



РЕСТОРАН

БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ



Приветствуем Вас в ресторане

ЗОЛОТОЙ Берег

Мы семья профессионалов, любящих своё дело.

Главная задача нашего ресторана -
внимательное и заботливое отношение к каждому
гостю.

Мы рады предложить свои услуги по организации различных
мероприятий: свадебные торжества и юбилеи, выпускные,
конференции и просто романтические вечера...

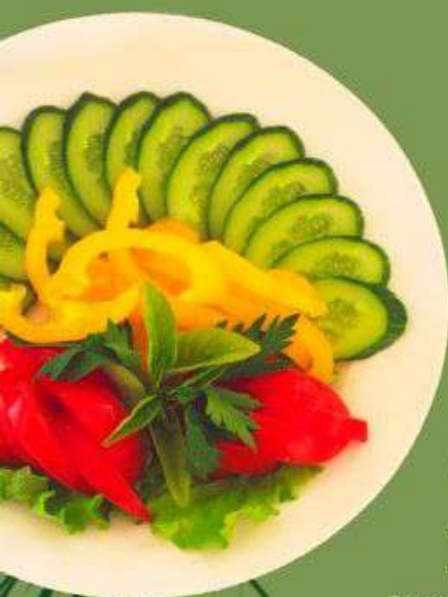
Пусть ваше торжество будет самым ярким и эстетичным.

Избавьте себя от хлопот,
позвольте нам организовать за Вас

Праздник Мерты

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Заказ от 3-х порций



Овощное ассорти

огурец, помидор, перец
болгарский, зелень

240г. - 350р.



Томаты с брынзой

томаты, сыр «Брынза», зелень,
оливковое масло

220 г. - 520р.

Капрезе

помидор, сыр «Моцарелла»,
базилик, соус «Песто»

220 г. - 550р.



Рулетики из баклажанов

Жареные баклажаны, сыр, помидор, чеснок

175 г./5шт - 420 р.



Грибочки из бочки

маринованные: шампиньоны, опята,
грузди, маслята, масло растительное,
лук, чеснок, зелень

200 г. - 550р.



Овощное плато

авокадо, томат, обжаренный баклажан,
крем-чиз «Сремелте», сезонная зелень,
оливковое масло

380 г. - 690р.



Бочковой разносол

солёные: огурец, помидор,
капуста квашеная, перец
маринованный

300 г. - 420р.



Сёмга слабосоленая

сёмга малосолёная собственного
посола, лимон, маслины, зелень

100/45 г. - 750р.



Селёdochка по-домашнему

сельдь, картофель отварной,
лук, зелень, горчица

270/30 г. - 400р.



Рыбный дуэт

сёмга малосолёная, масляная
рыба, лимон, маслины, зелень

150/45 г. - 800р.



Рыбное плато XL

сёмга малосолёная, балык тунца, угорь,
масло сливочное, лимон, маслины

300/45 г. - 2200р.



Блинчики с сёмгой

блины, сёмга, сыр «Сremette», лимон,
маслины, зелень

240 г. - 600р.



Тарталетки с икрой

тарталетки песочные, красная икра,
сливочное масло, зелень

175 г./10 шт - 1800р.



Тарелка с салом

деревенское сало, чеснок,
зелень, горчица, гренки
140/30г. - 450р.



Мясная тарелка

колбаса «Брауншвейгская», сервелат, грудинка, зелень
255 г. - 700р.



Итальянское плато

прошутто, итальянская колбаса «Чоризо», рукола,
брускетта с чиз кремом и томат «Черри»
215 г. - 1490р.



Закуска Горца

бастурма, суджук, зелень
135 г. - 690р.



Телячий язык отварной

Телячий язык, соус, зелень
120/30 г. - 600р.



Мясная по-домашнему

буженина, рулет куриный, паштет печёночный в
тарталетках, зелень
290 г. - 770р.



