50	80 Р	
11	Канале с итальянской колбасой, брынзой и оливкой	40	75 Р	
12	Канале с грушей и сыром Бри	40	75 Р	
13	Тартар из лосося с соусом песто	40	75 Р	
14	Закуска из свежих овощей (перец болгарский, огурец, Черри, соус песто)	40	60 Р	
15	Рулетики из баклажан с брынзой и ореховым соусом	40	75 Р	
16	Шашлычок куриный в сладком соусе	120	120 Р	
17	Шашлычок овощной гриль с розмарином	80	75 Р	
18	Рулет с с/с лососем и сыром филадельфия	40	80 Р	
19	Тарталетка с красной икрой и соусом песто	40	100 Р	
20	Киви с яблоком и карамельным соусом	40	60 Р	
21	Груша в клубничном соусе с мятой	40	60 Р	
Холодные закуски				
22	Мясное ассорти (буженина запеченная на углях и маринованная в специях, язык говяжий отварной, свинина собственного копчения) подается с хреном и горчицей	220	520 Р	
23	Ассорти колбас (окорок копченый, колбаса с/к Венгерская, грудинка, колбаса п/к Московская)	200	490 Р	
24	Рыбное ассорти (с/с лосось, скумбрия х/к, масляная х/к; подается с лимоном, зеленью)	180	590 Р	
25	Сельдь из бочки с печеным картофелем и маринованным луком (классическая любимая всеми закуска)	240	290 Р	
26	Домашние разносолы (маринованная капуста, опята, маринованные огурцы, томаты черри)	240	320 Р	
27	Нарезка из свежих овощей (огурцы, томаты, перец болгарский и свежая зелень)	180	250 Р	
28	Сырная тарелка с медом и орешками (пармезан, дор блю, камамбер, гауда)	200	550 Р	
29	Грузди по домашнему с маринованным луком, подаются со сметаной	150	310 Р	
30	Сочный ростбиф с карамельным луком и вялеными томатами	200	460 Р	
31	Ассорти маслин и оливок	80	110 Р	
Салаты				
32	Салат телятина-гриль с овощами (телятина, овощи на гриле)	200	490 Р	
33	Салат с языком и грибами (салат из нежного отварного языка и жаренных грибов, маринованных огурцов, красного лука, яйца и заправленный сметанной заправкой)	180	340 Р	
34	Салат Деревенский из свежих овощей с ароматным маслом и зеленью	200	280 Р	
35	Оливье с цыпленком / с семгой с/с / с ростбифом	180	240/320/ 380	

