



МЕНЮ БАНКЕТНОЕ 2021 г.

№ п/п	Наименование	Выход (г)	Цена
Блюда на компанию 4-6 человек:			
1	Ножка барана запечённая с ароматными травами	от 1000	1 800 Р
2	Утка запечённая с яблоками	от 1500	2 700 Р
3	Нельма фаршированная	от 4 кг	10 000 Р
4	Стерлядь с чесночным маслом и лаймом	от 1000	3 500 Р
5	Ножка косули с печеным картофелем	от 1000	3 500 Р
Детское меню:			
6	Пицца Мясная	550	550 Р
7	Черемуховые блины с творожным сыром и ягодным соусом	180	220 Р
8	Чизкейк ванильный	100	220 Р
Супы в казане:			
9	Шурпа (мясо на выбор: баранина, говядина, утка, оленина. Картофель, морковь, перец, пряные корни)	300	450 Р
10	Уха Сибирская (наваристая уха из муксуна и Чира)	250	420 Р
Фуршетное меню:			
11	Брускетта с бужениной и луковым джемом	50	60 Р
12	Брускетта с лососем, гуакамоле, творожным сыром	50	120 Р
13	Брускетта с ростбифом и вялеными томатами	50	80 Р
14	Оливковый тапенад с черри и базиликом	40	60 Р
15	Закуска «Рафаэлло» с крабовым мясом	30	70 Р
16	Тарталетка с языком	60	120 Р
17	Тарталетка с тар-таром из семги	60	120 Р
18	Канapé с виноградом и сыром	20	50 Р

19	Канапе с грушей и беконом	20	75 Р
20	Канапе с красной икрой	20	90 Р
21	Канапе фруктовое	20	55 Р
22	Салат-ролл (с филе, морковь, сыр, лист салата)	200	250 Р
23	Рулетки с лососем, творожным сыром и зеленью	40	85 Р
Холодные блюда и закуски:			
Холодные закуски:			
24	Ассорти рыбное (филе семги слабой соли, масляная рыба х/к, горбуша х/к, лимон, зелень)	250/20/2	720 Р
25	Ассорти мясное (буженина, рулет куриный, язык, соус хрен сливочный, горчица, зелень)	250/30/2	680 Р
26	Ассорти овощное (помидоры, перец, огурец, редис свежий или редька, микс салатов)	300/30	380 Р
27	Сибирский разносол (маринованные огурчики, помидоры, квашеная капуста, маринованные грибочки)	350	350 Р
28	Маслины, оливки	100	180 Р
29	Сугудай из муксуна с маринованным луком	100/20	320 Р
30	Сырное ассорти (4 вида благородных сыров, с шишковым вареньем, орехом пекан, мятой)	200/30/20/10	680 Р
31	Лимон, лайм	50/50	80 Р
32	Фруктовое ассорти в ассортименте (4 вида сезонных фруктов, мята, сахарная пудра)	500	600 Р
33	Грузди с деревенской сметаной	100/20	600 Р
34	Равиоли из свеклы с творожным сыром, черносливом и дробленной фистшкой	200	320 Р
35	Топасы сельдь микс на ржаном хлебе (с перепелиным яйцом, сельдью в свекольном маринаде, сельдь кари)	12 шт.	580 Р
36	Ассорти Дикое(мясные деликатесы из мяса оленя: колбаса сырокопченая, шейка, карпаччо)	200	950 Р
37	Сет топасы к вину: виноград с сыром, шпажка тропик, крекер, сыр дор блю, мед и кедровый орех	12 шт.	750 Р
38	Сет брускетты с рыбными специалитетами (семга, шпроты, горбуша х/к)	12шт	780 Р
39	Сет брускетты с мясными специалитетами (томленой говядиной, бужениной, языком и луковым джемом)	12шт	780 Р
40	Сет профитролей: с лососёвым муссом, паштетным муссом ,фисташкой и сливочным сыром	12шт	680 Р
Салаты:			
41	Салат «Сибирский с языком» (язык, томаты черри, картофель, перепелиное яйцо, огурцы, микс салатов и сметанной заправкой с добавлением хрена)	200	450 Р
42	Салат с хрустящими овощами (свежий огурец, редис, дайкон, сочные листья салата с соусом Баже)	200	320 Р
43	Салат «Кобб» (сочные листья салата, филе цыпленка, бекон, авокадо, сыр, пикантная заправка)	190	420 Р
44	Салат «Миргород» (сочная говядина, помидор, огурец, микс салатов, заправка с болгарский перцем)	190	420 Р

