

ГОРКИ ОТЕЛИ

МЕНЮ

КОНФЕРЕНЦИИ И МЕРОПРИЯТИЯ 2015



Gorki Hotels

ЗАВТРАКИ

ТРАДИЦИОННЫЙ 750 рублей (от 25 человек)

Ассорти мясных нарезок. Ассорти сырных нарезок. Сырники из творога со сметаной. Овощное крудите. Порционные фруктовые и классические йогурты. Нарезка сезонных фруктов. Ассорти свежесдобитого хлеба, круасанов и сладкой выпечки. Ассорти джемов и сливочного масла. Местные сухофрукты. Сливочная яичница болтунья. Фруктовые соки. Кофе и чай. Вода.
Дополнительное горячее блюдо 160 рублей.

ЗДОРОВЫЙ 800 рублей (от 30 человек)

Овощное крудите. Микс свежих салатов с заправками. Нарезка сезонных фруктов. Фруктовый салат. Кефир 1% жирности. Черный Бородинский хлеб. Местные джемы, орехи и сухофрукты. Станция по приготовлению яиц. Фруктовые соки. Кофе и чай. Вода.
Дополнительная станция для горячих блюд 250 рублей.

НАБОР ЗАВТРАКА НА ВЫНОС 580 рублей

Сэндвич с ветчиной и сыром 190гр. Сваренное в крутую куриное яйцо 45 гр. Ванильный или шоколадный маффин 90 гр. Один сезонный фрукт 150-200 гр. Порционный фруктовый йогурт 110 гр. Минеральная вода 500 мл.



КОФЕ БРЕЙКИ

СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ 350 рублей

Ассорти печенья домашнего приготовления овсяное: шоколадное, имбирное, различные трубочки и орешки 60 гр. Фруктовые соки и морс 100мл. Кофе и чай.

СЭНДВИЧ БРЕЙКИ НА 7 ДНЕЙ 550 рублей

(2 вида сэндвича по 80 гр каждый, соки/морс/кофе/чай/вода по 100 мл)

(1 день)

Сэндвич с копченым лососем, свежим огурцом и сливочным сыром с зеленью.

Печеный перец на лаваше с соусом песто.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай. Вода.

(2 день)

Цезарь ролл с курицей из лепешки тортильи.

Сэндвич с овощами гриль и местным сыром.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай. Вода.

(3 день)

Сэндвич с ростбифом, красным луком и сливочным сыром с хреном.

Овощной ролл с соусом фреш крим в лепешке тортилье.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай. Вода.

(4 день)

Открытый итальянский сэндвич с салями.

Сэндвич с цуккини гриль, вяленными томатами и оливковой сальсой.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай. Вода.

ОПЦИЯ (8 день) сэндвич станция 650 рублей

Три вида хлеба.

Ассорти нарезанных начинок и соусов для самостоятельного приготовления сэндвичей:

Тунец, ветчина, салями, копченая говядина, сливочный сыр, твердый сыр, свежие овощи, листья салатов и зелень, джемы, сливочное масло, майонез, горчица и кетчуп.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай.

(5 день)

Ролл из тортильи с тунцом, отварным яйцом, листьями салата и майонезом.

Сэндвич с куриной грудкой и свежими овощами.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай. Вода.

(6 день)

БЛТ сэндвич с Беконом, Листьями салата и Томатом

Овощной ролл с соусом фреш крим в лепешке тортилье.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай. Вода.

(7 день)

Жаренный в яйце сэндвич с ветчиной и сыром.

Сэндвич с овощами гриль и местным сыром.

Фруктовые соки и морс.

Кофе и чай. Вода.

РУССКИЙ БРЕЙК 550 рублей

Горячие блины с начинками

3 вида каждый по 100 гр:

Ветчина с сыром, грибная с луком, творожная с яйцом и зеленым луком.

Медовый торт 60 гр.

Фруктовые соки и морс 100 мл.

Кофе и чай по 100 мл. Вода 100 мл.