36	Греческий салат с сыром Фета и классической заправкой на бальзамике (<i>любимый салат из самых свежих овощей</i>)	200	290 Р	
37	Салат Охотничий (блин яичный, колбаса с/к, огурец свежий, картофель пай, заправка сметана или майонез)	210	260 Р	
38	Салат Цезарь с цыпленком / с креветками / с лососем	200	290/550/ 590	
Горячие закуски				
39	Язык запеченный в сливочном соусе с картофелем и грибами	180	320 Р	
40	Жульен морской (<i>семга, изумидай и грибочки со сливками и белым вином в валоване из слоеного теста</i>)	180	290 Р	
41	Жульен с курой и грибами в валоване из слоеного теста под сырной корочкой (<i>классика</i>)	180	240 Р	
Супы				
42	Солянка мясная с лимоном и сметаной (<i>классический суп - наваристый и сытный</i>)	300	240 Р	
43	Крем суп грибной со сливками	300	240 Р	
44	Уха традиционная из трех видов рыб (<i>щука, лосось, судак</i>)	300	240 Р	
(Минимальный заказ на супы от 10 порций)				
Горячие мясные блюда				
45	Жаркое из кролика (<i>тушеный кролик с овощами, луком и зеленью</i>) (заказ от 10 порций)	300	350 Р	
46	Медальоны из телячьей вырезки с овощами гриль и соусом демиглас	320	690 Р	
47	Стейк из свинины (<i>стейк из свиной шеи на гриле с соусом из свежих томатов с печеным картофелем</i>)	350	380 Р	
48	Шашлык из филе цыпленка	200	290 Р	
49	Шашлык из свинины	200	360 Р	
Рыбные горячие блюда				
50	Радужная форель запеченная в травах и овощах	300	480 Р	
51	Стейк из лосося на пару или на гриле (с овощами альденте)	300	570 Р	
52	Биточки из белой рыбы на подушке из картофельного пюре с голландским соусом	300	480 Р	
Блюда от Шеф-повара				
53	Щука фаршированная (<i>фаршируется щучьим мясом, семгой, овощами и сливками</i>) (Минимальный заказ 2кг)	1 кг	1,600 Р	
54	Нога ягненка (<i>подается с запеченным картофелем, соусом демиглас</i>) (Минимальный заказ 2кг)	1 кг	2,600 Р	
55	Мясное ассорти (<i>ростбиф, буженина, ребра ВВQ ассорти соусов и печеный картофель</i>) Блюдо на компанию 4 чел	1,5 кг	2,200 Р	
56	Ассорти шашлыков (<i>свиная шея, говяжья вырезка, бедро куриное, маринованный лук, свежие овощи, запеченный картофель, три вида соуса и зелень</i>) Блюдо на компанию 4 чел	1,450 кг	1,890 Р	
57	Морское плато (<i>Форель радужная, стейк семги, креветка королевская, соус икорный и сливочный английский, лимон зелень и маслины</i>). Блюдо на компанию 4 чел	1,3 кг	2,600 Р	
Гарниры				
58	Овощи по сезону подпеченные (<i>микс из разных овощей запеченные либо отварные на пару</i>)	160	220 Р	
59	Молодой картофель с белыми грибами	160	290 Р	
60	Овощи, обжаренные на гриле (<i>цуккини, баклажан, лук, перец, томат</i>)	160	260 Р	
61	Картофельное пюре	160	160 Р	
62	Картофель запеченный с травами и чесноком (<i>картофельные дольки</i>)	160	190 Р	
Десерты				
63	Ассорти фруктовое	600	450 Р	
64	Чизкейк Нью-Йорк с карамельным соусом	150	280 Р	
65	Чизкейк лаймовый с топингом	150	280 Р	
66	Тарт с клубникой и персиком (Легкий клубнично-персиковый десерт с воздушной творожной прослойкой на песочном тесте)	160	230 Р	
67	Тарт с клюквой (с творожной прослойкой на песочной основе)	160	230 Р	
68	Тарт с черникой (нежный десерт с воздушной творожной прослойкой на песочном тесте)	160	230 Р	
Напитки б/а				
69	Домашний лимонад с мятой	1 л	200 Р	
70	Домашний лимонад клубничный - малиновый	1 л	240 Р	
71	Морс клюквенный или брусничный	1 л	200 Р	
72	Морс из вишни	1 л	200 Р	
73	Морс облепиховый	1 л	200 Р	

74	Квас	1 л	200 Р	
75	Кофе в ассортименте	0,05	от 130 р	
76	Сок в ассортименте	1 л	220 Р	
77	Кока-кола / Фанта / Спрайт	0,5 л	120 Р	
78	Боржоми / виттель / перье	0,5/0,33/0,33 л	190/160/ 160	
79	Чай зеленый, черный / травяной, фруктовый	0,6 л	от 160	
Пироги с различной начинкой				
80	с капустой, луком, яйцом, сливками	1	550 Р	
81	с рыбой, картофелем, луком и свежей зеленью (красная рыба, картофель)	1	670 Р	
82	с картофелем и рубленным мясом (рубленая свинина/говядина)	1	670 Р	
83	открытый слоеный пирог с грушей	1	550 Р	
84	открытый слоеный пирог с вишней	1	550 Р	
85	открытый пирог с малиновым вареньем	1	550 Р	
Хлеб				
86	Хлебная тарелка белый/ржаной багет	200	90 Р	
Детское меню				
Салатики				
87	Салат Зевс (перец болгарский, томаты, огурец, масло растительное, зелень)	100	150 Р	
88	Салат Оливьешка (филе грудки куриной, картофель, морковь, кукуруза, майонез)	110	80 Р	
Сытное				
89	Суп-крем Неженка (овощной со сливками)	200	140 Р	
90	Суп-лапша с курочкой (куриный супчик с лапшичкой и овощами)	200	140 Р	
91	Каша 5 злаков на воде или молоке	200	100 Р	
Гарниры				
92	Макаронки с сыром	140	80 Р	
93	Пюре картофельное	100	80 Р	
94	Картофель в молоке	140	80 Р	
Горячее				
95	Шашлычок куриный (запечённый шашлычок из филе куриного на шпажке)	100	170 Р	
96	Мини бургер (сочная котлетка в булочке с томатами и зеленью)	210	180 Р	
97	Куриные котлетки на пару с пюре	250	230 Р	

г. Екатеринбург, ул. Норильская, 80

Тел.: +7 (343) 32-888-92

E-mail: banket.teplo@mail.ru