



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	800 Р
7	Черемуховые блины с творожным сыром и ягодным соусом	180	220 Р
8	Чизкейк ванильный (от 12 шт)	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 судака, лосося)	250	420 Р
Фуршетное меню:			
11	Брускетта с бужениной и луковым джемом	50	60 Р
12	Брускетта с лососем, соусом «Гуакамоле», творожным сыром (от 10 шт.)	50	120 Р
13	Брускетта с ростбифом и вялеными томатами (от 10 шт.)	50	80 Р
14	Оливковый тапенад с томатом «Черри» и базиликом	40	60 Р
15	Закуска «Рафаэлло» с крабовым мясом (от 10 шт.)	30	70 Р

16	Тарталетка с языком	60	120 Р
17	Тарталетка с тартаром из сёмги	60	120 Р
18	Канapé с виноградом и сыром	20	50 Р
19	Канapé с грушей и беконом	20	75 Р
20	Канapé с красной икрой	20	120 Р
21	Канapé фруктовое	20	55 Р
22	Салат-ролл (куриное филе, морковь, сыр, лист салата)	200	250 Р
23	Рулетики с лососем, творожным сыром и зеленью	40	85 Р
Холодные блюда и закуски:			
Холодные закуски:			
24	Ассорти рыбное (филе сёмги 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 вареньем из молодых сибирских шишек, 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	Радиоли из свёклы с творожным сыром, черносливом и дроблёной фисташкой	200	320 Р
35	Микс тапасов с сельдью на ржаном хлебе (с перепелиным яйцом, сельдью в свекольном маринаде, с сельдью в маринаде «Карри»)	12 шт.	580 Р
36	Ассорти «Дикое» (мясные деликатесы из мяса оленя: колбаса сырокопченая, шейка, карпаччо).	200	950 Р
37	Сет тапасов к вину: виноград с сыром, шпажка «Тропик», крекер, сыр «Дор-блю», мёд и кедровый орех	12 шт.	750 Р
38	Сет брускетт с рыбными специалитетами (сёмга, шпроты, горбуша х/к)	12 шт.	780 Р

39	Сет брускетт с мясными специалитетами (томленая говядина, буженина, язык и луковый джем)	12 шт.	780 Р
40	Сет профитролей: с лососёвым муссом, паштетным муссом, фисташкой и сливочным сыром	12 шт.	680 Р
Салаты:			
41	Салат «Сибирский» с языком (язык, томаты «Черри», картофель, перепелиное яйцо, огурцы, микс салатов, сметанная заправка 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, помидоры, огурцы, микс салатов, заправка с болгарский перцем)	190	420 Р
45	Салат «Цезарь» с курицей (филе цыпленка, салат «Айсберг», соус «Цезарь», сухарики, томаты «Черри»)	200	420 Р
46	Салат «Цезарь» с сёмгой (сёмга шеф посола, айсберг, соус «Цезарь» сухарики, томаты «Черри»)	200	450 Р
47	Салат «Греческий» классический (свежие овощи, сыр «Фета», масло оливковое)	180	340 Р
48	Салат «Министерский» (филе жареного цыпленка, говядина, помидоры, корнишоны, заправляется соусом «Гартар» и украшается яичным блином)	200	380 Р
Горячие блюда и закуски:			
Горячие закуски:			
49	Драники с лососем, сливочным сыром и зеленью	150/30	420 Р
50	Расстегай с муксуном (мини пирожок из слоеного теста с рубленным муксуном, луком и перепелиным яйцом)	50	120 Р
51	Шпинатные оладьи с соусом «Гуакамоле» и лососем	150	380 Р
52	Расстегай с сёмгой (мини пирожки из слоёного теста с рубленой сёмгой, сливочным сыром и зеленью)	50	150 Р

53	Жареный адыгейский сыр с овощным тартаром, семечкой тыквы и устричным соусом	100/50	350 Р
Горячие блюда:			
Рыба:			
54	Стейк из сёмги со сливочным соусом (сочный стейк из сёмги. Подается со сливочным соусом и лимоном)	150/30/20	820 Р
55	Судак в кунжуте (судак-фри в кунжутной панировке, с миксом салатов и печёным лимоном)	180	450 Р
Мясо:			
56	Медальоны из говядины с вишнёво-ореховым соусом (медальоны «су-вид» с пряным соусом из вишни и фундука)	180/40	750 Р
57	Говядина «По-Веллингтонски» (сочная говядина с грибным паштетом, беконом, запечённая в слоёном тесте)	170	700 Р
58	Шашлык из свиной вырезки, с овощным миксом и соусом «Южный»	150/50	450 Р
59	Стейк из свинины, с овощным миксом и соусом «Южный»	150/50	450 Р
Птица:			
60	Цыпленок табака с овощным миксом и соусом «Хренодёр» (цыпленок-корнишон гриль, со свежими овощами и соусом «Хренодёр»)	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
62/1	Утиная грудка с пюре из печеного яблока, кедрового ореха, карамелизированной полбы, крапивы, мяты и соусом «Лесные ягоды»	250/30	650 Р
Плов:			
63	Плов (баранина или говядина) (традиционный узбекский плов с салатом «Ачик-чучук»)	200	280 Р
Котлеты из рубленого мяса, ручной работы:			
64	Щучьи котлеты в сметано-икорном соусе (сочные котлеты из щуки в дуэте с картофельным пюре) (от 10 порций)	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 зёрен 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 «Тартар»	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
Хлеб:			
83	Хлеб (черный, белый)	30/30	20 Р
Напитки:			
84	Морс клюквенный	1 л.	200 Р
85	Морс брусничный	1 л.	200 Р
86	Морс ягодный	1 л.	200 Р
87	Морс облепиховый	1 л.	200 Р
88	Компот вишневый	1 л.	200 Р
89	Глинтвейн	1 л.	800 Р
90	Глинтвейн (безалкогольный)	1 л.	400 Р

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

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

Сайт гостиничного комплекса: academ-hotel.com

Сайт банкетной службы: cateringoff54.ru