ОБЕД

МЕНЮ ОБЕДОВ НА ИЗ 3-х БЛЮД 1600 рублей

На выбор: 1 салат, 1 основное горячее, 1 суп или десерт. Включая хлеб, чай, кофе и воду

Салаты 150 гр

Кавказский салат с томатами, сыром сулугуни, ореховой заправкой и свежей зеленью
Немецкий салат из отварного картофеля с зеленью, беконом, корншонами и горчичной заправкой
Томаты с сыром моцарелла с базиликом и соусом песто
Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и говяжьим языком
Салат «Вальдорф» с куриным филе, свежим яблоком, виноградом, грецким орехом и йогуртовой заправкой
Салат «Винегрет» с филе слабосоленой сельди
Салат из сезонных овощей с заправкой из нерафинированного подсолнечного масла
Салат из печеной свеклы с грецким орехом, красным луком и сыром брынза
Салат из отварного картофеля с копченым лососем и укропом
Туец со свежими томатами, бланшированной зеленой фасолью, отварным яйцом, оливками, красным луком и заправкой на оливковом масле

Супы 250 гр

Традиционный холодный суп «Окрошка» со свежей зеленью на домашнем квасе или кефире
Средиземноморский овощной песто суп
Борщ по старорусскому рецепту со сметаной
Картофельный суп пюре с копченым лососем
Суп с лапшой и куриным филе со свежей зеленью
Грибной крем-суп с молочной пеной с тимьяном
Русская «Уха» на бульоне из трески и лосося.
Венгерский суп гуляш

Основные горячие блюда 300 гр

Итальянская «Оссобуко» со сливочным шафрановым ризотто и гремултой
Бефстроганов с грибами, картофельным пюре и свежей зеленью
Медальоны из свинины с пастой феттуччине и сливочным грибным соусом
Шашлык из свинины на лаваше с печеным картофелем, красным луком, кинзой и аджикой
Куриное филе в беконе со сливочной полентой и соусом из печеного перца
Куриный террин с паровыми овощами и голландским соусом
Куриная голень в лимонном соусе с тимьяном и картофельным пюре
Филе трески на пару с шафраном и овощным винегретом
Стейк из филе семги с овощной каппанатой и соусом песто
Филе трески в хрустящей панировке с картофельными дольками по-деревенски, лимоном и соусом тар-тар

Десерты 150 гр

Яблочный тарт с ванильным соусом
Медовая панна-котта с соленой карамелью
Ванильный чизкейк с малиной
Шоколадный брауни с апельсиновым джемом
Лимонный кейк с ванильным соусом и цитрусовым дуэтом
Трио из муссов: шоколадный, ягодный и йогуртовый
Традиционный медовый торт
Яблочный штрудель с орехами, изюмом, карамельным соусом и ванильным мороженым



РУССКИЙ ОБЕД БУФЕТ 1550 рублей (от 35 персон)

Станция салат-бар

Микс свежих салатов, морковь, огурцы, и томаты, печеная свекла, консервированные кукуруза и горошек, сухарики, тертый твердый сыр, оливки, корнишоны и заправки: цезарь соус, ранч, французская заправка, бальзамическая заправка, медово-горчичная заправка, острый спайси соус, оливковое масло, подсолнечное масло, нерафинированное подсолнечное масло и укусы: бальзамический, малиновый и белый винный.

Салаты

Маринованные грибы с красным луком и свежей зеленью

Традиционный салат Оливье с ветчиной

Крабовый салат с рисом, перцем и кукурузой

Кавказский салат с жареными баклажанами, томатами, чесноком, местной зеленью и сыром сулугуни

Овощной салат из сезонных овощей со свежей зеленью и нерафинированным подсолнечным маслом

Супы

Классический Борщ с говядиной и сметаной

Основное горячее

Филе трески в хрустящей панировке и соусом тар-тар

Бефстроганов из говядины с грибами

Буженина из свинины в специях

Кабачки, обжаренные на гриле с чесночным маслом

Запеченные половинки картофеля со специями

Гречневая каша с луком и грибами

Десерты

Ассорти домашних десертов

Свежий хлеб в ассортименте

Кофе, чай, вода.

ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД БУФЕТ 1750 рублей (от 35 персон)

Станция салат-бар

Микс свежих салатов, морковь, огурцы, и томаты, печеная свекла, консервированные кукуруза и горошек, сухарики, тертый твердый сыр, оливки, корнишоны и заправки: цезарь соус, ранч, французская заправка, бальзамическая заправка, медово-горчичная заправка, острый спайси соус, оливковое масло, подсолнечное масло, нерафинированное подсолнечное масло и укусы: бальзамический, малиновый и белый винный.

