

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ПАРК-ОТЕЛЬ «БУХТА КОПРИНО»

ПАРАДНЫЕ БЛЮДА*

Барашек, замаринованный в вине и травах (на 50 персон) (целиковый запеченный барашек; подается на большом блюде с фруктами и овощами, разрезается в зале поварами)	10 000	24 000
Поросенок, запеченный целиком (на 20 персон) (фарширован мясным муссом; подается на большом блюде с фруктами и овощами)	5 000	14 000
Телячья нога (на 50 персон) (запеченная ножка телятины; подается на большом блюде, фламбируется коньяком в зале, разрезается поварами)	15 000	26 500
Утка в вине (на 6-8 персон) (маринованная в вине и пряных травах утка, фаршированная яблоками и черносливом; подается целиком на большом блюде с овощами, фруктами и ягодным соусом)	3 000	4 500
Осетр (на 10 персон) (осетр запеченный, украшенный зеленью, лимоном, овощами; подается на большом блюде)	3 000	9 500
Гусь, запеченный с яблоками (на 10 персон) (целиковый гусь, фаршированный яблоками, черносливом; подается на большом блюде с фруктами и овощами)	3 000	8 000
Свиной окорок (на 30-35 персон) (целиковый запеченный окорок свинины; подается на большом блюде с овощами, фруктами и зеленью)	7 000	9 500
Сом Волжский (на 30 персон) (запеченная целиком рыба; подается на большом блюде с соусом из белого вина, лимоном, зеленью, овощами)	10 000	11 000
Жигу барашка в красном вине (на 10 персон) (запеченная задняя часть баранины, украшенная фруктами, овощами, зеленью)	3 000	7 500

Судак, фаршированный сливочным муссом (на 10 персон) (приготовлен на пару, фарширован сливочным муссом; холодная подача на большом блюде с фруктами и овощами)	2 000	6 500
--	-------	--------------

Индейка, фаршированная фруктами (на 10 персон) (запеченная индейка, фаршированная яблоками и черносливом; подается на большом блюде с фруктами и овощами)	3 000	7 000
---	-------	--------------

Лосось, фаршированный муссом из форели (на 40 персон) (целиковая семга без костей, фаршированная муссом из форели; холодная подача)	5 000	16 000
---	-------	---------------

ОВОЩНОЙ СТОЛ

Грунтовые томаты с сырным кремом под соусом «Кориандр» (спелые нарезание кольцами томаты, соус из свежего кориандра, крем из сыра «Сиртаки»)	260	420
--	-----	------------

Рулетики из баклажанов с томатами, базиликом и творожным сыром (обжаренные баклажаны, начинка из томатов и творожного крема, кедровые орехи, соус из зелени)	200	420
--	-----	------------

Салат «В греческом стиле» (свежие овощи, маслины, творожный крем и соус «Винегрет»)	175	400
---	-----	------------

Свежие сезонные овощи и зелень с оливковой или сметанной заправкой (нарезанные овощи, сметанная или оливковая заправка)	200/50	400
---	--------	------------

ВСЕ ДЛЯ ВОДОЧНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

Филе сельди с тостами, картофелем, зеленью и пряным соусом	100/150	320
---	---------	------------

Домашний холодец (наваристый застывший бульон из масталыг, свиной рульки; Подается с хреном или горчицей)	150/30	320
---	--------	------------

Грибы маринованные и соленые (микс из грибов (грузди, лисички, опята), масляная заправка, лук, зелень)	200	350
--	-----	------------

Соления домашние (капуста квашеная, грузди, томаты черри, маринованные корнишоны, оливки, зелень)	200	350
---	-----	------------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга шеф-посола с сырным кремом и пшеничными галетами (слайсы филе семги с кремом из сыра и пшеничными галетами)	100/75	600
---	--------	------------

Нарезка из языка с соусом «Васаби» (тонкие слайсы языка на овощной подушке с соусом «Васаби»)	100/30/70	400
---	-----------	------------

Икра лосося на роллах из блинов с красной рыбой и мягким сыром (пшеничные роллы из блинов, начинка из семги и сливочного сыра, красная икра)	150/50	450
--	--------	------------

Куриный галантин с фенхелем и апельсиновым дрессингом (паровой рулет из целиковой курицы на овощной подушке)	240	400
--	-----	------------