45	Салат «Цезарь» (Филе цыпленка, айсберг, соус цезарь, сухарики, помидоры Черри)	200	420 Р
46	Салат «Цезарь» (с семгой шеф посола, айсберг, соус цезарь сухарики, помидоры Черри)	200	450 Р
47	Салат «Греческий классический» (свежие овощи, сыр Фета, масло оливковое)	180	340 Р
48	Министерский (филе цыпленка жареного, говядина, помидор, корнишоны, заправляется соусом тар-тар и украшается яичным блином)	200	380 Р
Горячие блюда и закуски:			
Горячие закуски:			
49	Драники с лососем, сливочным сыром и зеленью	180	420 Р
50	Расстегай с муксуном (мини пирожок слоеного тесто с рубленным муксуном, луком и перепелиным яйцом)	50	120 Р
51	Шпинатные оладьи с соусом Глукамоле и лососем.	150	380 Р
52	Расстегай с семгой (мини пирожки слоенного тесто с рубленой семгой, сливочным сыром и зеленью)	50	150 Р
53	Жареный адыгейский сыр с овощным тар-таром, семечкой тыквы и устричным соусом	150	350 Р
Горячие блюда:			
Рыба:			
54	Стейк из семги со сливочным соусом. (Сочный стейк из семги подается со сливочным соусом и лимоном)	200	820 Р
55	Судак в кунжуте (судак фри в кунжутной панировке, с миксом салатов и печеным лимоном)	180	450 Р
Мясо:			
56	Медальоны из говядины с вишнево ореховым соусом (медальоны су вид, с пряным соусом из вишни и фундука)	180/40	600 Р
57	Говядина по Веллингтонский (сочная говядина с грибным паштетом, беконом. Запечённая в слоеном тесте)	170	700 Р
58	Шашлык из свиной вырезки, с овощным миксом и соусом южный	200/50/20	450 Р
59	Стейк из свинины, с овощным миксом и южным соусом.	200	450 Р
Птица:			
60	Цыпленок табака с овощным миксом и соусом хренодер (цыпленок корнишон гриль, со свежими овощами и соусом хренадер)	230	480 Р
61	Куриное филе - гриль с овощным миксом и имбирно-майонезным соусом.	200/50/30	420 Р
62	Шашлык из цыпленка с овощным миксом и соусом из тертых томатов и сметаны.	150/50/10/	400 Р
63	Утиная грудка с пюре из печеного яблока, кедрового ореха, карамелизированной полбой, крапивы, мяты и соусом лесные ягоды.	250/30	450 Р

Котлеты из рубленого мяса, ручной работы:

64	Щучьи котлеты в сметано-икорном соусе (сочные котлеты из щуки в дуэте с картофельным пюре)	120/150/30	520 Р
65	Биточки из рубленой телятины, гарнированные картофельными оладьями и соусом сальса	150/150/30	750 Р
66	Котлета Пожарская с табуле из полбы и зернами граната	150/120	550 Р

Гарниры:

67	Картофель запечённый со сметанным соусом	150	185 Р
68	Картофельные дольки по-деревенски	150	170 Р
69	Картофель запеченный с сыром	150	190 Р
70	Картофель фри	150	170 Р
71	Микс дикого и бурого риса	150	140 Р
72	Овощи гриль	150	250 Р
73	Свежие овощи	150	160 Р
74	Киноа	150	190 Р

Соусы:

75	Соус хрен сливочный	30	70 Р
76	Соус барбекю	30	70 Р
77	Соус Тар тар	30	70 Р
78	Соус гранатовый	30	70 Р
79	Соус сальса	30	70 Р
80	Соус южный	30	70 Р
81	Соус соевый	30	70 Р
82	Аджика	30	70 Р
83	Хлеб (черный, белый)	30/30	20 Р

Напитки:

84	Морс клюквенный	1л	200 Р
85	Морс брусничный	1л	200 Р
86	Морс Облепиховый	1л	200 Р
87	Компот вишневый	1л	200 Р
88	Глинтвейн	1л	800 Р
89	Глинтвейн (безалкогольный)	1л	400 Р

Телефон заказа: (383) 255-22-15, 286-22-15

**г. Новосибирск, Бердский тупик 10, ГК «Горизонт Патю Отель»
Банкетный менеджер 8961-875-36-23**

Сайт гостиничного комплекса: academ-hotel.com

Сайт банкетной службы: cateringoff54.ru