



Банкетный зал

МЕНЮ 1800 РУБ

	Выход (г)
Холодные закуски	
Салаты 3 вида 200гр	
Салат «Столичный» (куриное филе, картофель, яйца, морковь отварная, огурец соленый, зеленый горошек, домашний майонез)	200
Салат «Оригинальный», куриное филе, крабовые палочки, фасоль, кукуруза., разноцветная паприка, домашний майонез.	
«Греческий» (сыр Фетаки, паприка, томаты свежие, огурцы свежие, салат Айсберг, греческие маслины, оливковая заправка).....	
Рыбная коллекция	
Лосось шеф-посола с апельсиновой цедрой	25
Клыкач х/к (декорируется листьями салата, маслинами и лимоном)...	25
Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем	100
Мясная коллекция	
Куриный рулет с сыром и грибами	50
Рулетики с ветчиной и сыром.....	50
Ассорти сырокопченых колбас и ветчин	60
Декорируется листьями салата, маслинами и свежей зеленью	
Свежие овощи	
Огурцы, томаты.....	50
Паприка, редис	50
Декорируется свежей зеленью	
Домашние соленья	
Томаты черри в фирменном маринаде, огурчики.....	50
Квашеная капуста, морковь по-корейски.....	50
Оливки.....	20
Горячее блюда, порционно	
Филе пылѐнка, запечѐнное под сырной корочкой с запечѐнным картофелем с маслом и зеленью.....	300
Обжаренное филе трески в льезоне, под сырным соусом с рисом и овощами.....	300
Хлебная корзина (ароматный, свежеепеченный французский багет 2х видов)	150
Напитки	
Чай зеленый/черный.....	1 порц.
Вода б/г с лимоном и свежей мятой (в кувшинах) без ограничения	

Утверждено: Ген. директор _____/Илюшина В.В./ «01» января 2020г



Банкетный зал
МЕНЮ 2000 РУБ

	Выход (г)
Холодные закуски	
Салат «Столичный», отварное куриное филе, картофель отварной, огурцы соленые, морковь отварная, зелёный горошек, яйцо, зелень, заправлен домашним майонезом.....	100
Салат с кальмарами, филе кальмара, пекинская капуста, яйцо, яблоко, зелень, заправлен домашним майонезом.....	100
Микс салатных листьев, пекинской капусты, с ветчиной, свежим огурцом с коктейльными креветками, заправлен домашним майонезом	100
Рыбная коллекция	
Лосось шеф-посол, украшен зеленью и лимоном.....	25
Масляная рыба х/к.....	25
Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем	100
Мясная коллекция	
Буженина собственного приготовления в пряных специях.....	50
Куриный рулет с сыром и грибами.....	50
Ассорти сырокопченых колбас и ветчин	60
Сервируется зеленью, свежими овощами.....	
Свежие овощи (огурцы, помидоры, паприка, зелень)	100
Соления	
Томаты, огурцы маринованные.....	40
Квашеная капуста.....	20
Морковь по-корейски.....	20
Оливки.....	20
Горячая закуска	
Жульен грибной со сливками и сыром.....	100
Горячее на выбор	
Пряная свинина, запеченная с томатами, базиликом и сыром с запеченным картофелем.	300
Филе трески, запечённое с сыром с рисом и овощами.....	300
Хлебная корзина (ароматный, свежеспеченный французский багет 2х видов), масло	150
Напитки	
Чай зеленый/черный.....	1 порц.
Вода б/г с лимоном и свежей мятой (в кувшинах) без ограничения	

Утверждено: Ген. директор _____/Илюшина В.В./ «01» января 2020г.



МЕНЮ 2 500 руб.

	Выход (г)
Холодные закуски	
Салат «Петровские времена» с говяжьим языком	100
Салат с копчённой зубаткой и маринованным огурцом (листья салата, маринованный огурец, картофель, перепелиное яйцо, зеленый лук, копчённая зубатка, заправлен душистым маслом)	100
Салат «Столичный» с курицей	100
Ассорти сыров с медом, орешками и виноградом.....	80
Рыбная коллекция	
Палтус холодного копчения.....	30
Лосось шеф-посол с апельсиновой цедрой.....	30
Ломтики сельди с маринованным лучком и отварным картофелем	100
Сервируется зеленью, маслинами, лимоном	
Мясная коллекция	
Буженина собственного приготовления в пряных специях.....	50
Язык говяжий с хреном.....	60
Ассорти сырокопченых колбас и ветчин	60
Куриный рулет с сыром и грибами.....	50
Сервируется зеленью, свежими овощами	
Свежие овощи с французским соусом	
Томаты, огурцы.....	60
Паприка, зелень.....	40
Соленья	
Томаты маринованные	20
Огурцы маринованные	20
Грибы маринованные.....	20
Квашенная хрустящая капуста.....	20
Горячая закуска (на выбор)	
Жульен с курой и грибами в сливках или блины (2шт) с красной икрой	100
Горячее на выбор	
Стейк из лосося в сливочном соусе с запечёнными овощами.....	300
Медальоны из говяжьей вырезки/свиной вырезки с соусом из грибов с запечённым картофелем.....	300
Хлебная корзина (ароматный, свежееиспеченный французский багет 2х видов)	150
Напитки	
Чай зелёный/черный/кофе заварной.....	1 пор
Вода б/г с лимоном и свежей мятой (в кувшинах) без ограничения	