Ассорти сыровяленых деликатесов

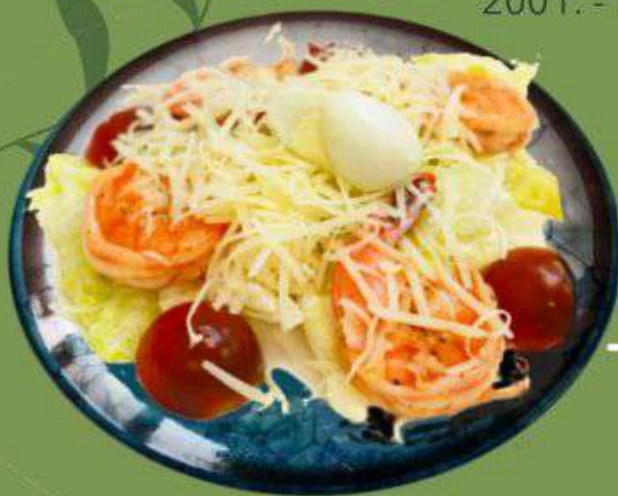
шея свиная с/к, пастрома,
куриная окорок с/в, соус
195/30 г. - 920р.



Цезарь с тигровыми креветками

обжаренные на гриле тигровые креветки, помидор «Черри», салат «Айсберг», чесночные гренки, сыр «Пармезан», яйцо перепелиное, классическая заправка

200 г. - 650р.



Цезарь с семгой

обжаренные на гриле кусочки семги, помидор «Черри», салат «Айсберг», чесночные гренки, сыр «Пармезан», яйцо перепелиное, классическая заправка

200 г. - 690р.

Цезарь с курицей

курица, помидор «Черри», салат «Айсберг», чесночные гренки, сыр «Пармезан», яйцо перепелиное, классическая заправка

200 г. - 450р.



Овощной салат с печёными баклажанами

спелые томаты, печёные баклажаны, салатный лук, петрушка, брынза, кунжутное масло

200 г. - 420р.



Греческий

микс салата, огурец, помидор «Черри», перец болгарский, сыр «Фета», лук фиолетовый, маслины, масло оливковое

200 г. - 390р.



Столичный

копчёная куриная грудка, отварной картофель,
яйцо, огурец солёный, зелёный горошек,
майонез, лук

200 г. - 400р.



Фирменный тёплый салат Золотой берег

говяжья вырезка, перец болгарский, томаты,
помидор «Черри», огурец, микс салата,
кукурузное масло холодного отжима

250 г. - 760р.



Тигра

Хвосты тигровых креветок, микс салата, спелые
томаты, помидоры «Черри», огурцы, кукурузное масло
холодного отжима, пармезан, яйцо перепелиное

200 г. - 640р.



Купеческий

отварной телячий язык, отварное филе курицы,
жареные шампиньоны, огурец, помидор, сыр,
майонез

185 г. - 450р.



Салаты на общий стол

Заказ от 3-х порций

Сельдь под шубой
По фирменному рецепту
750 г. - 990р.



Салат «Сельдь под шубой» (фирменный рецепт) (750 г)	990 р
Салат «Столичный» (600 г)	1100 р
Салат «Купеческий» (550 г)	1300 р
Салат «Греческий» (600 г)	1100 р
Салат с печёными баклажанами (600 г)	1200 р
Салат «Жигулевские горы» (650 г)	1600 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

На общий стол
Заказ от 3-х порций



Куриные рулетики

рулетики из куриного филе в беконе,
фаршированные шампиньонами
под сырным соусом

1 шт/ 180 г. - 480р.

Ассорти из Морепродуктов

Половинки Новозеландских
гигантских мидий запечённых
под сыром «Дор-Блю»,
тигровые креветки на
шпажках, мини гриль из
Норвежского лосося. Подаётся
с соусом «Тар-тар»
800 / 150 г. - 3990р.



Перчик фаршированный

половинка болгарского сладкого перца,
фаршированного фаршем из говядины с добавлением
булгура, специй. Подаётся со сметаной

1 шт - 220/30 г. - 480р.



Блинчики с мясом

фарш из говяжьей вырезки, лук, яйцо,
сливочное масло

Подаются со сметаной.

