

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

№ 1

Холодные закуски, сервируемые в стол 340 г.

Мясная тарелка от шеф-повара: буженина, куриный рулет, салями 85 г.

Сельдь слабой соли с картофелем и маринованным луком 75 г.

Ассорти солений: маринованные помидоры, огурцы, перцы * 75 г.

*(*с мая замена - домашние малосолы)*

Свежие овощи: помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень 75 г.

Брускетта с куриной грудкой, маринованным огурчиком и творожным кремом 30 г

Салаты, сервируемые в стол 270 г.

Салат Столичный с подкопченной курой 90 г.

Салат Сельдь под шубой 90 г.

Салат "Охотничий" с копчеными колбасками, маринованным огурцом и бэби картофелем 90 г.

Горячая закуска

Блинные мешочки с грибным жульеном 100 г.**

*(** для банкетов с кол-вом гостей более 40 человек жульен подается в тарталетках)*

Горячее блюдо (на выбор гостя) 360 г.

Медальоны из свиной вырезки с вишневым соусом и картофелем дюшес

Судачок «Грилье» с хрустящими кабачками

Микс из шашлыков (свинина, кура, куриные крылья, лаваш, аджика, картофель фри) ***

*(***заказ возможен с мая по сентябрь)*

Хлебная корзина, сервируемая в стол 80 г.

Безалкогольные напитки, сервируемые в стол

Морс домашний клюква/брусника 200 мл.

Вода газ/негаз 500 мл.

Итого на персону:

Вес закусок 1150

Объем напитков мл 700

Стоимость 3500 руб. на персону

ВОХОТКА
база отдыха

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

№ 2

Холодные закуски, сервируемые в стол 410 г.

Мясная тарелка от шеф-повара: буженина, куриный рулет, салями 85 г.

Сельдь слабой соли с картофелем и маринованным луком 75 г.

Ассорти солений: маринованные помидоры, огурцы, перцы * 75 г.

(с мая замена - домашние малосолы)

Свежие овощи: помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень 90 г.

Рулетики из цукини с куриной грудкой и соусом песто 85 г.

Салаты, сервируемые в стол 270 г.

Салат Оливье с форелью/говядиной (на выбор) 90 г.

Салат "Охотничий" с копчеными колбасками, маринованным огурцом и бэби картофелем 90 г.

Салат с печеной тыквой, свеклой и сыром моцарелла 90 г.

Горячая закуска (на выбор гостя) 90 г.

Рулет из свинины с соусом из лесных грибов 80 г.

Блинные мешочки с грибным жульеном 100 г.*

(для банкетов с кол-вом гостей более 40 человек жульен подается в тарталетках)*

Горячее блюдо (на выбор не более 2 вариантов) 360 г.

Медальоны из свиной вырезки с вишневым соусом и овощным жульеном

Судачок «Грилье» с хрустящими кабачками

Куриная грудка, фаршированная шпинатом, с орзо и овощами

Микс из шашлыков (свинина, кура, куриные крылышки, лаваш, аджика, картофель фри) **

*(**заказ возможен с мая по сентябрь)*

Хлебная корзина, сервируемая в стол 80 г.

Чизкейк 120 г.

Фруктовая тарелка из сезонных фруктов, сервируемая в стол 100 г.

Безалкогольные напитки, сервируемые в стол

Морс домашний клюква/брусника 200 мл.

Вода газ/негаз 500 мл.

Итого на персону:

Вес закусок 1430 г

Объем напитков 700 мл

Стоимость 4500 руб. на персону

ВОХОТКА
база отдыха

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

№ 3

Холодные закуски, сервируемые в стол 390 г.

Тарталетки с красной икрой 20 г.

Ассорти деликатесных сыров с фруктами и орешками 75 г.

Мясная тарелка от шеф-повара: буженина, куриный рулет, говяжий язык пряный, салями 100 г.

Форель «Шеф Посол» на коньяке с тимьяном 75 г.

Свежие овощи: помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень 90 г.

Брускетта с мини-моцареллой, томатом черри и соусом песто 30 г.

Салаты, сервируемые в стол 300 г.

Салат Оливье с форелью или говядиной (на выбор) 100 г.

Салат с ростбифом и запеченными овощами 100 г.

Салат Цезарь с цыпленком гриль 100 г.

Горячая закуска (на выбор не более 2 вариантов) 120 г.

