



МЕНЮ БАНКЕТНОЕ 2020 г.

(Возможно изменение цены, в связи с экономической обстановкой в стране.)

№ п/п	Наименование	Выход (г)	Цена
Блюда на компанию 4-6 человек:			
1	Стерлядь с чесночным маслом и лаймом	от 1000	2 500 Р
2	Ножка барана запечённая с ароматными травами	от 1000	900 Р
3	Утка запечённая с яблоками	от 1000	1 800 Р
4	Нельма фаршированная	от 1000	2 200 Р
5	Ножка косули с печеным картофелем	от 1000	2 600 Р
Детское меню:			
6	Чизкейк шоколадный	100	180 Р
7	Чизкейк ванильный	100	180 Р
8	Чизкейк ягодный	100	180 Р
9	Запеченное яблоко с таежной брусникой и лесными орехами	200	165 Р
10	Черемуховые блины с твороженным сыром и ягодным соусом	200	180 Р
11	Блинчики с медом, джемом, сгущенным молоком (2шт)	120/50	95 Р
12	Пицца Мясная	480	520 Р
13	Картофель фри	150	160 Р
Супы в казане:			
14	Шурпа (мясо на выбор: баранина, говядина, утка, оленина, картофель, морковь, перец, пряные коренья)	300	400 Р
15	Уха Сибирская (наваристая уха из муксуна и Чира)	250	390 Р
Фуршетное меню:			
16	Профитроли с фисташками и ветчиной	40	55 Р
17	Профитроли с печеночным муссом	40	45 Р
18	Тарталетка «Радужная» (курица копченая, перец, кукуруза, сыр)	60	70 Р
19	Тарталетка с языком (помидор, язык, сыр, соус с белым вином)	60	85 Р
20	Сет профитролей: с лососёвым муссом, паштетным муссом, фисташкой и сливочным сыром	12 шт.	600 Р
21	Брускетта с тартаром из семги	35	85 Р
22	Брустетта с икрой кальмара, сливочным сыром и перепелиным яйцом	50	120 Р

23	Сет Брускетты с мясными специалитетами (томленая говядина, буженина, язык)	12 шт.	750 Р
24	Сет Бускетты с рыбными специалитетами (семга, шпроты, горбуша)	12 шт.	760 Р
25	Сет Топасы к вину (виноград с сыром, шпажка тропик, крекер, сыр Дор-Блю, мед, кедровый орех)	12 шт.	700 Р
26	Топасы Сельдь микс на ржаном хлебе (с перепелиным яйцом, сельдью в свекольном маринаде, сельдь кари)	12 шт.	520 Р
27	Канapé с грушей и беконом	50	75 Р
28	Канapé на багете с красной икрой	25	90 Р
29	Канapé на багете с бужениной	40	55 Р
30	Канapé с сыром, беконом и черри	30	55 Р
31	Канapé с сыром и виноградом	20	50 Р
32	Оливковый тапенáд с томатам на багете	40	120 Р
33	Салат-ролл (тортилья, курица, помидор, морковь, сыр)	200	250 Р
34	Черемуховые блины (омуль холодного копчения, сливочный сыр)	200	450 Р
35	Шот-капризе	35	85 Р
36	Рулетики с лососем, огурцом и сливочным сыром	30	85 Р
37	Закуска «Рафаэлло» с крабовым мясом	30	65 Р
38	Шпажка «Тропик» (ананас, киви, виноград)	1 шт	55 Р
Холодные блюда и закуски:			
Холодные закуски:			
39	Ассорти рыбное (филе семги слабой соли, масляная рыба х/к, горбуша х/к, лимон, зелень)	250/20/2	700 Р
40	Ассорти мясное (деликатесы мясные собственного приготовления, соус хрен сливочный, горчица, зелень)	250/30/2	650 Р
41	Ассорти овощное (помидоры, перец, огурец, редис свежий или редька, микс салатов)	300/30	360 Р
42	Сибирский разносол (соленья моченые собственного приготовления)	350	320 Р
43	Маслины, оливки	100	150 Р
44	Сугудай из муксуна с маринованным луком	100/20	320 Р
45	Сырное ассорти (4 вида благородных сыров, с шишковым вареньем, орехом пекан, мятой)	200/30/20/10	670 Р
46	Лимон, лайм	50/50	80 Р
47	Фруктовое ассорти в ассортименте (4 вида сезонных фруктов, мята, сахарная пудра)	500	500 Р
48	Грузди с деревенской сметаной	100/20	550 Р
49	Ассорти «Дикое» (мясные деликатесы из мяса оленя): колбаса сырокопченая, шейка, карпаччо	200	850 Р