1 шт/80/30 г. - 200р.



Конкильони 400/50 г.

С морепродуктами

ракушки, филе лосося, кальмар, мясо мидий,
сливки, сыр «Дор-Блю», сыр «Моцарелла»

2100 р.

С говядиной

ракушки, фарш из мраморной говядины, лук,
томаты, сыр «Пармезан», сыр «Моцарелла»

2100 р.

С курицей

ракушки, куриное филе, тимьян, сливки,
«Пармезан», сыр «Моцарелла»

1800 р.



Судак в кляре

филе Волжского судака, обжаренное в пивном кляре.

Подаётся с соусом «Тар-Тар»

120/30 г. - 490р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Порционные
Заказ от 10 порций



Мидии грин

Новозеландские половинки зелёных мидий, запеченные в оригинальном маринаде под сыром «Дор-Блю»

160 г. - 590р.

Тигровые креветки на шпажках

хвосты тигровых креветок в маринаде из белого вина и специй, приготовленные на гриле. Подаются с соусом «Тар-Тар»

160/30 г. - 720р.



Язык в соусе с грецким орехом

телячий язык, тушёный в сливочном соусе с
хреном и чесноком

150 г. - 580р.



Блинчики с мясом
160 / 30 г. - 400р.

Жульен с курицей и грибами

куриное филе, шампиньоны, сливки, лук, сыр

110 г. - 380р.



Запечённые баклажаны

по - итальянски

баклажаны, спелые томаты, базилик, чеснок, сыр
«Моцарелла»

170 г. - 510р.



Перчик фаршированный

половинка болгарского сладкого перца, фаршированного
фаршем из говядины с добавлением булгура, специй.

Подаётся со сметаной

1 шт - 220/30 г. - 480р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Из рыбы
Заказ от 10 порций

Дорадо

Подается с соусом «Тар-тар»

1 шт - 270/30 г. - **990р.**



Судак «по - средиземноморски»

Подается с овощным рататуем

140/120/20 г. - **790р.**

Судак с грибами и креветками

филе «Волжского судака», обжареного на сковороде. Подается под сливочным соусом с креветками и шампиньонами

140/100/20 г. - **790р.**



Сибас

Подается с соусом «Тар-тар»

1 шт - 270/30 г. - **990р.**

ФИЛЕ ЛОСОСЯ

Северных морей

Заказ от 10 порций



Подается с соусом «Тар-тар» и лимоном

100/30 г - 850 р

*Гарнир в стоимость не входит

+ ГАРНИР

Картофель отварной

С зеленью

150 г - 200р.

Брокколи
130 г - 250р.

Цветная капуста

130 г - 200р.



Шпинат тушёный со сливками

80 г - 250р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Из говядины
Заказ от 10 порций

Отбивная говядина с рататуйем

отбивная говяжья вырезка,
овощной рататуй

140/120 г. - 860р.



Говяжьи медальоны в ежевичном соусе

медальоны из говяжьей вырезки, обёрнутые
беконем, под ежевичным соусом. Подаётся
с салатом «Пантекса»

140/100 г. - 930р.



Говядина под луковым соусом

Говядина под луковым соусом. Подается с отварным картофелем
и шпинатом в сливках

140/120/30 г. - 860р.



Бефстроганов с белыми грибами

ломтики мраморной говядины, белые грибы, сливочный соус
Подаётся с картофельным пюре.

120/150 г. - 690р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Из свинины
Заказ от 10 порций



Свинина в пиве

нежная свиная шея, тушёная в маринаде из пива и специй
Подаётся с запечённым картофелем по-деревенски и соусом собственного приготовления «Шашлычный»

170/150/30 г. - 650р.

Свинина по-боярски

филе свинины, шампиньоны, сыр,
картофельное пюре

150/150 г. - 650р.



Свиная корейка гриль

подаётся с свежими овощами, соусом собственного приготовления «Шашлычный», лавашом

250/120/30 г. - 700р.