Салаты

Террин из семги с прованскими травами и лимоном

Средиземноморский салат из маринованных морепродуктов

Тайский огуречный салат

Греческий салат с сыром фета

Салат Вальдорф с куриным филе, яблоком, виноградом и грецким орехом

Супы

Суп с лапшой, куриным филе и грибами

Основное горячее

Индийское карри с курицей и свежей кинзой

Запеченное филе семги с вялеными томатами и лимонным соусом

Свиная шейка по-азиатски

Рис на пару

Отварной картофель со сливочным маслом и свежей зеленью

Стручковая зеленая фасоль с орехами и чесноком

Десерты

Ассорти домашних десертов

Свежий хлеб в ассортименте

Кофе, чай, вода.



КАНАПЕ И ЗАКУСКИ

АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ КАНАПЕ И ЗАКУСОК

Профитролы с креветкой, муссом из авокадо Гуакамоле и томатом черри	40 гр	120р
Мини рулетики из блинов с копченым лососем и сливочным сыром с зеленью	40 гр	120р
Профитролы с муссом из копченого лосося и свежим огурцом	40 гр	120р
Чери томаты с мини моцареллой и соусом песто	35 гр	100р
Мини рулетики из лаваша по-кавказски с овощным аджапсандали и кинзой	40 гр	80р
Мини стопочки из огурца по-тайски с салатом из курицы с кунжутом	40 гр	100р
Роллы из лепешки тортильи с ветчиной, сыром и свежим салатом	40 гр	80р
Финики с сырно-ореховым муссом	40 гр	120р
Лосось на тарте из цельно-зернового хлеба, печеной свеклы и сливочного сыра с хреном	40 гр	120р
Соленое сало с корнишоном и горчицей на гренке из Бородинского хлеба	40 гр	80р
Летний томатный гаспачо	50 гр	80р
Картофельный пай в ростбифе с соусом айоли	40 гр	120р
Дыня с пармским окороком и бальзамическим соусом	40 гр	120р
Палочки гриссини с сыром пармезан	10 гр	20р

АССОРТИМЕНТ ГОРЯЧИХ КАНАПЕ И ЗАКУСОК

Мини чизбургер	60 гр	120р
Мини киш Лорран	50 гр	100р
Рыбные кейки по-азиатски со свежим чили	50 гр	120р
Мини кебаб из баранины на шпажке	50 гр	100р
Спринг роллы в ассортименте (с курицей, креветками и овощами)	60гр (2шт)	100р
Куриные шашлычки на шпажке якитори в соусе терияки	50 гр	80р
Сырные палочки моцарелла	60 гр (2шт)	80р
Сырные шарики с острым перцем	40 гр (2шт)	80р
Луковые колечки с соусом тар-тар	40 гр (2шт)	80р
Запеченные мидии с сыром и чесноком	40 гр	100р
Венские сосиски в беконе с горчицей	50 гр	100р
Жареный гребешок с томатным тар-таром и соусом песто	50 гр	180р
Поджаренный мини сендвич с ветчиной и сыром	50 гр	100р
Жареные хвосты креветок с кокосовой корочкой и сладким чили соусом	50 гр (2шт)	140р



УЖИН

МЕНЮ УЖИНА ИЗ 4-х БЛЮД 1600 рублей

На выбор: 1 салат, 1 основное горячее, 1 суп или десерт. Включая хлеб, чай, кофе и воду

Салаты 150гр

Кавказский салат с томатами, сыром сулугуни, ореховой заправкой и свежей зеленью
Немецкий салат из отварного картофеля с зеленью, беконом, корнришонами и горчичной заправкой
Томаты с сыром моцарелла с базиликом и соусом песто
Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и говяжьим языком
Салат «Вальдорф» с куриным филе, свежим яблоком, виноградом, грецким орехом и йогуртовой заправкой
Салат «Винегрет» с филе слабосоленой сельди
Салат из сезонных овощей с заправкой из нерафинированного подсолнечного масла
Салат из печеной свеклы с грецким орехом, красным луком и сыром брынза
Салат из отварного картофеля с копченым лососем и укропом
Тунец со свежими томатами, бланшированной зеленой фасолью, отварным яйцом, оливками, красным луком и заправкой на оливковом масле