50	Сет топасы к вину: виноград с сыром, шпажка тропик, крекер, сыр дор блю, мед и кедровый орех	12 шт.	700 ₽
51	Сет брускетты с рыбными специалитетами (семга, шпроты, горбуша х/к)	12 шт.	760 ₽
52	Сет брускетты с мясными специалитетами (томлёной говядиной, бужениной, языком)	12 шт.	750 ₽
53	Сет профитролей: с лососёвым муссом, паштетным муссом, фисташкой и сливочным сыром	12 шт.	600 ₽
Салаты:			
54	Салат с тигровыми креветками, рукколой и черри	170	550 ₽
55	Салат «Вальдорф» с цыпленком в йогуртовой заправке	180	350 ₽
56	Салат «Сибирский с языком» (язык, томаты черри, картофель, перепелиное яйцо, огурцы, микс салатов и сметанной заправкой с добавлением хрена)	200	400 ₽
57	Салат с хрустящими овощами (свежий огурец, редис, дайкон, сочные листья салата с заправкой из фермерской сметаны)	200	300 ₽
58	Салат с коктейльной креветкой, крабом и хрустящей капустой и зернами граната	180	360 ₽
59	Салат с хрустящими овощами, авокадо и лососем	180	350 ₽
60	Салат с карамелизированной грушей, сочными листьями салата и гранзиолой	150	300 ₽
61	Салат «Миргород» (сочная говядина, помидор, огурец, микс салатов, заправка с болгарский перцем)	190	350 ₽
62	Салат «Оливье» (с цыпленком)	200	310 ₽
63	Салат «Оливье» (с семгой)	200	380 ₽
64	Салат «Цезарь» (филе цыпленка, айсберг, соус цезарь, сухарики, помидоры Черри)	200	350 ₽
65	Салат «Цезарь» (с семгой шеф посола, айсберг, соус цезарь, сухарики, помидоры Черри)	200	380 ₽
66	Салат «Греческий классический» (свежие овощи, сыр Фета, масло оливковое)	180	330 ₽
67	Салат «Министерский» (филе цыпленка жареного, говядина, помидор, корнишоны, заправляется соусом тар-тар и украшается яичным блином)	200	350 ₽
Горячие блюда и закуски:			
Горячие закуски:			
68	Драники с лососем, сливочным сыром и зеленью	180	360 ₽
69	Расстегай с муксуном (мини-пирожок из слоеного теста с рубленным муксуном, луком и перепелиным яйцом)	50	120 ₽
70	Фиш боллы с лососем и мясо краба со сливочным соусом	150/30	350 ₽
71	Расстегай с семгой (мини-пирожки из слоенного теста с рубленой семгой, сливочным сыром и зеленью)	50	150 ₽

72	Буженина собственного приготовления с брусничным соусом	120/30	330 Р
73	Жареный адыгейский сыр с овощным тар-таром, семечкой тыквы и устричным соусом	150	320 Р
74	Жареный адыгейский сыр с шишковым вареньем, карамелизированной полбой и мятой	130	270 Р
Из рыбы:			
75	Стейк из семги со сливочным соусом (сочный стейк из семги подается со сливочным соусом и лимоном)	200	810 Р
76	Муксун с тархуном (филе муксуна запечённое с эстрагоном, сливочным маслом и печеным лимоном)	180	550 Р
77	Сибас запечённый с соусом песто гарнированное	180	650 Р
78	Стейк форели гарнированный киноа, с вешенками и спаржей	180/150	550 Р
79	Судак в кунжуте (судак фри в кунжутной панировке, с миксом салатов и печеным лимоном)	180	400 Р
Из мяса:			
80	Медальоны из говядины с вишнево-ореховым соусом (медальоны су вид, с пряным соусом из вишни и фундука)	180/40	550 Р
81	Свиная вырезка с хрустящими овощами в азиатском стиле	180/150	750 Р
82	Говядина по-веллингтонски (сочная говядина с грибным паштетом, беконом, запечённая в слоеном тесте)	170	700 Р
83	Медальоны гриль из свиной шеи в маринаде из томатов, паприки и репчатого лука (медальоны гриль, микс свежи овощей и южный соус)	200/30	450 Р
84	Шашлык из свиной вырезки, с овощным миксом и соусом Южный	200/50/20	400 Р
85	Стейк из свинины с овощным миксом и южным соусом	200	450 Р
86	Плов (баранина или говядина) (традиционный узбекский плов и салатом ачик чучук)	200	250 Р
Из птицы:			
87	Цыпленок с зеленой гречкой и сырным соусом	150/150	450 Р
88	Цыпленок табака с овощным миксом и соусом хренодер (цыпленок корнишон гриль, с свежими овощами и соусом хренадер)	230	400 Р
89	Куриное филе-гриль с овощным миксом и имбирно-майонезным соусом	200/50/30	400 Р
90	Шашлык из цыпленка с овощным миксом и соусом из тертых томатов и сметаны	150/50/10/	380 Р
91	Утиная грудка с пюре из печеного яблока, кедрового ореха, карамелизованой полбой, крапивы, мяты и соусом Лесные ягоды	250/30	460 Р
Гарниры:			
92	Киноа с вешенками и спаржей	150	180 Р
93	Картофельные дольки по-деревенски	150	160 Р
94	Картофель запеченный с сыром	150	185 Р

95	Картофель фри	150	160 Р
96	Микс бурого и дикого риса	150	130 Р
97	Свежие овощи	150	150 Р
98	Хрустящие овощи в азиатском стиле	150	180 Р
99	Овощи гриль	150	220 Р
Соусы:			
100	Соус хрен сливочный	30	70 Р
101	Соус барбекю	30	70 Р
102	Соус Тар-тар	30	70 Р
103	Соус гранатовый	30	70 Р
104	Соус сальса	30	70 Р
105	Соус южный	30	70 Р
106	Соус соевый	30	70 Р
107	Аджика	30	70 Р
108	Хлеб (черный, белый)	30/30	20 Р
Напитки:			
109	Морс Клюквенный	1 л	140 Р
110	Морс Брусничный	1 л	140 Р
111	Морс Облепиховый	1 л	140 Р
112	Компот Вишневый	1 л	140 Р
113	Глинтвейн	1 л	800 Р
114	Глинтвейн (безалкогольный)	1 л	400 Р

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

Сайт гостиничного комплекса: academ-hotel.com

Сайт банкетной службы: cateringoff54.ru