

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ПАРК-ОТЕЛЬ «БУХТА КОПРИНО»

ПАРАДНЫЕ БЛЮДА*

Барашек, замаринованный в вине и травах (на 50 персон) 10 000 29 000
(целиковый запеченный барашек; подается на большом блюде с фруктами и овощами, разрезается в зале поварами)

Поросенок, запеченный целиком (на 20 персон) 5 000 15 000
(фарширован мясным муссом; подается на большом блюде с фруктами и овощами)

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

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

Осетр (на 10 персон) 3 000 11 000
(осетр запеченный, украшенный зеленью, лимоном, овощами; подается на большом блюде)

Гусь, запеченный с яблоками (на 10 персон) 3 000 10 000
(целиковый гусь, фаршированный яблоками, черносливом; подается на большом блюде с фруктами и овощами)

Свиной окорок (на 30-35 персон) 7 000 10 000
(целиковый запеченный окорок свинины; подается на большом блюде с овощами, фруктами и зеленью)

Сом Волжский (на 30 персон) 10 000 14 000
(запеченная целиком рыба; подается на большом блюде с соусом из белого вина, лимоном, зеленью, овощами)

Телячья нога (на 50 персон) 15 000 26 500
(запеченная ножка телятины; подается на большом блюде, фламбируется коньяком в зале, разрезается поварами)

Жигу барашка в красном вине (на 10 персон) 3 000 12 000
(запеченная задняя часть баранины, украшенная фруктами, овощами, зеленью)

Утка в вине (на 6-8 персон) 3 000 5 000
(маринованная в вине и пряных травах утка, фаршированная яблоками и черносливом; подается целиком на большом блюде с овощами, фруктами и ягодным соусом)

Судак, фаршированный сливочным муссом (на 10 персон) 2 000 8 000
(приготовлен на пару, фарширован сливочным муссом; холодная подача на большом блюде с фруктами и овощами)

ОВОЩНОЙ СТОЛ

Грунтовые томаты с сырным кремом под соусом «Кориандр» 260 420

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

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

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

ВСЕ ДЛЯ ВОДОЧНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

Грибы маринованные и соленые 200 450
(микс из грибов (грузди, лисички, опята), масляная заправка, лук, зелень)

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

Домашний холодец 150/30 320

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга шеф-посола с сырным кремом и пшеничными галетами 100/75 700

Нарезка из языка с соусом «Васаби» 100/30/70 450

Икра лосося на роллах из блинов с красной рыбой и мягким сыром 150/50 490
(пшеничные роллы из блинов, начинка из семги и сливочного сыра, красная икра)

Куриный галантин с фенхелем и апельсиновым дрессингом 240 450

Ростбиф из филе бычка 100 550
(филе вырезки прожарки «Медиум», лист салата, маринованные томаты черри)

Осетрина собственного копчения с соусом из зелени 50/50 700

Русские копчености и колбасы 100 300
(колбаса п/к, карбонад в/к, ветчина, лист салата, зелень, томаты черри)

Тигровые креветки в острой глазури 150 1200
(креветки в острой глазури, лист салата, лимон)

Угорь с соусом «Унаги» на микс-салате 150 480
(нарезанный японский копченый угорь, лимон, зелень)

Шейка свиная шпигованная чесноком 100 380

Филе масляной рыбы 100/50 550
(нарезанное копченое филе каменного сига, лист салата, лимон, зелень, маслины)

САЛАТЫ

Салат из говядины с соусом Мутабаль 200 480

Салат из утки с мандариновым соусом 145 450

Салат «Оливье» с говядиной 175 360

Салат «Оливье» с языком 175 360

Салат с морепродуктами и манговым соусом 180 650

Салат из языка с имбирной заправкой 160 450

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

Салат с креветками и томатами конкассе в цитрусовой заправке 175 650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кокот с говядиной 120 **320**
(филе говядины в сливочном соусе, запеченное с сыром)

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

Кокот с языком 120 **320**
(отварной язык в сливочном соусе, запеченный с сыром)

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорадо с хрустящими баклажанами и томатами 300/100 **800**

Филе лосося медленного томления с картофельным брандатом 100/100 **850**
(филе семги на пару, соус «Унаги», картофельный крем с копченой рыбой)

Филе волжского судака с картофельным кремом 120/120/40 **550**

МЯСНЫЕ БЛЮДА

«Мясной дуэт» 150/50 **600**
(запеченный рулет из свинины и вырезки из говядины, мясной соус)

Томленая баранина с чечевицей и мини-морковкой 200 **650**

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

Филе-миньон с овощами 250 **650**
(медальоны из говяжьей вырезки, овощи гриль, мясной и сливочный соусы)

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка с кукурузным пудингом в грибном соусе 100/40/25 **450**

Утиная грудка в горной лаванде с пюре из фенхеля и в цитрусовой подливе 120/40/15 **600**

БАРБЕКЮ

Каре из баранины гриль 200/50 **950**

Медальоны из говядины 150/50 **980**

Плов из баранины 300 **380**

Плов из говядины 300 **380**

Плов овощной 300 **320**

Стейк из свинины гриль 200/50 **550**

Стейк из лосося гриль 120/50 **850**

Шашлык из баранины 200/25/25 **850**

Шашлык из курицы 200/50 **380**

Шашлык из свинины 200/50 **550**

Суп «Шурпа» из баранины 300 **450**

Суп «Харчо» 300 **350**

Уха «Рыбацкая» 250 **320**

ГАРНИРЫ

Брокколи и цветная капуста 150 **210**

Картофельный гратен 150 **170**

Картофель печеный 150 **170**

Картофель фри 150 **170**

Картофельное пюре 150 **170**

Молодой картофель с зеленью 150 **170**

Овощи гриль 150 **210**

Овощи на пару 150 **210**

Рис с овощами 150 **170**

Фасоль стручковая 150 **170**

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**

Соус «Табаско» 50 **80**

Томатный соус 50 **80**

Соус с хреном 50 **80**

Ягодный соус 50 **80**

ФУРШЕТ

Бриошь Пате 100 **200**

Волован с икрой 20 **180**

Канapé с креветками 45/2 **120**

Канapé с ростбифом 20 **120**

Канapé с сельдью 20 **100**

Канapé с семгой 20 **100**

Канapé с сыром и виноградом 20 **100**

Канapé с уткой 20 **120**

Канapé с шампиньонам и оливкой 20 **100**

Канapé с языком 30 **120**

Сезонные овощи 200/50 **400**

Шот с овощными палочками 70 **100**

Тарталетка с икрой 20 **180**

Тарталетка с салатом «4 мяса» 50 **160**

Тарталетка с салатом «Мелисье» с птицей 50 **130**

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

Фрукты на шпажках 50 **100**

ДОПОЛНЕНИЯ

Маслины / Оливки 100 **200**

Пирог с мясом 50 **100**

Пирог с яблоками 50 **70**

Пирог с яйцом 50 **70**

Сырная тарелка 200/70 **580**

Фрукты классика 1500 **800**

Фрукты премиум 1500 **1200**

ДЕСЕРТЫ

Бисквит с ягодами 50 **160**

Корзиночка с кремом и нугой 50 **160**

НАПИТКИ

Кофе эспрессо 30 **100**

Кофе американо 100 **150**

Чай пакетированный 200 **50**

Сок 250 **100**

1000 **300**

Морс 250 **100**

1000 **300**

Вода газированная / негазированная 500 **120**

Вода Боржоми 500 **200**