Закуски 150гр

Севиче из филе семги с лимоном и французской заправкой
Слабосоленое филе семги Гравлакс в нарезке
Рулетики из баклажана со сливочным сыром, томатом и зеленью
Кростини с пармским окороком, сыром моцарелла и томатным тар-таром
Мини киш Лорран
Овощное соте по-кавказски аджапсандали с тонким лавашом
Фермерский ростбиф из говядины с хреном
Утка конфи с грибами и луком в хлебной корочке и соусом из красного вина

Основные горячие блюда 300гр

Итальянская «Оссобуко» со сливочным шафрановым ризотто и гремулатой
Бефстроганов с грибами, картофельным пюре и сежей зеленью
Медальоны из свинины с пастой феттуччине и сливочным грибным соусом
Шашлык из свинины на лаваше с печеным картофелем, красным луком, кинзой и аджикой
Куриное филе в беконе со сливочной полентой и соусом из печеного перца
Куриный террин с паровыми овощами и голландским соусом
Куриная голень в лимонном соусе с тимьяном и картофельным пюре
Филе трески на пару с шафраном и овощным винегретом
Стейк из филе семги с овощной каппанатой и соусом песто
Филе трески в хрустящей панировке с картофельными дольками по-деревенски, лимоном и соусом тар-тар

Десерты 150гр

Яблочный тарт с ванильным соусом
Медовая панна-котта с соленой карамелью
Ванильный чизкейк с малиной
Шоколадный брауни с апельсиновым джемом
Лимонный кейк с ванильным соусом и цитрусовым дуэтом
Трио из муссов: шоколадный, ягодный и йогуртовый
Традиционный медовый торт
Яблочный штрудель с орехами, изюмом, карамельным соусом и ванильным мороженым



УЖИН БУФЕТ №1 1800 рублей
(от 35 персон)

Салаты и холодные закуски

Традиционный салат Оливье с ветчиной
Салат с венскими колбасками, кукурузой, сладким перцем, кинзой и красным луком
Итальянский паста-салат с салями, артишоками и оливками
Филе сельди под шубой
Салат из томатов по-кавказски с красным луком и свежей зеленью
Салат из отварного картофеля с копченым лососем и укропом
Овощной салат Коул слоу
Ассорти мясное
Ассорти местных сыров

Горячие блюда

Тефтели из говядины в соусе Неаполетано
Глазированные свиные ребрышки
Рагу рыбака с весенними овощами
Паста пенне с чесночком, зеленью и оливковым маслом
Картофельное пюре
Классический провинциальный овощной рататуй

Десерты

Ассорти домашних десертов
Свежий хлеб в ассортименте
Кофе, чай, вода.

УЖИН БУФЕТ №2 2500 рублей
(от 35 персон)

Салаты и холодные закуски

Салат из отварного картофеля с беконом, корнیشонами и горчичной заправкой
Сыр моцарелла с томатами и бальзамической заправкой
Тайский салат со свиной, свежим огурцом и заправкой из имбиря, орешков, чеснока и мяты
Салат из печеной свеклы с грецким орехом, красным луком и сыром брынза
Азиатский овощной салат
Тунец со свежими томатами, бланшированной зеленой фасолью, отварным яйцом, оливками, красным луком и заправкой на оливковом масле
Ассорти русских солений: томаты, огурцы и квашеная капуста
Карпаччо из говядины с оливковым маслом, мятой, орешками, базиликом и черным перцем
Ассорти мясное
Ассорти местных сыров

Горячие блюда

Террин из курицы
Шашлык из свинины по-кавказски с красным луком и аджикой
Ростбиф из говядины в зелени со специями и соусом деми глас
Запеченное филе семги с вялеными томатами и лимонным соусом
Сливочная полента
Овощная капоната с оливками
Паста феттуччине в легком сливочном соусе с сыром
Овощи на пару

Десерты

Ассорти домашних десертов
Свежий хлеб в ассортименте
Кофе, чай, вода.



