

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Banquet Menu

**Дополнительно оплачивается
сервисный сбор 10%**

**Для планирования
вашего торжества,
пожалуйста, обращайтесь
в отдел продаж и маркетинга**

+7 (383) 230-55-56
+7906-906-3205

events@gorskiycityhotel.ru

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

	гр/мл	цена/руб
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Овощное ассорти (томаты свежие, огурцы, перец болгарский, зелень)	200	270
Сибирский разносол (маринованные помидоры, огурцы, грибы, маринованная капуста, клюква, сало солёное)	500	590
Ассорти из блинчиков (с начинкой из семги, курицы с грибами и икрой)	200	380
Рыбное ассорти (нерка слабосолёная, судак маринованный, сельдь слабосолёная, маслины, лимон, зелень)	175/30/10/10	540
Мясное ассорти (буженина запечёная, бекон в/к, язык телячий, рулет куриный, сервелат)	250/50/50	640
Фруктовая тарелка (яблоки, виноград, груши, киви, апельсин)	500	700
Ассорти из сыров (Маасдам, Грано Пармезан, Чеддер, Тильзитер, виноград, грецкий орех, мята свежая, мед)	200/30/30/10/30	700
САЛАТЫ		
Оливье с копченым цыпленком (цыпленок копченый, картофель, морковь, огурец, лук, майонез)	150	310
Оливье с малосольным лососем (лосось малосоленный, картофель, морковь, огурец, лук, майонез)	150	310
Салат из крабов и авокадо под кедровым соусом (крабовое мясо, авокадо, орех кедровый, помидор, огурец, имбирь маринованный, масло оливковое)	150	320
Салат таёжный с папоротником (теплый салат из говядины с папоротником, маринованным луком, чесноком, кедровыми орехами и миксом зелени)	200	310
Салат из утиной грудки (утиная грудка, яблочный соус, микс салата, помидоры черри, масло оливковое, яблочный соус)	200	310
Салат со слабосоленой неркой (нерка слабосоленая, маринованные огурчики и томаты, крем Чиз, лист салата, лимон, соус)	150	310
Салат Капрезе с моцареллой (свежие помидоры, сыр Моцарелла, базилик, ароматный соус)	150	340
Салат Цезарь с цыпленком (подкопченное мясо цыпленка с зеленым салатом, сыром Пармезан и хрустящими сухариками)	150	310
Салат с телятиной гриль (телятина, перец болгарский, огурец, микс салата, томаты, масляная заправка с бальзамическим кремом)	150	430
Салат с курицей гриль (куриное филе, перец болгарский, огурец свежий, фасоль стручковая, микс салата, масляная заправка)	150	310

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говядина «Веллингтон»	200/10.....	890
Говяжья вырезка, запеченная с чесноком и пряными травами с начинкой из шампиньонов и бекона.		
Свинина «Горская»	150/50.....	650
Свиная вырезка, запеченная в слоеном тесте с начинкой из нежного куриного паштета с кедровым орехом. Подается с соусом из белых грибов, сливок и белого вина.		
Судак под польским соусом	130/50.....	630
Филе судака готовится с лимоном и специями.		
Свинина слоеная с овощами с соусом Ткемали	200/50.....	650
Нежная свиная шея запекается в травах со слоями из томатов, болгарского перца и баклажанов. Подается с соусом Ткемали.		
Телятина под соусом с хреном	150/50.....	710
Отварная телятина с кореньями. Подается в соусе с хреном.		
Антрекот из свинины	240.....	630
Свинина на кости, маринованная в специях и обжаренная на гриле. Подается со свежими томатами черри и пряно-медовой морковью.		
Баранина запеченная	150/10.....	650
Маринованная баранина, обжаривается со специями и запекается в духовом шкафу с овощами. Подается со свежим укропом и кинзой.		
Мясное ассорти-гриль	600/300/150.....	4000
Медальон из свинины и говядины, филе куриное, свиные ребрышки в медовой глазури, домашние колбаски, каре барашка в базиликовом маринаде. Подается на большом блюде с картофельными дольками, запеченными в травах, с маринованным луком и соусами Тар-тар и Спайси.		
Стейк из семги	150.....	970
Нежный стейк из филе семги, приготовленный на гриле. Подается с маслом «Метродетель».		
Цыпленок табака с соусом Сациви	200/50.....	860
Запеченная молодая курочка подается с душистым соусом Сациви и зеленью.		
Лосось запеченный в слоеном тесте с овощами	300/30.....	990
Филе дальневосточного лосося запекают в конверте из слоеного теста с томатами, болгарским перцем и луком. Подается с зеленью, лимоном и сливочным соусом.		
Медальоны из свинины в беконе с соусом Тар-тар	200/50.....	670
Маринованную свиную вырезку с творожным сливочным сыром оборачивают полосками сырокопченого бекона и обжаривают. Подается с соусом Тар-тар.		
Шашлык из курицы в беконе с соусом Сациви	200/50.....	600
Маринованное куриное филе с творожным сливочным сыром оборачивают полосками сырокопченого бекона и обжаривают. Подается с соусом Тар-тар и Сациви.		

гр/мл цена/руб

БЛЮДА ФЛАМБЕ

Семга горячего копчения с травами	1000	5250
Баранья ножка шпигованная кореньями	1000	4000
Подкопченный ростбиф в ароматных травах	1000	4500
Свиной окорок в медовой карамели	1000	4800

ГАРНИРЫ

Печеный картофель	150	150
Печеные овощи	150	150
Рис с овощами	150	150
Паровые овощи	150	150
Овощи гриль	150	150
Пюре из картофеля с сельдереем и сыром пармезан	150	190

ДЕСЕРТЫ

Черемуховый торт со смородиновым джемом	100/30	100
Торт Птичье молоко	100	100
Мильфей с лесными ягодами	100	100
Эклеры со сливочным кремом	100	100

НАПИТКИ

Морс ягодный	250	50
Лимонад домашний (горка от 20 порций)	200	50
Напиток лимонный	250	50
Сок в ассортименте	200	80
Кофе натуральный с сахаром	150/ 10	50
Чай Гринфилд пакетированный с сахаром	150/ 10	30
Минеральная вода Бон аква	500	80
Хлеб бородинский	25	10
Хлеб белый	25	10
Хлебная корзинка	40/60	60