



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ СЕЗОН: ВЕСНА-ЛЕТО 2024

№ n/n	Наименование	Выход (г)	Цена
<b>Блюда на компанию 4-6 человек:</b>			
1	<b>Ножка барана запечённая с ароматными травами</b> (от 2,5 кг)	1000	2 700 Р
2	<b>Утка запечённая с яблоками</b> (от 1,5 кг)	1000	2 100 Р
3	<b>Стерлядь с чесночным маслом и лаймом</b>	1000	5 600 Р
4	<b>Осетр с чесночным маслом и лимоном</b>	1000	5 600 Р
5	<b>Рыбное гриль-ассорти</b> (филе лосося, тигровые креветки, радужная форель, филе палтуса, филе судака и овощей-гриль. С соусами «ореховый», кисло-сладкий, «песто»)	1000\300\100	6 400 Р
6	<b>Запечённая свиная корейка</b> (подаётся с запечённым картофелем и овощами-гриль)	1000/300/100	3 400 Р
7	<b>Мясное гриль-ассорти №1</b> (медальоны из телятины с розмарином, свиная шея по-кавказски, куриное филе ВВQ, грудинка и подкопченные колбаски с гарниром из печеного картофеля, овощей-гриль, маринованного лука, с соусами ВВQ, «Сацебели» и кисло-сладкий)	1000\300\150	4 900 Р
8	<b>Мясное гриль-ассорти №2</b> (медальоны из телятины с розмарином, свиная шея по-кавказски, куриное филе ВВQ, язык телячий, свиной бок с шалфеем с гарниром из печеного картофеля, овощей-гриль и маринованного лука. С соусами ВВQ, «Сацебели» и кисло-сладкий)	1200\300\150	5 700 Р
<b>Супы в казане:</b>			
9	<b>Шурпа</b> (мясо на выбор: баранина, говядина, оленина. Картофель, морковь, перец, пряные корни). (от 10 порций)	300	560 Р
10	<b>Уха Сибирская</b> (наваристая уха из судака и лосося) (от 10 порций)	300	580 Р
<b>Фушетное меню:</b>			
11	<b>Брускетта с бужениной и луковым джемом</b>	40	130 Р
12	<b>Брускетта с лососем, соусом «Гуакамоле», творожным сыром</b> (от 5 шт)	40	140 Р
13	<b>Брускетта с ростбифом и вялеными томатами</b> (от 5 шт)	50	145 Р
14	<b>Брускетта «Салями»</b>	40	105 Р

15	<b>Брускетта с паштетом из печени кролика</b>	40	<b>125 Р</b>
16	<b>Брускетта с томатами, моцареллой и песто</b>	40	<b>140 Р</b>
17	<b>Шот с черри и моцареллой</b>	30	<b>115 Р</b>
18	<b>Канapé с тигровой креветкой</b>	30	<b>140 Р</b>
19	<b>Тарталетка с языком</b>	40	<b>140 Р</b>
20	<b>Клаб-сэндвич</b> (ветчина, бекон, лист салата, томат, сыр, тостовый поджаренный хлеб)	50	<b>130 Р</b>
21	<b>Ролл «торри тортилья»</b> (копченое куриное филе, томаты, сливочный сыр, лист салата, тортилья)	40	<b>125 Р</b>
22	<b>Ролл «фиш-ролл»</b> (лосось слабосоленый, томаты, творожный сыр, зелень, тортилья)	40	<b>135 Р</b>
23	<b>Канapé «Унаги»</b> (угорь, огурец, кунжут, соус «Унаги»)	30	<b>145 Р</b>
24	<b>Канapé с виноградом и сыром</b>	20	<b>85 Р</b>
25	<b>Канapé с красной икрой.</b>	20	<b>145 Р</b>
26	<b>Канapé фруктовое</b>	40	<b>115 Р</b>
27	<b>Рулетики с лососем, творожным сыром и зеленью</b>	30	<b>135 Р</b>