УЖИН БУФЕТ НА ВЫБОР (минимальный буфет от 800 рублей)

Наименование	Вес нетто	Цена
Салаты (цена за 100 гр)		
Филе сельди под шубой	100 гр	100 руб
Традиционный салат Оливье с ветчиной	100 гр	100 руб
Крабовый салат с рисом, кукурузой и сладким перцем	100 гр	100 руб
Салат Винегрет	100 гр	90 руб
Салат из зеленой стручковой фасоли с орехами и чесноком	100 гр	90 руб
Овощной салат из сезонных овощей с нерафинированным растительным маслом	100 гр	90 руб
Салат из отварного картофеля с беконом, корнитоном и горчичной заправкой	100 гр	100 руб
Томаты с сыром моцарелла, базиликом и соусом песто	100 гр	140 руб
Салат Вальдорф с куриным филе, яблоком, виноградом и грецким орехом	100 гр	100 руб
Салат из овощей гриль с бальзамической заправкой	100 гр	100 руб
Греческий салат с сыром фета	100 гр	100 руб
Итальянский салат с паппарделле, салями, лентами цукини и вялеными томатами	100 гр	100 руб
Салат из отварного картофеля с копченым лососем и укропом	100 гр	120 руб
Итальянский салат из маринованных морепродуктов с базиликом и оливковым маслом	100 гр	120 руб
Салат из печеной свеклы с грецким орехом, красным луком и сыром брынза	100 гр	90 руб
Салат с венскими колбасками, кукурузой, сладким перцем, кинзой и красным луком	100 гр	90 руб
Тайский салат со свининой, свежим огурцом и заправкой из имбиря, орешков, чеснока и мяты	100 гр	110 руб
Тунец со свежими томатами, бланшированной зеленой фасолью, отварным яйцом, оливками, красным луком и заправкой на оливковом масле	100 гр	100 руб
Салат с ветчиной, сыром, свежим огурцом и домашним майонезом	100 гр	100 руб
Овощной салат Коул слоу	100 гр	80 руб
Холодные закуски и нарезки (цена за 100 гр)		
Пармская ветчина с дыней и бальзамическим соусом	100 гр	200 руб
Соленое сало с корнитоном и горчицей на гренке из Бородинского хлеба	100 гр	140 руб
Холодец из говядины с хреном	100 гр	170 руб
Русские соленья – томаты	100 гр	80 руб
Русские соленья – огурцы	100 гр	80 руб
Русские соленья – квашеная капуста	100 гр	80 руб
Маринованные грибы с красным луком	100 гр	160 руб
Копченый лосось в нарезке	100 гр	350 руб
Слабосоленое филе семги Гравлак в нарезке	100 гр	360 руб
Севиче из филе семги с лимоном и французской заправкой	100 гр	360 руб
Филе сельди с отварным картофелем и красным луком	100 гр	160 руб
Сырное ассорти с вареньем из грецкого ореха	100 гр	170 руб
(Гауда, копченый и рассольный сулугуни, брынза, сулугуни в травах со специями)		
Ассорти мясное	100 гр	170 руб
(Ветчина, салями, сервелат, копченая говядина)		
Овощное крудите	100 гр	110 руб
(Морковь, сладкий перец, огурец, томаты, редис, сельдерей)		
Микс листьев салата	100 гр	120 руб
(Романо, айсберг, лоло росса)		
Микс свежей зелени	100 гр	110 руб
(Укроп, петрушка, зеленый лук, кинза)		
Микс оливок и маслин с зеленью в оливковом масле с чесноком	100 гр	120 руб

Супы (цена за 100 гр)

Русский холодный суп «Окрошка» с зеленью на домашнем квасе или кефире	100 гр	90 руб
Средиземноморский овощной песто суп	100 гр	90 руб
Борщ по старорусскому рецепту со сметаной	100 гр	90 руб
Картофельный суп-пюре с копченым лососем	100 гр	90 руб
Щи по-русски с квашеной капустой и курицей	100 гр	90 руб
Суп с лапшой и куриным филе с зеленью	100 гр	90 руб
Грибной крем-суп с молочной пеной с тимьяном	100 гр	90 руб
Уха с треской, лососем и свежей зеленью	100 гр	120 руб
Мясная сборная солянка с лимоном и сметаной	100 гр	120 руб
Рыбная сборная солянка с лимоном и сметаной	100 гр	120 руб
Томатный суп с базиликом и оливковым маслом	100 гр	90 руб
Венгерский суп гуляш	100 гр	100 руб
Суп-похлебка «Грибница» с грибами, картофелем, свежей зеленью и сметаной	100 гр	90 руб
Харчо по-кавказски с бараниной, рисом и кинзой	100 гр	100 руб

