

## МЕНЮ БАНКЕТНОЕ 2018–2019гг.

№	Наименование	Выход (г)	Цена
<b>Блюда на компанию 4-6 человек:</b>			
1	Ножка барана запечённая с ароматными травами	от 1000	<b>900 Р</b>
2	Утка запечённая с яблоками	от 1000	<b>1 800 Р</b>
3	Ножка косули с печеным картофелем	от 1000	<b>2 100 Р</b>
<b>Супы в казане:</b>			
4	Грибница (ароматный суп из двух видов грибов: белого и шампиньона)	250	<b>290 Р</b>
5	Пельмени Таежные (мясо оленя, телятина)	200	<b>260 Р</b>
6	Кундюмы с уткой (запечённые ушки с начинкой из утиного фарша)	150	<b>250 Р</b>
7	Шурпа (мясо на выбор: баранина, говядина, утка, оленина. Картофель, морковь, перец, пряные коренья)	300	<b>400 Р</b>
8	Уха Сибирская (наваристая уха из муксуна и чира)	250	<b>390 Р</b>
<b>Холодные блюда и закуски:</b>			
<b>Холодные закуски:</b>			
9	Ассорти рыбное (филе семги слабой соли, масляная рыба х/к, горбуша х/к, лимон, зелень)	250/20/2	<b>500 Р</b>
10	Ассорти мясное (буженина, рулет куриный, бекон, сервелат, соус хрен сливочный, горчица, зелень)	250/30/2	<b>480 Р</b>
11	Строганина из оленины	100	<b>480 Р</b>
12	Паштет из телячих язычков с кедровым орехом. Подается на ржаном хлебе	100/30	<b>470 Р</b>
13	Ассорти овощное (помидоры, перец, огурец, редис свежий или редька, микс салатов)	300/30	<b>300 Р</b>
14	Сибирский разносол (маринованные огурчики, помидоры, квашеная капуста, маринованные грибочки)	350	<b>250 Р</b>
15	Маслины, оливки	100	<b>150 Р</b>
16	Сугудай из муксуна с маринованным луком	100/20	<b>270 Р</b>

17	Сырное ассорти (4 вида благородных сыров, с шишковым вареньем и орехом пекан)	200/30/20/10	500 ₽
18	Лимон, лайм	50/50	60 ₽
19	Фруктовое ассорти в ассортименте (4 вида сезонных фруктов, мята, сахарная пудра)	500	400 ₽
20	Грузди с деревенской сметаной	100/20	550 ₽
21	Черемуховые блины: с омулем холодного копчения и сливочным сыром	200	450 ₽
22	Блины Таймырские с мясом оленя	200	370 ₽
23	Топасы сельдь микс на ржаном хлебе (с перепелиным яйцом, сельдью в свекольном маринаде, сельдь кари)	12 шт.	520 ₽
24	Ассорти Дикое (мясные деликатесы из мяса оленя: колбаса сырокопченая, шейка, карпаччо)	200	850 ₽
25	Рулетки из семги с огурцом и сливочным сыром	30	80 ₽
26	Сет топасы к вину: виноград с сыром, шпажка тропик, крекер, сыр дор блю, мед и кедровый орех	12 шт.	670 ₽
27	Сет брускетты с рыбными специалитетами (семга, шпроты, горбуша х/к)	9 шт.	720р
28	Сет брускетты с мясными специалитетами (томленой говядиной, бужениной, языком)	9 шт.	750 ₽
29	Сет профитролей: с лососёвым муссом, паштетным муссом, фисташкой и сливочным сыром	9шт	600 ₽
<b>Салаты:</b>			
30	Салат «Морской коктейль» (Креветки, морской коктейль, микс салатов, фасоль, редис, имбирная заправка)	170	450 ₽
31	Салат «Сибирский с языком» (язык, томаты черри, картофель, перепелиное яйцо, огурцы, микс салатов и сметанной заправкой с добавлением хрена)	200	350 ₽
32	Салат с хрустящими овощами (свежий огурец, редис, дайкон, сочные листья салата с заправкой из фермерской сметаны)	200	270 ₽
33	Салат из печеных овощей с пряной килькой в медово-горчичной заправке	150	280 ₽
34	Салат «Кобб» (сочные листья салата, филе цыпленка, бекон, авокадо, сыр, пикантная заправка)	190	300 ₽
35	Салат «Миргород» (сочная говядина, помидор, огурец, микс салатов, заправка с болгарский перцем)	190	350 ₽
36	Салат «Оливье» (с цыпленком)	200	300 ₽
37	Салат «Оливье» (с семгой)	200	380 ₽
38	Салат «Цезарь» (Филе цыпленка, айсберг, соус цезарь, сухарики, помидоры Черри)	200	350 ₽