Осетрина собственного копчения с соусом из зелени	50/50	630
--	-------	------------

Ростбиф из филе бычка (филе вырезки прожарки «Медиум», лист салата, маринованные томаты черри)	100	480
--	-----	------------

Русские копчености и колбасы (колбаса п/к, карбонад в/к, ветчина, лист салата, зелень, томаты черри)	100	280
--	-----	------------

Тигровые креветки в острой глазури (креветки в острой глазури, лист салата, лимон)	150	950
--	-----	------------

Филе масляной рыбы	100/50	450
---------------------------	--------	------------

Шейка свиная шпигованная чесноком	100	350
--	-----	------------

Угорь с соусом «Унаги» на микс-салате (нарезанный японский копченый угорь, лимон, зелень)	150	420
---	-----	------------

САЛАТЫ

Салат из говядины с соусом Мутабаль (Соус из мякоти баклажана с кунжутном, свежие огурцы, вяленый томат, авокадо, микс-салат, имбирный соус)	200	480
--	-----	------------

Салат из утки с мандариновым соусом (микс-салат, сыр камамбер, ягоды, филе мандарина)	145	450
---	-----	------------

Салат «Оливье» (картофель, корнишоны, огурцы свежие, морковь, зеленый горошек, говядина или язык, отварное яйцо, соус на желтках с горчицей)	175	360
--	-----	------------

Салат с морепродуктами и манговым соусом (микс-салат, креветки, лосось, овощи, икра тобико)	180	650
---	-----	------------

Салат из языка с имбирной заправкой (язык отварной, огурцы свежие, авокадо, заправка имбирная, сыр сиртаки, томаты черри)	160	450
---	-----	------------

Фирменный салат из цесарки (микс-салат, томаты черри, соленые огурцы, копченое филе цыпленка, белые грибы, пармезан)	175	480
--	-----	------------

Салат с креветками и томатами конкассе в цитрусовой заправке (микс-салат, томаты конкассе, сок лимона с оливковым маслом, специй)	175	630
---	-----	------------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кокот с говядиной (филе говядины в сливочном соусе, запеченное с сыром)	120	280
---	-----	------------

Кокот с цыпленком (филе цыпленка в сливочном соусе, запеченное с сыром)	120	280
---	-----	------------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кокот с языком (отварной язык в сливочном соусе, запеченный с сыром)	120	280
--	-----	------------

Жареный сыр «Халуми» с ягодным соусом (обжаренный сыр, медово-горчичная заправка, томленая груша, ягодный соус)	150/50	420
---	--------	------------

МЯСНЫЕ БЛЮДА

«Мясной дуэт» (запеченный рулет из свинины и вырезки из говядины, мясной соус)	150/50	480
--	--------	------------

Томленая баранина с чечевицей и мини-морковкой	200	600
---	-----	------------

Филе-миньон с овощами (медальоны из говяжьей вырезки, овощи гриль, мясной и сливочный соусы)	250	600
--	-----	------------

Щечки говяжьих с гратеном из корневого сельдерея (тушеные щечки говядины, мясной соус, гратен из сельдерея)	100/100	550
---	---------	------------

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка с кукурузным пудингом в грибном соусе (филе грудки гриль с кукурузным муссом и соусом из грибов)	100/40/25	450
---	-----------	------------

Утиная грудка в горной лаванде с пюре из фенхеля и в цитрусовой подливке (утиная грудка магре с картофельным пюре с ароматом лаванды, соусом из цитрусов)	120/40/15	580
---	-----------	------------

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорадо с хрустящими баклажанами и томатами (дорадо обжаренное с травами и чесноком, баклажан фри, томаты, заправка с устричным соусом)	300/100	800
---	---------	------------

Филе волжского судака с картофельным кремом (обжаренный судак на картофельном креме с соусом из копченого перца)	120/120/40	550
--	------------	------------

Филе лосося медленного томления с картофельным брандатом (филе семги на пару, соус «Унаги», картофельный крем с копченой рыбой)	100/100	700
---	---------	------------

БАРБЕКЮ

Каре из баранины гриль	200/50	850
-------------------------------	--------	------------

Медальоны из говядины	150/50	950
------------------------------	--------	------------