Утверждено: Ген. директор _____/Илюшина В.В./ «01» января 2020г.

Прейскурант на продукцию

Наименование блюда	Норма порц, гр	Сумма, руб.
Холодные закуски		
Лосось шеф-посол, сервируется листьями салата, зеленью, маслинами, лимоном	50	170
Масляная рыба холодного копчения с душистым укропом дольками лимона	50	170
Палтус холодного копчения с душистым укропом	50	170
Ассорти сырокопченых колбас и ветчин: колбаса твердого копчения, карбонат, сырокопченая ветчина, блюдо сервируется зеленью, свежими овощами.	20/20/20	150
Буженина собственного приготовления в пряных специях	50	120
Язык говяжий	50	130
Рулетки из ветчины с сырным кремом и чесноком	50	100
Куриный рулет с сыром и грибами	50	100
Рулет «Праздничный», нежный куриный рулет, запечённый в фольге с пряными травами	50	100
Холодец из говядины со сливочным хреном	100	130
Ассорти сыров с медом, подается с виноградом и грецким орехом	200	500
Соленья: квашеная капуста, огурцы маринованные, томаты маринованные, маринованные грибы, маслины	100	100
Овощи: паприка разноцветная, помидоры, огурцы, букет зелени.....	100	100
Оливки	20	50
Ломтики сельди с отварным картофелем и маринованным лучком	100	100
Помидоры фаршированные сырным кремом	80	100
Ральмопсы из баклажан, фаршированные сырной начинкой	50	90
Блины с красной икрой (2 шт.)	70/25	150
Салаты овощные		
«Греческий» салат	100	100
«Весенний» салат с пекинской капустой, крабовое мясо, кукурузой, заправлен майонезом/с рисом	100	90
«Капрезе» сочетание сыра «Моцарелла» и томатов под соусом «песто»	100	100
Салат «Винегрет», огурцы, свекла, морковь, лук, масло.....	100	80
Салат из рукколы с грушей, сыром моцарелла, помидорками черри и кедровыми орешками, заправка бальзамическая с оливковым маслом.	100	130
Салаты с мясом и птицей		
«Столичный» салат, курица отварная, огурец солёный, зелёный горошек, яйцо, майонез	100	110
«Традиционный оливье» салат с колбасой	100	110
Салат «Оригинальный», куриное филе, крабовые палочки, фасоль, кукуруза., паприка, домашний майонез	100	100
Микс салатных листьев, пекинской капусты, с ветчиной, свежим огурцом с коктейльными креветками и домашним майонезом	100	110
«Корсаков» куриное филе, яйцо, ананас, помидоры, сыр, листья салата и йогуртовая заправка	100	130
«Цезарь» классический сочные листья салата, обжаренное филе цыпленка, сыр Пармезан, кедровые орехи, хрустящие гренки	100	130
Салат «Эстония», отварное куриное филе, корень сельдерея, жареные грибы, соленый огурец, заправлен майонезом		
Салат «Петровские времена» язык говяжий, пекинская капуста, паприка, огурец, оливковая заправка	100	130
Салат «Русский», (говядина, картофель, соленый огурец, фасоль, морковь, яйцо, майонез)	100	130
	100	130

Салаты с рыбой

Салат с копчённой зубаткой и маринованным огурцом (листья салата, маринованный огурец, картофель, перепелиное яйцо, зеленый лук, копчённая зубатка, заправлен душистым маслом	100	140
Салат «Коралл» с лососем слабой соли, крабовыми палочками и овощами, заправлен домашним майонезом	100	140
«Краб-коктейль», крабовые палочки, паприка, яблоки, китайская капуста, свежий огурец, заправленный домашним майонезом	100	110
«Рококо», копчёная семга, морковь, отварные яйца, свежие томаты и соусом «Роуз», зелень.	100	130
Салат с кальмарами, филе кальмара, пекинская капуста, яйцо, яблоко, зелень, заправлен домашним майонезом.....	100	130
«Сельдь под шубой» филе сельди, картофель отварной, морковь отварная, репчатый лук, свекла отварная, майонез.	100	100
Салат «Деликатесный», филе горбуши, картофель, яйца, морковь, лук, майонез, зелень, выкладывается слоями	100	130