Горячие блюда (цена за 100 гр)

Жареные куриные окорочка с чесноком и специями	100 гр	120 руб
Куриный чахохбили по-кавказски	100 гр	120 руб
Индийское карри из курицы со свежей кинзой	100 гр	120 руб
Куриный террин	100 гр	120 руб
Куриное филе гриль с томатной сальсой	100 гр	120 руб
Жареная свиная шея в азиатском стиле	100 гр	200 руб
Медальоны из свинины в сливочном соусе с грибами	100 гр	200 руб
Запеченная свиная шейка в специях «Буженина»	100 гр	200 руб
Шашлык из свинины по-кавказски с красным луком и Аджикой	100 гр	200 руб
Глазированные свиные ребрышки	100 гр	200 руб
Бефстроганов из говядины с грибами	100 гр	210 руб
Гуляш из говядины по-венгерски	100 гр	210 руб
Ростбиф из говядины в зелени со специями и соусом деми глас	100 гр	350 руб
Тефтели из говядины в соусе Неаполитано	100 гр	160 руб
Говядина в азиатском стиле с овощами и сладким чили	100 гр	230 руб
Запеченное филе семги с вялеными томатами и лимонным соусом	100 гр	380 руб
Филе трески в хрустящей панировке с соусом тар-тар	100 гр	220 руб
Филе трески на пару с лимоном и свежей зеленью	100 гр	220 руб
Морепродукты с базиликом в сливочном соусе	100 гр	220 руб
Рагу рыбака с весенними овощами	100 гр	240 руб

Гарниры (цена за 100 гр)

Отварной рис	100 гр	40 руб
Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом	100 гр	50 руб
Зеленая стручковая фасоль на пару с орехами и чесноком	100 гр	50 руб
Овощи гриль с чесночным маслом	100 гр	90 руб
Картофель запеченный половинками со специями	100 гр	50 руб
Гречневая каша с луком и грибами	100 гр	40 руб
запеченные картофельные дольки по-деревенски со специями	100 гр	50 руб
Сливочная полента	100 гр	40 руб
Картофельное пюре	100 гр	65 руб
Овощная капоната	100 гр	90 руб
Паста феттучине в легком сливочном соусе с сыром	100 гр	70 руб
Овощи на пару	100 гр	50 руб
Паста пенне с оливковым маслом, зеленью и чесноком	100 гр	65 руб

Десерты, выпечка и хлеб (цена за 100 гр)

Простая хлебная корзина (багет и бородинский)	100 гр	50 руб
Французский багет	1 шт	70 руб
Французская белая булочка с кунжутом	1 шт	15 руб
Французская солодовая булочка	1 шт	15 руб
Французская свежая выпечка в ассортименте (круасаны, даниши, слойки с ягодными и фруктовыми начинками)	1 шт	40 руб
Яблочный тарт	100 гр	180 руб
Медовая панна-котта	100 гр	180 руб
Шоколадный брауни с орехами	100 гр	180 руб
Лимонный кейк	100 гр	150 руб
Шоколадный мусс	100 гр	160 руб
Ягодный мусс	100 гр	150 руб
Йогуртовый мусс	100 гр	150 руб
Традиционный медовый торт	100 гр	150 руб
Морковный кейк	100 гр	130 руб
Лимонный кекс	100 гр	130 руб
Ванильно-шоколадный кекс зебра	100 гр	160 руб
Торт Наполеон с заварным кремом	100 гр	160 руб
Ванильный чизкейк	100 гр	180 руб
Шоколадный чизкейк	100 гр	180 руб
Ванильно-малиновый чизкейк	100 гр	180 руб
Торт Черный лес	100 гр	180 руб
Миндально-шоколадный торт с пралине	100 гр	180 руб
Фруктово-сливочная тарталетка	100 гр	160 руб
Ягодно-сливочная тарталетка	100 гр	160 руб
Лимонная тарталетка с французской меренгой	100 гр	150 руб
Яблочный штрудель с орехами	100 гр	150 руб