39	Салат «Цезарь» (с семгой шеф посола, айсберг, соус цезарь сухарики, помидоры Черри)	200	380 ₺
40	Салат «Греческий классический» (свежие овощи, сыр Фета, масло оливковое)	180	300 ₺
41	Министерский (филе цыпленка жареного, говядина, помидор, корнишоны, заправляется соусом тар-тар и украшается яичным блином)	200	320 ₺
<b>Горячие блюда и закуски:</b>			
<b>Горячие закуски:</b>			
42	Дранники с лососем, сливочным сыром и зеленью	180	340 ₺
43	Расстегай с муксуном	50	120 ₺
44	Расстегай с семгой	50	150 ₺
45	Колбаски из оленины с соусом сальса (2шт)	180/30	450 ₺
46	Жареный адыгейский сыр с овощным тар-таром, семечкой тыквы и устричным соусом	150	290 ₺
47	Жареный сыр с шишковым вареньем, карамелизированной полбой и мятой.	130	250 ₺
48	Жульен с цыпленком, грибами и сыром	130	250р
<b>Горячие блюда:</b>			
<b>Из рыбы:</b>			
49	Стейк из семги со сливочным соусом. (Сочный стейк из семги подается со сливочным соусом и лимоном)	200	600 ₺
50	Муксун с тархуном	180	550 ₺
51	Сибас запечённый с соусом песто	180	650р
52	Скумбрия гриль с овощным рисом	180/150	550 ₺
53	Судак в кунжуте	180	350 ₺
<b>Из мяса:</b>			
54	Медальоны из говядины с вишнево ореховым соусом	180/40	500 ₺
55	Говядина по Веллингтонский (сочная говядина с грибным паштетом, беконом. Запечённая в слоеном тесте)	170	700 ₺
56	Медальоны из свиной шеи в маринаде из томатов, паприки и репчатого лука	200/30	450 ₺
57	Шашлык из свиной вырезки, с овощным миксом и соусом южный	200/50/20	350 ₺
58	Стейк из свинины, с овощным миксом и южным соусом.	200	450 ₺
59	Томленые щечки бычка с картофельным пюре и хрустящим огурцом	150/150/20	550 ₺
60	Плов (баранина или говядина)	200	200р
<b>Из птицы:</b>			

61	Цыпленок табака с овощным миксом и соусом хренодер.	230	350 ₺
62	Куриное филе - гриль с овощным миксом и имбирно-майонезным соусом.	200/50/30	350 ₺
63	Шашлык из цыпленка с овощным миксом и соусом из тертых томатов и сметаны.	150/50/10/	260 ₺
64	Утиная грудка с пюре из печеного яблока, кедрового ореха, карамелизованой палбой, крапивы, мяты и соусом лесные ягоды.	250/30	370 ₺
<b>Котлеты из рубленого мяса, ручной работы:</b>			
65	Щучьи котлеты в сметанно-икорным соусе (сочные котлеты из щуки в дуэте с картофельным пюре)	120/150/30	420 ₺
66	Биточки из рубленой телятины, гарнированные картофельными оладьями и соусом сальса	150/150/30	650 ₺
67	Котлета Пожарская с табуле из полбы и зернами граната	150/120	500 ₺
68	Дикий бифштекс из мясо оленя с перепелиным яйцом, соусом протертых томатов и сметаны.	150/20/30	700 ₺
<b>Гарниры:</b>			
69	Картофель запечённый со сметанным соусом	150	150 ₺
70	Картофельные дольки по деревенский	150	155 ₺
71	Картофель запеченный с сыром	150	185 ₺
72	Картофель фри	150	160 ₺
73	Рис с овощами	150	120 ₺
74	Свежие овощи	150	100 ₺
75	Картофельное пюре	150	130 ₺
<b>Соусы:</b>			
76	Соус хрен сливочный	30	70 ₺
77	Соус барбекю	30	70 ₺
78	Соус Тар тар	30	70 ₺
79	Соус гранатовый	30	70 ₺
80	Соус сальса	30	70 ₺
81	Соус южный	30	70 ₺
82	Соус соевый	30	70 ₺
83	Аджика	30	70 ₺
84	Хлеб (черный, белый)	30/30	20 ₺
<b>Напитки:</b>			
85	Морс клюквенный	1л	120 ₺
86	Морс брусничный	1л	120 ₺
87	Морс Облепиховый	1л	120 ₺
88	Компот вишневый	1л	120 ₺
89	Глинтвейн	1л	800 ₺
90	Глинтвейн (безалкогольный)	1л	400 ₺

91	Самогон	0,5л	1 200 Р
----	---------	------	---------

Телефон заказа: (383) 255-22-15, 286-22-15  
г. Новосибирск, Бердский тупик 10, ГК «Горизонт Патио Отель»  
Банкетный менеджер 8961-875-36-23