Плов из баранины	300	350
-------------------------	-----	------------

Плов из говядины	300	300
-------------------------	-----	------------

Плов овощной	340	280
---------------------	-----	------------

Стейк из свинины гриль	200/50	450
-------------------------------	--------	------------

Стейк из лосося гриль	120/50	700
------------------------------	--------	------------

Шашлык из баранины	200/25/25	700
---------------------------	-----------	------------

Шашлык из курицы	200/50	350
-------------------------	--------	------------

Шашлык из свинины	200/50	490
--------------------------	--------	------------

Суп «Шурпа» из баранины	300	380
--------------------------------	-----	------------

Суп «Харчо»	300	350
--------------------	-----	------------

Уха «Рыбацкая»	250	250
-----------------------	-----	------------

ГАРНИРЫ

Брокколи и цветная капуста	150	210
-----------------------------------	-----	------------

Картофельный гратен	150	150
----------------------------	-----	------------

Картофель печеный	150	150
--------------------------	-----	------------

Картофель фри	150	150
----------------------	-----	------------

Картофельное пюре	150	150
--------------------------	-----	------------

Молодой картофель с зеленью	150	150
------------------------------------	-----	------------

Овощи гриль	150	210
--------------------	-----	------------

Овощи на пару	150	210
----------------------	-----	------------

Рис с овощами	150	150
----------------------	-----	------------

Фасоль стручковая	150	150
--------------------------	-----	------------

СОУСЫ

Аджика домашняя	50	80
------------------------	----	-----------

Кетчуп	50	80
---------------	----	-----------

Майонез	50	80
----------------	----	-----------

Сметана	50	80
----------------	----	-----------

Горчичный соус	50	80
-----------------------	----	-----------

Соус «Коктейль»	50	80
------------------------	----	-----------

Сливочный соус	50	80
-----------------------	----	-----------

Соус «Тартар»	50	80
----------------------	----	-----------

Соус «Ткемали»	50	80
-----------------------	----	-----------

Томатный соус	50	80
----------------------	----	-----------

Соус с хреном	50	80
----------------------	----	-----------

Ягодный соус	50	80
---------------------	----	-----------

ФУРШЕТ

Бриошь Пате	140	200
--------------------	-----	------------

Волован с икрой	20	120
------------------------	----	------------

Канapé с креветками	45/2	100
----------------------------	------	------------

Канapé с ростбифом	20	100
---------------------------	----	------------

Канapé с сельдью	20	100
-------------------------	----	------------

Канapé с семгой	20	100
------------------------	----	------------

Канapé с сыром и виноградом	20	100
------------------------------------	----	------------

Канapé с уткой	20	120
-----------------------	----	------------

Канapé с шампиньонами и оливкой	20	100
--	----	------------

Канapé с языком	30	120
------------------------	----	------------

Сезонные овощи	200/50	400
-----------------------	--------	------------

Тарталетка с икрой	20	120
---------------------------	----	------------

Тарталетка с салатом «4 мяса»	50	120
--------------------------------------	----	------------

Фрукты на шпажках	50	100
--------------------------	----	------------

Тарталетка с салатом «Мелисье» с птицей	50	120
--	----	------------

Тарталетка с салатом «Оливье» с языком	50	120
---	----	------------

Шот с овощными палочками	70	100
---------------------------------	----	------------

ДОПОЛНЕНИЯ

Маслины / Оливки	100	180
-------------------------	-----	------------

Пирог с мясом	50	80
----------------------	----	-----------

Пирог с яблоками	50	60
-------------------------	----	-----------

Пирог с яйцом	50	60
----------------------	----	-----------

Сырная тарелка	200/70	580
-----------------------	--------	------------

Фрукты классика / премиум	1500	650/850
----------------------------------	------	----------------

ДЕСЕРТЫ

Бисквит с ягодами	50	160
--------------------------	----	------------

Корзиночка с кремом и нугой	50	160
------------------------------------	----	------------

НАПИТКИ

Кофе эспрессо	30	100
----------------------	----	------------

Кофе американо	100	150
-----------------------	-----	------------

Чай пакетированный в ассортименте	200	50
--	-----	-----------

Сок в ассортименте	250 1000	100 300
---------------------------	-------------	--------------------

Морс ягодный	250 1000	80 270
---------------------	-------------	-------------------

Вода газированная / негазированная	500	120
---	-----	------------

Вода «Боржоми»	500	200
-----------------------	-----	------------