Горячие закуски

Жульен грибной в сливочном соусе с сыром.....	100	150
Жульен из нежной куриной грудки с грибами и сыром.....	100	170
Баклажан, запеченный с грибами, овощами и сыром.....	100	200
Блины, со сливочным лососем.....	100	200
Королевские креветки на шпажке в сливочном соусе.....	150	250

Горячие блюда

Нежное филе цыпленка в панировке в сливочно-грибном соусе	170	360
Броше (шашлык) из курицы в слайсе бекона с сырным соусом	170	380
Филе цыплёнка, запечённое с помидорами под сырной корочкой.....	170	380
Пряная свинина, запечённая с сыром и грибами/томатами, сыром и базиликом.....	170	400
Треска, запеченная с сыром.....	170	400
Треска под маринадом.....	170	380
Жареное филе треске в льезоне (яично-сливочная смесь), под сырным соусом.....	170	
Рулет из трески с яйцом и зеленью, подается со сливочным соусом	170	380
Рыбный бифштекс из дуэта рыб семги и трески запечённый с овощами.....	170	400
Стейк из лосося в сливочном соусе.....	170	550
Форель, запечённая с сыром.....	170	550
Медальоны из говяжьей вырезки с соусом из лесных грибов.....	170	550

Гарниры

Отварной картофель с зеленью	130	100
Картофельное пюре.....	130	100
Картофель, запеченный с чесночным маслом и зеленью	130	100
Картофель «Гратан», запечённый со сливками и сыром	130	120
Запечённые овощи.....	130	100
Отварной рис с овощами.....	130	100

Утверждено: Ген. директор _____/Илюшина В.В./ «01» января 2020г.



фуршетное меню

Наименование блюда	Норма порц, гр	Сумма, руб.
Канapé с красной икрой	15/15	100
Канapé с сáлями	15/15	70
Канapé с лососем шеф-посол	15/15	100
Канapé с бужениной	15/15	70
Канapé с говяжьим языком и виноградом	15/15	70
Канapé с колбасой т/к и свежим огурцом	15/15	70
Канapé с муссом из сельди и ароматным маслом	15/15	60
Крекеры с муссом из куриной печени	15/5	60
Крекеры с сыром и виноградом	15/5	60
Помидоры черри с сыром моцарелла на шпажке	15/15	60
Крекеры с сыром «Дор-Блю» и орехами	15/5	70
Тарталетка с мясным салатом «Столичный»	50	80
Тарталетка с салатом «Крабовый»	50	80
Тарталетка с салатом «Русский»	50	80
Валованы с паштетом из говяжьей печени	25/15	50
Валованы с паштетом из ветчины	25/15	50
Яйцо фаршированное грибной икрой	40	50
Яйцо фаршированное острым сыром	40	50
Шампиньоны фаршированные пикантным сыром	40	70
Шашлычок из курицы	70/15	170
Шашлычок из свиной вырезки	70/10	200

Утверждено: Ген. директор _____/Илюшина В.В./ «01» января 2020г.



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ФРУКТЫ

Наименование блюда	Норма порц, гр	Сумма, руб.
Торт (оформление сливками).....	1000	1500
Торт (оформление мастика, марципан).....	1000	1700
Торт (оформлен ягодами)	1000	2000
Начинки для торта на Ваш выбор: сливки, сметанный крем, йогуртовый, шоколадный, творожный, с фруктами, с ягодами.		
Фигурка для торта авторская	1 шт.	2000
Блин с маслом.....	100	40
Блин с топингом (мороженое и ягоды, карамель, шоколад – на выбор).....	150	70
Фейерверк для торта пищевой	1 шт.	150
Свадебный каравай	1000	800
Фруктовая тарелка.....	3000	1000
Мороженое 2 шарика (сливочное) с сиропом	100	150
Выпечные изделия		
Хлебная корзина, масло	150	70
Пирожок с рисом и яйцом	60	50
Пирожок с капустой	60	50
Пирожок с яблоками	60	50
Пирожок с курицей	60	50
Пирожок с мясом	60	50
Пирожок с зелёным луком и яйцом	60	50
Пирожок с картофелем и грибами	60	50
Булочка с маком	60	50

БЕЗААЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-Кола, Фанта, Спрайт, Швепс 1л	150
БонАква (газ, негаз.) 0.5	100
Вода б/г с лимоном и свежей мятой в графинах	50
Соки 1л	150
В ассортименте	
Морс собственного приготовления 1 л.	
Морс клюква, брусника, черная смородина	150
Чай зелёный, черный	50
Кофе заварной (с молоком, со сливками)	80

Утверждено: Ген. директор _____/Илюшина В.В./ «01» января 2020г.