### Холодные блюда и закуски:

#### Холодные закуски:

28	<b>Ассорти рыбное</b> (кета копченая, лосось слабосоленый, филе угря, лимон, зелень)	250/20	<b>1 650 Р</b>
29	<b>Ассорти «Северное»</b> (чир х/к, муксун с/с, нерка с/с, маринованный лук, лимон, зелень)	250/50	<b>1 700 Р</b>
30	<b>Ассорти мясное</b> (буженина, рулет куриный, язык, соус хрен сливочный, горчица, зелень)	250/30	<b>1 400 Р</b>
31	<b>Телячий язык</b>	120\40	<b>770 Р</b>
32	<b>Ростбиф из говядины с маринованным луком</b>	120/30	<b>1 500 Р</b>
33	<b>Лосось шеф - посола</b>	100	<b>1 200 Р</b>
34	<b>Угорь копченый</b>	100	<b>1 150 Р</b>
35	<b>Ассорти овощное</b> (помидоры, перец, огурец, редис свежий или редька, микс зелени)	400	<b>560 Р</b>
36	<b>Сибирский разносол</b> (маринованные огурчики, помидоры, квашеная капуста, маринованные грибочки)	400	<b>580 Р</b>
37	<b>Маслины, оливки</b>	100	<b>360 Р</b>
38	<b>Сырное плато</b> 4 вида благородных сыров, с медом, орехом, мятой)	250/30	<b>1 300 Р</b>
39	<b>Тарелка к вину</b> (артишок маринованный, пармская ветчина, дорблю, пармезан, виноград, орех грецкий)	380	<b>2 100 Р</b>
40	<b>Лимон, лайм</b>	50/50	<b>180 Р</b>

41	<b>Фруктовое ассорти сезонное</b> (4 вида сезонных фруктов)	500	<b>800 Р</b>
42	<b>Грузди с деревенской сметаной луком</b>	100/20	<b>580 Р</b>
43	<b>Микс топасов с сельдью на ржаном хлебе</b> (сельдь с/с, сельдь в свекольном маринаде, сельдь в маринаде "Карри")(12 шт)	400	<b>1 100 Р</b>
44	<b>Сет брускетт с рыбными специалитетами</b> (семга, шпроты, кета х/к).(12 шт)	480	<b>1 560 Р</b>
45	<b>Сет брускетт с мясными специалитетами</b> (томленая говядина, буженина, язык и луковый джем). (12 шт)	480	<b>1 440 Р</b>
46	<b>Сет профитролей</b> (с лососёвым муссом, паштетным муссом и сливочным сыром).(12 шт)	450	<b>1 450 Р</b>
<b>Салаты:</b>			
47	<b>Салат с телячьим языком и шампиньонами</b> (язык телячий, шампиньоны, томаты черри, микс салатов)	180	<b>760 Р</b>
48	<b>Салат фирменный «Горизонт»</b> (подкопчённая куриная грудка, буженина, лист салата, черри, свежий огурец, сыр пармезан, соус "Цезарь", жареный картофель)	180	<b>630 Р</b>
49	<b>Салат с ростбифом и печеным перцем</b> (ростбиф маринованный, перец болгарский, томаты, фасоль стручковая, микс салатов, лук маринованный)	180	<b>840 Р</b>
50	<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b> (тигровая креветка, салат "Айсберг", соус «Цезарь» сухарики, томаты «Черри»)	180	<b>730 Р</b>
51	<b>Салат «Цезарь»</b> (филе цыпленка, салат айсберг, соус «Цезарь», чесночные крутоны, сыр "пармезан" томаты " Черри")	180	<b>630 Р</b>
52	<b>Салат «Цезарь» с семгой</b> (семга шеф посола, салат "Айсберг", соус "Цезарь" сухарики, томаты Черри")	180	<b>720 Р</b>
53	<b>Салат с брынзой и баклажанами</b> (баклажаны, брынза, перец болгарский, томаты, микс салатов)	180	<b>570 Р</b>
54	<b>Салат «Греческий» классический</b> (томаты, огурец, перец болгарский, сыр «фетаки», маслины, микс салатов)	180	<b>520 Р</b>
55	<b>Салат «Гриль»</b> (телячья вырезка, свиная шея, куриное филе, томаты, огурец, микс салатов)	210	<b>790 Р</b>
56	<b>Салат «Министерский»</b> (филе цыпленка, язык телячий, томаты, корнишоны, соус «Тар-тар», яичный блин)	180	<b>640 Р</b>
<b>Горячие блюда и закуски:</b>			
<b>Горячие закуски:</b>			
57	<b>Шашлычок из тигровой креветки</b>	100	<b>1 350 Р</b>
58	<b>Жульен из грибов</b> (белые грибы, шампиньоны, лук, сливки, сметана, сыр)	100	<b>510 Р</b>