Тигровые креветки с пряно-острым соусом sweet chilli

Язык говяжий запеченный в сливочном соусе с шампиньонами

Хрустящие кабачки

Горячее блюдо (на выбор не более 2 вариантов) 250 г

Филе карельской форели с соусом дорблю

Свинина по-австрийски с перечным соусом

Свиные ребра глазированные бадьяновом терияки

Микс из шашлыков (свинина, кура, куриные крылья, лаваш, аджика, картофель фри) *

**(заказ возможен с мая по сентябрь)*

Гарнир 90 г.

Овощи гриль

Картофельные дольки, запеченные со специями

Хлебная корзина, сервируемая в стол 80 г.

Фруктовая тарелка из сезонных фруктов, сервируемая в стол 150 г.

Десерт, на выбор гостя 120 г.

Медовик домашний

Фисташковый рулет

Безалкогольные напитки, сервируемые в стол

Морс домашний клюква/брусника 200 г.

Вода газ/негаз 500 г.

Сок в ассортименте/домашний лимонад 200 г.

Итого на персону:

Вес закусок 1500

Объем напитков 900

Стоимость 5500 руб. на персону

ВОХОТКА

база отдыха

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

№ 4

Холодные закуски, сервируемые в стол 420 г.

Блинные роллы с красной икрой и мягким сыром 60 г.

Ассорти деликатесных сыров с фруктами и орешками 75 г.

Мясная тарелка от шеф-повара: буженина, куриный рулет, говяжий язык, салями 100 г.

Форель «Шеф Посол» на коньяке с тимьяном 75 г.

Брускетта с вялеными томатами, творожным кремом и соусом песто 30 г.

Брускетта с паштетом из куриной печени с ягодным конфитюром 30 г.

Малосолы быстрые домашние: огурцы и томаты черри фирменного посола с кинзой 50 г.

Салаты, сервируемые в стол 360 г.

Салат с запеченной телятиной в ореховой заправке 90 г.

Салат из запеченной форели и свежих овощей с цитрусовым дрессингом 90 г.

Салат Греческий 90 г.

Салат Цезарь с креветками 90 г.

Горячие закуски 2 шт на персону (не более 2 вариантов) 180 г

Говяжьи щечки тушеные в горчичном соусе с гренками

Язык томленный в сливочном соусе с хреном

Кокиль из креветок и цыпленка в сливочном соусе

Рулет из свинины с соусом из лесных грибов

Горячее блюдо, на выбор гостя (не более 2 вариантов) 330 г

Ножка кролика с соусом «кули» и кремом из моркови и картофеля

Стейк из форели с овощами гриль

Медальоны из говяжьей вырезки с молодым картофелем

Хлебная корзина, сервируемая в стол 80 г

Фруктовая тарелка, сервируемая в стол 150 г

Десерт, на выбор гостя 120 г

Мусс три шоколада

Торт рикотта груша

Фисташковый рулет

Безалкогольные напитки, сервируемые в стол

Морс домашний клюква/брусника 200 мл

Вода газ/негаз 500 мл

Сок в ассортименте/домашний лимонад 200 мл

Итого на персону:

Вес закусок 1640 г.

Объем напитков 900 мл.

Стоимость 6500 руб. на персону

ВОХОТКА
база отдыха

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ № 1

Холодные закуски:

Брускетта с колбаской и горчицей
Брускетта с моцареллой, черри и соусом песто
Рулетик из ветчины со сливочным кремом
Буженина на гренке с малосольным огурчиком
Мини пирожки сытные в ассортименте

Салаты:

Цезарь
Классический оливье/ Селедка под шубой (на выбор)

Горячие закуски:

Мини шашлычки из куриного бедра

Десерты:

Фруктовая тарелка из сезонных фруктов
Ассорти десертов

Безалкогольные напитки:

Вода негазированная/газированная

Стоимость 2100 р. на персону

Выход на персону: вес закусок 600гр / Объем напитков:500мл
Минимальный заказ от 10 персон

ВОХОТКА
база отдыха

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ № 2

Холодные закуски:

Брускетта с куриной грудкой
Мини пирожки сытные в ассортименте
Брускетта с моцареллой, черри и соусом песто
Мини драник с филе пряной сельди и маринованным луком
Тартар из скумбрии с перепелиным яйцом и гренкой
Сырная тарелка с крекером и виноградом

Салаты:

Цезарь
Классический оливье/ Селедка под шубой (на выбор)
Салат греческий

Горячие закуски:

Креветки с овощным жульеном в тесте фило
Мини шашлык из свиной вырезки

Десерты:

Фруктовая тарелка из сезонных фруктов
Ассорти десертов

Безалкогольные напитки:

Вода негазированная/газированная

Стоимость 2800 р. на персону

Выход на персону: вес закусок 700гр / Объем напитков: 500мл

Минимальный заказ от 10 персон

ВОХОТКА
база отдыха