Подаётся с овощами гриль



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Из курицы
Заказ от 10 порций

Курочка по-домашнему

куриное филе, со спелыми томатами под сырной шапочкой, подается с картофельным пюре

150/150 г. - 560р.



Мини - гриль из курицы

Куриное филе перец болгарский

Гарнир в стоимость не входит

150/30 г. - 450 р.



Мини - гриль из овощей

100 г. - 250 р.



Лесная сказка

куриное филе, жареные грибы, картофель, сливочное масло, зелень и сливочный соус

120/150 г. - 700р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

На общий стол
Заказ от 3-х порций



Плов из говядины в садже

Заказ от трёх порций

1250 г. - 3500 р.



Овощи на гриле

Ассорти сезонных овощей на гриле

200 г. - 470р.

Ассорти гриль из мяса в Садже

шашлык из свиной шеи, говяжьей вырезки, куриного филе, куриные крылышки - гриль. Подаётся с соусом собственного приготовления «Шашлычный», маринованным луком и лавашом.

1000/120 г. - 3900р.

Гарнир в стоимость не входит



ИДЕАЛЬНЫ, КАК
ГАРНИР К ГРИЛЮ
ИЗ МЯСА





Судак фаршированный

судак фаршированный фаршем с добавлением филе семги, сливки, специи, масло сливочное, зелень

от 1.5 до 3 кг

цена за 1000г

2500 р.



Осётр запечённый

Осётр запечённый целиком с ароматными травами, чесноком и лимоном

от 1.5 до 3 кг

цена за 1000г

4000р.

Стерлядь «Волжская»

стерлядь речная, запеченная целиком с ароматными травами, чесноком и лимоном

от 1 до 2 кг

цена за 1000г

6000р.





Утиный рулет

рулет из утки, запечённый с черносливом и ароматными травами. Подается с ананасами свежей ягодой, мятой и фруктовым соусом.

1 шт/1500 г. - 5300р.

Ассорти гриль из рыбы

ассорти из трех видов рыб: Палтус, Лосось Северных морей, Волжский судак, приготовленные на гриле.

Подается с соусом «Тар-Тар»

1000/150/50 г. - 6500р.



Праздничная индейка. Блюдо Шоу!

Индейка, запечённая целиком, подается с оригинальным соусом и праздничным фейерверком

9000 г. - 12000 р.



Баранья нога запечённая

нога молодого барашка, запечённая с ароматными травами и особым маринадом. Подается с домашней горчицей и соусом «Хрен».

(от 2 до 4 кг)

цена за 1000 г - 3500 р.

Буженина по-домашнему

буженина из свиной шеи собственного приготовления, запеченная с чесноком

Подается с отварным картофелем и соусом

1000/500/150 г. - 3700р.



БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Шашлык из говяжьей вырезки (170/70) _____ 1000 р
(подаётся с лавашом, луком и свежими овощами)

Шашлык из свинины (170/70) _____ 550 р
(подаётся с лавашом, луком и свежими овощами)

Шашлык из курицы (170/70) _____ 550 р
(подаётся с лавашом, луком и свежими овощами)

Овощи на гриле (200 г) _____ 470 р

Семга на гриле (170/40) _____ 1100 р
(стейк из семги, приготовленный на гриле, лимон, зелень.
Подаётся с соусом «Тар-Тар»)

*Соус и гарнир в стоимость не входят



СОУСЫ

Сметана	30 г.	50 р.
Майонез	30 г.	50 р.
Кетчуп	30 г.	50 р.
Горчица	30 г.	50 р.
Сырный	30 г.	50 р.
Сливочно-чесночный	30 г.	50 р.
Соевый	30 г.	50 р.
Тар-тар	30 г.	50 р.
Шашлычный	30 г.	50 р.
Масло сливочное	50 г.	100 р.
Соус на компанию	200 г.	400 р.



БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ

Дуэт фри + наггетсы (300/100) _____ 460 р

Куричка по-домашнему (150/150) _____ 560 р

(куриное филе со спелыми томатами под сырной шапочкой. Подается с картофельным пюре)

Пицца «Пепперони» (30 см) _____ 550 р

Пицца «Маргарита» (30 см) _____ 550 р

Пицца «Детская» (30 см) _____ 550 р

Пицца «Четыре сыра» (30 см) _____ 550 р

Пицца «Сырный цыплёнок» (30 см) _____ 550 р

Блинчики с мясом (160 /30) _____ 400 р

Макарошки с котлеткой (100/80) _____ 470 р

Котлетки по-домашнему с пюре (140/160) _____ 470 р



БЛЮДА НА ВТОРОЙ ДЕНЬ

Заказ от 10 порций + обслуживание 10%

Супы

Куриный – 290 р.

Борщ из телятины – 350 р.
(подаётся со сметаной и гренками)

Солянка мясная – 390 р.
(подаётся со сметаной)

Уха из семги – 550 р.

Уха из стерляди – 550 р.



Вариант сервировки



Важно

В меню представлены варианты сервировки.

Посуда для банкетов белого цвета.

Фуршет – это отдельная услуга и не включается в минимальный заказ.

Граммовка указана за целое блюдо.

Изменение количества блюд возможно, согласно условиям договора.

С любовью ЗОЛОТОЙ
Берег

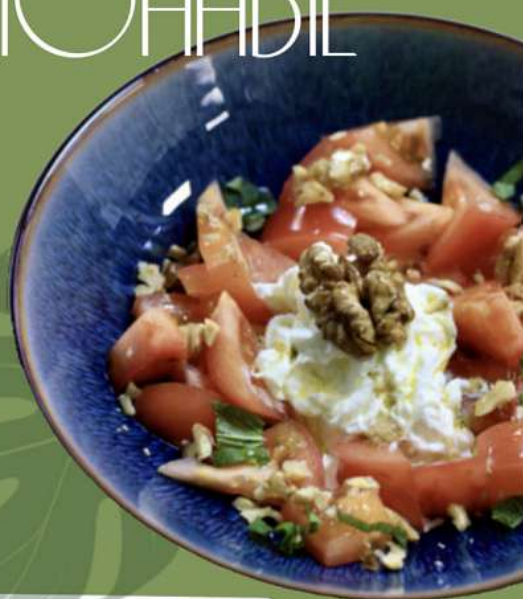
САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

Заказ от 10 порций



Буррата с томатами и абрикосом

томат, буррата, абрикос
консервированный, мята, масло кукурузное
холодного отжима
290 г. - 650р.



Страчаттелла с томатами

томат, страчателла, грецкий
орех, мята, оливковое масло
200 г. - 490р.



Жигулевские горы

отварная телятина в сочетании с ташкентскими томатами,
чесноком, грецкими орехами и домашним майонезом
200 г. - 590р.



Чешский (тёплый салат)

телячий язык, брынза, микс из листьев салата,
огурец, рукола, помидор «Черри», перец
болгарский, Лимонно-горчичная заправка
200 г. - 580р.

Салат с угрём

копчёный угорь, микс салата,
огурец, морковь, сыр
Филадельфия, кунжут и соус Унаги
200 г. - 690р.





Сыры Европы

ассорти из сыров: Дор Блю, Маасдам,
Бри, Пармезан
Мёд, орешки, сезонные фрукты
160/80/30г.- 820р.



Сырное плато

ассорти из сыров: Чечил, Маасдам, Тильзитер,
Ларец с грецким орехом
Мёд, орешки, сезонные фрукты

160/80/30 г. - 700р.

Цитрусовый дуэт

лимон, лайм

80 г. - 270р.



Рулетики из ветчины

ветчина, сыр, яйцо, соус, зелень

5 шт - 140 г. - 390р.

Мясо Провансаль

отварная телятина, мясное
желе, майонез, клюква, зелень

1 шт - 1 кг 800 г. - 2950р.



Маслины / оливки

80/10 г. - 320р.



Ассорти из рулетиков

Ассорти рулетиков из баклажанов и ветчины

10 шт - 315 г. - 800р.



Фруктовая тарелка

Ассорти сезонных фруктов

1500 г. - 2000р.

