

ФУРШЕТНОЕ · МЕНЮ ·



Gorskiy city hotel

холодные закуски

	гр/гр	цена/price руб/rub
Паштет из печени цыпленка с апельсиновым конфи фисташкой	40	160
Опалённый лосось с чуккой	30	300
Опалённый лосось со свежем огурцом	30	290
Камамбер с вяленой клюквой и фисташкой	20	175
Козий сыр с конфетой из сухофруктов	30	145
Малиновый конфитюр с сыром прованские травы на крекере	35	155
Хруст со шпротами, перепелиным яйцом и маринованным огурцом	30	120
Мини-эклер с паштетом из куриной печени	30	110
Мини-эклер с муссом из копчённой форели	35	200
Пряная сельдь на беби-картофеле с перепелиным яйцом	30	120
Ролл в лаваше с куриным филе и свежими овощами	40	140
Рулет из ветчины с острым сыром	30	125
Тарталетка с запечённым цыплёнком и свежим хрустящим салатом	10/30	120
Тарталетка с салатом из отварной телятины, печёных овощей и грецким орехом	10/30	150
Канапе со слабосоленой сёмгой шеф посола на ржаном хлебе с дижонской горчицей	15/15/5/5	350
Канапе с сыром и виноградом	10/15	100
Канапе с тигровой креветкой, творожным сыром и томатами черри на крутоне	15/15/5/5	400
Канапе с копчёной утиной грудкой и печёными овощами на пшеничном тосте	15/10/10/5	200
Канапе с тигровой креветкой, творожным сыром, свежим огурцом	15/15/10	400
Канапе с копчёной форелью, моцареллой на пшеничном тосте	15/15/10	380
Канапе с языком на бородинском хлебе с дижонской горчицей и корнишонами	15/10/10/5	180
Канапе с ростбифом с маринованным луком на ржаном тосте	20/10/5/5	350
Канапе с творожным сыром и сёмгой шеф посола на пшеничном крутоне	15/15/10	330
Канапе с брынзой, печёными цукини и томатами черри	15/15/15	100
Канапе капрезе с соусом песто	15/15/10	310
Канапе с сыром дор-блю и французским крекером	25/10	280
Фруктовое канапе (яблоко, груша, виноград, киви)	10/10/10/10	80
Канапе с ананасом и клубникой	25/10	250
Кростини с копчёной форелью, мягким сыром, и лимоном	15/10/10	350
Брускетта с нежным ростбифом, томатами черри, ароматным соусом песто и кинзой	15/10/10/5	300
Профитроли с куриным муссом с добавлением печёных овощей и пряных специй	15/20	170
Ростбиф с зеленью и бальзамиком	50/2	620
Сыр тильзитер, маринованный в пряных травах	30/10	210
Канноли из языка с сыром и зеленью	15/15/15	240
Рулетик из печеных баклажан с сыром фета и грецким орехом	15/10/10/5	120
Рулетик из баклажан с томатами и творожным сыром	15/10/10	120



салаты

гр/гр

цена/price
руб/руб

Салат коктейль «Цезарь с креветками»	50	330
Салат коктейль «Цезарь с курицей»	50	120
Салат коктейль «Оливье с лососем»	50	150
Салат коктейль «Оливье с цыплёнком»	50	120
Салат коктейль «Ростбиф с огурцом»	50	250
Салат коктейль «Греческий»	50	120

горячие закуски

гр/гр

цена/price
руб/руб

Мини-шашлык из лосося	80	810
Мини-шашлык из куриного бедра	80	400
Мини-шашлык из говяжьей вырезки	80	880
Мини-шашлык из свиной шеи	80	450
Мини-шашлык из овощей	80	250
Картофель бэби в беконе	80	250
Кебаб из говядины	80	500
Филе куриное, запечённое с грибным жульеном	100	300
Буженина с томатами	100	460

Креветка катаифи с муссом васоби	30	300
Картофельные крокеты с сыром и беконом	25	100

соус к шашлычку

гр/гр

цена/price
руб/руб

Чесночный	30	70
Сливочный с каперсами	30	100
Тар-тар со свежим огурцом	30	70
Аджика	30	70
Сальса	30	70
Спайси	30	70



десерты

цена/price
руб/rub

гр/gr
мл/ml

Сыр бри с карамелизированной грушей 30/60	200
Пирожное прага 50	120
Пирожное рафаэлло 50	100
Пирожное шоколадный восторг 50	100
Пирожное медовик 50	100
Мини чизкейк классический 50	100
Панакотта с малиновым муссом 30	100
Профитроли сливочно-шоколадным кремом 30	140
Пирожное кэррот 50	150
Корзинка со сливками 40	100

напитки

цена/price
руб/rub

мл/ml

Морс ягодный 250	200
Напиток вишневый 250	150
Напиток лимонный 250	180
Сок в ассортименте 200	200
Кофе натуральный с сахаром и сливками 10% 250/10/10	200
Чай с сахаром и лимоном 250/10/10	120
Минеральная вода 500	150