УЖИН В ФОРМАТЕ РУССКИЙ СТОЛ

(также подойдет для формата СВАДЕБНЫЙ СТОЛ)

МЕНЮ РУССКОГО СТОЛА 2400 рублей

Салаты, нарезки и холодные закуски в стол из расчета по 100 гр

Томаты с сыром моцарелла, базиликом и соусом песто

Традиционный салат Оливье с ветчиной

Салат из овощей гриль с бальзамической заправкой

Салат из печеной свеклы с грецким орехом, красным луком и сыром брынза

Салат с ветчиной, сыром, свежим огурцом и домашним майонезом

Дыня с пармским окороком и бальзамическим соусом

Слабосоленое филе семги Гравлак в нарезке

Овощное крудите

(Морковь, сладкий перец, огурец, томаты, редис и сельдерей)

Горячая закуска 150 гр

Жульен с куриным филе и грибами

Основное горячее 300 гр

Куриное филе в беконе со сливочной полентой и соусом из печеного перца

Или

Филе трески на пару с шафраном и овощным винегретом

Десерт 150 гр

Лимонный кейк с ванильным соусом и цитрусовым дуэтом

Свежий хлеб в ассортименте

Кофе, чай и вода.



УЖИН В ФОРМАТЕ РУССКИЙ СТОЛ НА ВЫБОР (меню от 1800 рублей)

Наименование	Выход нетто	Цена
Салаты, нарезки и холодные закуски в стол (цена за 100 гр)		
Томаты с сыром моцарелла, базиликом и соусом песто	100 гр	140 руб
Традиционный салат Оливье с ветчиной	100 гр	110 руб
Салат Вальдорф с куриным филе, яблоком, виноградом и грецким орехом	100 гр	100 руб
Винегрет с филе сельди	100 гр	100 руб
Салат из сезонных овощей с нерафинированным подсолнечным маслом	100 гр	100 руб
Филе сельди под шубой	100 гр	100 руб
Овощи гриль с бальзамической заправкой	100 гр	100 руб
Греческий салат с сыром фета	100 гр	100 руб
Салат из отварного картофеля с копченым лососем и укропом	100 гр	120 руб
Салат из маринованных морепродуктов с базиликом и оливковым маслом	100 гр	120 руб
Печеная свекла с грецким орехом, красным луком и сыром брынза	100 гр	90 руб
Салат с венскими колбасками, кукурузой, сладким перцем, кинзой и красным луком	100 гр	90 руб
Тайский салат со свининой, огурцом и заправкой из имбиря, кешью, чеснока и мяты	100 гр	100 руб
Туец со свежими помидорами, бланшированной зеленой фасолью, отварным яйцом, оливками, красным луком и заправкой на оливковом масле	100 гр	100 руб
Салат с ветчиной, сыром, свежим огурцом и домашним майонезом	100 гр	90 руб
Террин из лосося с травами прованса и лимоном	100 гр	310 руб
Рулетки из баклажана со сливочным сыром, томатом и зеленью	100 гр	110 руб
Дыня с пармским окороком и бальзамическим соусом	100 гр	200 руб
Фермерский ростбиф из говядины с хреном	100 гр	350 руб
Холодец из говядины с хреном	100 гр	170 руб
Русские соленья – томаты	100 гр	80 руб
Русские соленья – огурцы	100 гр	80 руб
Русские соленья – квашеная капуста	100 гр	80 руб
Маринованные грибы с красным луком	100 гр	160 руб
Копченый лосось в нарезке	100 гр	350 руб
Слабосоленое филе семги Гравлак в нарезке	100 гр	360 руб
Севиче из филе семги с лимоном и французской заправкой	100 гр	360 руб
Филе сельди с отварным картофелем и красным луком	100 гр	160 руб
Сырное ассорти с вареньем из грецкого ореха	100 гр	170 руб
(Гауда, копченый и рассольный сулугуни, брынза, сулугуни в травах со специями)		
Ассорти мясное	100 гр	170 руб
(Ветчина, салями, сервелат, копченая говядина)		
Овощное крудите	100 гр	110 руб
(Морковь, сладкий перец, огурец, томаты, редис, сельдерей)		
Микс листьев салата	100 гр	120 руб
(Романо, айсберг, лоло росса)		
Микс свежей зелени	100 гр	110 руб
(Укроп, петрушка, зеленый лук, кинза)		
Микс оливок и маслин с зеленью в оливковом масле с чесноком	100 гр	120 руб
Горячие закуски (цена за 150 гр)		
Грибной жульен	150 гр	420 руб
Жульен из куриного филе с грибами	150 гр	420 руб
Утка конфи с грибами и луком в хлебной корочке и соусом из красного вино	150 гр	460 руб
Штрудель с куриным филе, орешками, шпинатом и сыром сулугуни	150 гр	460 руб
Штрудель с лососем, орешками, шпинатом и сыром сулугуни	150 гр	680 руб

