

Банкетное меню

Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
Холодные закуски		
Лосось слабосоленый филе слабосоленого лосося маринованного в цедре лимона и апельсина, подается на листе салата с лимоном, оливками и свежей зеленью.	100/50	390
Сельдь с картофелем и луком сельдь, маринованная с домашним майонезом и горчицей зернистой, картофель запечённый, лук маринованный, микс салата, зелень.	120/150	280
Рыбное ассорти лосось слабосоленый, рыба «Эскалар», тунец маринованный, профитроли с фиш - кремом, икра красная, соус французский, лист салата, лимон, оливки.	240/60	630
Форшмак холодная закуска из сельди, яблок, сельдерея, лука и сливочного масла. Подается с тостами из гречишного хлеба, красной икрой и зеленью.	180	280
Рулетики из лосося с сыром, свежим огурцом и красной икрой	190/20	360
Рулетики из блинов со слабосоленой рыбой блины, лосось слабосоленый, палтус слабосоленый, сыр творожный, лимон, лист салата, зелень.	200	320
Рулетики из блинов с творожным сыром и красной икрой блины, икра, творожный сыр, лимон, томаты «Черри».	200	320
Мясная тарелка куриный рулет, буженина, ветчина, лист салата, томаты «Черри», горчица и сливочный хрен, свежая зелень.	180/60	420
Мясное ассорти ростбиф, куриный рулет, филе утки, буженина и профитроли с паштетом из печени цыпленка, лист салата, свежая зелень, томаты "Черри" подается с хреном и горчицей.	230/70	610
Ростбиф с соусом из тунца ростбиф, соус на основе тунца и оливкового масла. Подается с листьями салата и томатами «Черри»	100/80	490
Буженина с брусникой буженина, огурец консервированный, лист салата, варенье из ягод, свежие ягоды, зелень.	100/90	310
Рулетик куриный с фисташками и французским соусом рулет из куриного филе, фаршированный фисташками и болгарским перцем. Подается с французским соусом, на основе зелени, масла и соевого соуса.	150/30	370
Рулетики из языка со сливочным хреном говяжий язык, сливочный хрен, листья салата, свежая зелень, бальзамический соус.	110/40	310
Рулетики из блинов с бужениной блины, буженина, сыр творожный, опята, огурцы маринованные, томаты «Черри», лист салата, зелень.	200/30	240

Профитроли-микс профитроли, куриный паштет, соус творожный фиш-крем, соус творожный с зеленью, микс салатов, томаты «Черри», соус бальзамический, зелень.	190/45	240
Сырная тарелка Чеддер, Швейцарский, Пармезан, профитроль с сырным кремом, мед, виноград, орех грецкий.	240/30	420
Сырное ассорти Дор - блю, Рикотта, Пармезан, Швейцарский, профитроли с сырным кремом, мед, свежие ягоды, крекер, спонж, орехи.	300/60	600
Рулетки из баклажан с начинкой из грибов и грецкого ореха рулетки из баклажан с начинкой из грецкого ореха, жареного лука, чеснока и винного уксуса, майонеза. Подаются на листе салата с томатами «Черри».	110/30	220
Овощное ассорти свежие томаты, огурец, молодой редис, болгарский перец, сельдерей, лист салата, свежая зелень.	300	350
Соленья капуста маринованная, томаты «Черри» маринованные, корнишоны, чеснок маринованный, перец маринованный, лист салата, зелень.	250	350
Грузди соленые подаются со сметаной, маринованным луком и зеленью.	100/50	330
Маслины и Оливки маринованные в оливковом масле с чесноком	100/10	170
Фруктовое ассорти сезонные фрукты	1000	700
Ягодный микс красная смородина и голубика	100	300
Салаты		
Салат с тигровыми креветками и голубым сыром тигровые креветки, сыр с голубой плесенью, листья салата, томаты «Черри», масло кунжутное, масло оливковое, орех кедровый, свежие ягоды.	180	450
Лосось под шубой лосось слабосоленый, икра щуки, картофель отварной, яйцо куриное, сметана, майонез, огурец свежий, соус «Айоли», свекла отварная, лук жемчужный.	190	290
Салат с слабосоленым лососем и овощами лосось слабосоленый, листья салата, томаты «Черри», огурец свежий, перец болгарский, оливки, соус «Песто», масло кунжутное, кунжут.	210	380
Салат «Нисуаз» тунец маринованный, листья салата, томаты «Черри», фасоль стручковая, оливки, яйцо перепелиное, соус на основе оливкового масла, каперсов, сока лимона и свежей зелени, дижонской горчицы.	200	370
Оливье с говядиной и икрой говядина отварная, картофель отварной, морковь отварная, яйцо куриное, горошек зеленый, домашний майонез, красная и щучья икра, тосты из пшеничного хлеба.	250	310
Салат с ростбифом и перепелиным яйцом ростбиф, листья салата, томаты «Черри», томаты вяленые, лук красный, яйцо перепелиное, творожный сыр, соус французский.	220	390