Мини киш Лорран	150 гр	420 руб
Жареные хвосты креветок с кокосовой корочкой и сладким чили соусом	150 гр	680 руб
Запечённые мидии с сыром и чесноком	150 гр	550 руб
Жареный гребешок с томатным тар-таром и соусом песто	150 гр	680 руб

Основное горячее (цена за 300 гр)

Бефстроганов из говядины с картофельным пюре и свежей зеленью	300 гр	600 руб
Итальянская «Оссобуко» со сливочным шафрановым ризотто и гремулатой	300 гр	650 руб
Томленое говяжье ребрышко в перечном соусе с картофельным пюре и печеным луком	300 гр	820 руб
Ростбиф из говядины с ризотто с зеленью, томатами конфи и пряным маслом	300 гр	850 руб
Куриное филе в беконе со сливочной полентой и соусом из печеного перца	300 гр	600 руб
Террин из курицы с паровыми овощами и голландским соусом	300 гр	600 руб
Медальоны из свинины в сливочном соусе с грибами с феттуччине	300 гр	620 руб
Свинная вырезка в панировке из трав и горчицы с бланшированной черемшой и яблоком	300 гр	620 руб
Филе трески в хрустящей панировке с картофельными дольками по-деревенски, лимоном и соусом тар-тар	300 гр	620 руб
Стейк из филе семги с овощной капанатой и соусом песто	300 гр	850 руб
Филе радужной форели с пюре из цветной капусты и томатным тар-таром	300 гр	720 руб
Филе трески на пару с шафраном и овощным винегретом	300 гр	620 руб

Десерты, выпечка и хлеб (цена за 100гр)

Простая хлебная корзина (багет и бородинский)	100 гр	50 руб
Французский багет	1шт	70 руб
Французская белая булочка с кунжутом	1шт	15 руб
Французская солодовая булочка	1шт	15 руб
Французская свежая выпечка в ассортименте (круасаны, даниши, слойки с ягодными и фруктовыми начинками)	1шт	40 руб
Яблочный тарт с ванильным соусом	100 гр	200 руб
Медовая панна-котта с соленой карамелью	100 гр	200 руб
Шоколадный брауни с орехами и апельсиновым джемом	100 гр	200 руб
Лимонный кейк с ванильным соусом и цитрусовым дуэтом	100 гр	200 руб
Шоколадный мусс	100 гр	200 руб
Ягодный мусс	100 гр	200 руб
Йогуртовый мусс	100 гр	200 руб
Традиционный медовый торт	100 гр	200 руб
Морковный кейк	100 гр	200 руб
Лимонный кекс	100 гр	200 руб
Ванильно-шоколадный кекс зебра	100 гр	200 руб
Торт Наполеон с заварным кремом	100 гр	200 руб
Ванильный чизкейк	100 гр	200 руб
Шоколадный чизкейк	100 гр	200 руб
Ванильно-малиновый чизкейк	100 гр	200 руб
Торт «Черный лес»	100 гр	200 руб
Миндально-шоколадный торт с пралине	100 гр	200 руб
Фруктово-сливочная тарталетка	100 гр	200 руб
Ягодно-сливочная тарталетка	100 гр	200 руб
Лимонная тарталетка с французской меренгой	100 гр	200 руб
Яблочный штрудель с орехами, карамельным соусом и ванильным мороженым	100 гр	200 руб

Также Вы можете заказать у нас свадебный торт.