Салат с языком теленка язык теленка отварной, свежий огурец, морковь, перец болгарский, лук красный, листья салата, оливки, соус «Дрессинг» на основе апельсина, соевого соуса и кунжутного масла.	240	310
Цезарь с цыпленком куриное филе жареное, микс салата, томаты «Черри», соус «Цезарь», сыр «Пармезан», гренки из пшеничного хлеба.	200	270
Греческий салат микс салатов, томаты свежие, огурцы свежие, перец болгарский, маслины и оливки, красный лук, маринованный в бальзамическом уксусе, сыр «Фета», соус «Песто»	260	350
Горячие закуски		
Жульен с лососем филе лосося, сливки, репчатый лук, сыр, слоёное тесто	120	230
Жульен из цыпленка куриное филе, белые грибы, репчатый лук, соус «Бешамель», сыр, слоёное тесто.	120	160
Жульен грибной шампиньоны, белые грибы, репчатый лук, соус «Бешамель», сыр, слоёное тесто.	120	190
Шашлычок из тигровых креветок с соусом «Терияки» тигровые креветки, обжаренные на гриле, подаются на шпажке и декорируются соусом «Терияки» и кунжутом.	120/20	390
Тигровые креветки на гриле подаются с соусом «Сальсо» из свежих огурцов, красного лука и кукурузы, заправленный оливковым маслом с травами.	100/60	460
Шашлычок из семги и судака филе лосося, маринованное в вине и обжаренное на гриле. Подается на овощном жульене с соусом Белое вино.	100/80	360
Шашлычок из судака с кисло -сладким соусом чили филе судака маринованное и запечённое в соусе «Сладкий чили».	110/80	310
Шашлычок из говяжьей вырезки с грибами и бальзамическим соусом говяжья вырезка, маринованная в специях и обжаренная на гриле с шампиньонами. Подается на шпажке и декорируется бальзамическим соусом.	120	350
Шашлычок из свинины с грибами и бальзамическим соусом шашлычок из свиной шеи, маринованная в специях с шампиньонами и бальзамическим соусом.	120	210
Шашлычок куриный с томатами черри и соусом терияки куриное филе, маринованное в специях. Подается на шпажке с томатами «Черри» и кунжутом.	120/20	170
Спринг-роллы с уткой филе утки запечённое, тесто для спринг-роллов, свежий огурец, морковь, лук красный, соус «Терияки», кунжут.	130	210
Рататуй из овощей, запечённый на томатном соусе баклажан, кабачок, томаты, лук, чеснок, оливковое масло, ароматные травы.	470	390
Спринг-роллы «Вегетарианский» свежий огурец, морковь свежая, лук красный, тесто для спринг-роллов, соус «Терияки», кунжут.	140	180

Горячие блюда		
Стейк из лосося филе лосося, обжаренное на гриле с пряными травами. Подается на соусе «Белое вино» с лососевой икрой	180/50/5	690
Татакэ тунец (Yellow fin) соус брусничный, листья салата, томаты «Черри»	180/50	620
Треска запечённая со шпинатом филе трески, запечённое со шпинатом, соус сливочный с Дор-Блю, соус «Песто»	200/50	520
Филе Миньон говяжья вырезка, обжаренная на гриле с пряными травами, на соусе копченый BBQ.	180/50	670
Каре ягненка на гриле каре ягненка, обжаренное на гриле. Подается на томленой груше с вишней и брусничным соусом.	180/70/50	860
Стейк из свиной шеи свиная шея с пряными травами, обжаренное на гриле, листья салата, томаты «Черри», перец «Розе», лук «Конфи», Гриссини, соус сливочно-перечный.	180/80/50	480
Куриное филе в сливочном песто с томатами черри куриное филе, томленое в сливках с соусом «Песто» с томатами «Черри»	180/80	410
Хлебная корзина	80	0
Горячее блюдо на компанию		
Щука фаршированная муссом из щуки с овощами, микс салатов, лимон, оливки, зелень, сливочное масло. Подается с соусом «Белое вино».	1500	1900
Шейка свиная фаршированная овощами и печеная в фольге с соусом: томатно-острый и французский.	2200	3500
Утка запечённая целиком подается с запечёнными яблоками и свежими ягодами.	1500	2800
Гарниры		
Картофель запечённый со специями картофель «бэйби»	150	180
Картофель «Айдахо» картофель, паприка молотая, свежие травы, чеснок.	150	150
Гратен из картофеля картофель, розмарин свежий, сливки, сыр.	150	150
Овощи на пару фасоль стручковая, капуста брокколи, цветная, мини- морковь.	150	120
Овощи гриль цукини, баклажаны, перец болгарский, красный лук, томат.	200	150
Жасминовый рис припущенный с зеленым маслом	150	120
Кус - кус с овощами кус-кус, морковь, перец болгарский, вяленые томаты, зелень	150	120

Десерт		
Торт с украшением	1000	1300
Напитки		
Чай (лимон, сахар)	180	40
Кофе (сливки, сахар)	180	70
Морс клюквенно-брусничный	1000	280
Сок «Дарио»	1000	320
Лимонад «Классический»	1000	480
Лимонад «Мохито»	1000	480
Лимонад «Облепиховый»	1000	480
Вода «Tenet» негазированная вода	500	50
«Bon Aqua» газированная вода	1000	140
Сока-cola, Schweppes	900	150

Я с удовольствием отвечу на все Ваши вопросы.

С надеждой на дальнейшее сотрудничество,

С уважением,

Алена Жлудова

8 982 760 25 25

wedding@tenethotel.ru