59	<b>Рулеты из судака и тигровых креветок</b> (филе судака, тигровые креветки, семена мака)	150/30	<b>1 200 Р</b>
60	<b>Рулет из курицы и бекона</b> (куриное филе, сыр, бекон, сухари «панко»)	150	<b>610 Р</b>
<b>Горячие блюда:</b>			
<b>Рыба:</b>			
61	<b>Стейк из лосося «Терияки»</b>	150/20	<b>1 200 Р</b>
62	<b>Стейк из палтуса с ореховым соусом</b>	150/50	<b>950 Р</b>
63	<b>Шашлычок из лосося</b>	100	<b>800 Р</b>
64	<b>Шашлык из тунца с кунжутным соусом</b>	100/50	<b>700 Р</b>
65	<b>Сибас на гриле с овощами «Жульен»</b>	200/50	<b>1 250 Р</b>
66	<b>Форель запеченная</b> (запечённая радужная форель, с начинкой из лосося, томатов, и "ореховым" соусом)	250\40	<b>1 350 Р</b>
<b>Мясо:</b>			
67	<b>Медальоны из говядины под грибным соусом</b>	150/30	<b>1 300 Р</b>
68	<b>Язык телячий гриль</b>	120\40	<b>950 Р</b>
69	<b>Медальоны из свиной вырезки</b> (медальоны из свиной вырезки и копченого бекона, жареные на гриле, соус «дижон»)	180\40	<b>680 Р</b>
70	<b>Шашлык из свинины, с соусом «Сацебели»</b>	150/50	<b>520 Р</b>
71	<b>Шашлык из баранины, с соусом «Ткемали»</b>	150/50	<b>760 Р</b>
72	<b>Плов с говядиной</b> (говядина, традиционный узбекский плов и салатом «Ачик – чучук»)	200/50	<b>460 Р</b>
73	<b>Плов с бараниной</b> (баранина, традиционный узбекский плов и салатом «Ачик – чучук»)	200/50	<b>490 Р</b>
74	<b>Стейк из свинины, с соусом «Сацебели»</b>	150/50	<b>540 Р</b>
<b>Птица:</b>			
75	<b>Куриное филе под соусом «дижон»</b> (жареное куриное филе с начинкой из телячьего языка, маринованных огурчиков и мягкого сыра под соусом «дижон»)	180\40	<b>710 Р</b>
76	<b>Шашлык из филе цыпленка с кисло-сладким соусом</b>	150/30	<b>460 Р</b>
<b>Детское меню</b>			
77	<b>Шницель из цыпленка</b>	130/30	<b>380 Р</b>
78	<b>Пицца маргарита</b>	450	<b>750 Р</b>
79	<b>Пицца с ветчиной и грибами</b>	450	<b>750 Р</b>
80	<b>Пицца мясная</b>	450	<b>800 Р</b>
81	<b>Мистер бургер куриный</b>	150	<b>440 Р</b>
82	<b>Куриный шашлычок</b>	100	<b>300 Р</b>
83	<b>Мороженое с шоколадом и орехами</b> (ванильное, шоколадное, клубничное)	80/30	<b>350 Р</b>
84	<b>Чизкейк ванильный (от 12 шт)</b>	100	<b>250 Р</b>

<b>Гарниры:</b>			
85	<b>Картофельные дольки «По-деревенски»</b>	150	<b>240 Р</b>
86	<b>Картофель, запеченный с сыром</b>	150	<b>300 Р</b>
87	<b>Картофель фри</b>	150	<b>290 Р</b>
88	<b>Микс дикого и бурого риса</b>	150	<b>260 Р</b>
89	<b>Овощи гриль</b>	150	<b>320 Р</b>
90	<b>Грибы с эстрагоном (тархун) и чесноком</b>	150	<b>350 Р</b>
91	<b>Киноа</b>	150	<b>260 Р</b>
<b>Соусы:</b>			
92	<b>Соус «Хрен сливочный»</b>	30	<b>75 Р</b>
93	<b>Соус «Тартар»</b>	50	<b>70 Р</b>
94	<b>Сметана</b>	50	<b>50 Р</b>
95	<b>Майонез</b>	30	<b>55 Р</b>
96	<b>Горчица Русская</b>	30	<b>55 Р</b>
97	<b>Соус «Чесночный»</b>	50	<b>80 Р</b>
98	<b>Соус «Ореховый»</b>	50	<b>80 Р</b>
99	<b>Соус «Кисло-сладкий»</b>	50	<b>85 Р</b>
100	<b>Хлебная корзина</b>	50/50	<b>120 Р</b>
<b>Напитки:</b>			
101	<b>Морс клюквенный</b>	1л	<b>350 Р</b>
102	<b>Морс брусничный</b>	1л	<b>380 Р</b>
103	<b>Морс ягодный</b>	1л	<b>350 Р</b>
104	<b>Морс облепиховый</b>	1л	<b>380 Р</b>
105	<b>Сок в ассортименте</b>	1л	<b>350 Р</b>
106	<b>Вода чистая (лайм/лимон/мята, лед)</b>	1л	<b>250 Р</b>
107	<b>Глинтвейн</b>	1л	<b>1 500 Р</b>
108	<b>Глинтвейн (безалкогольный)</b>	1л	<b>950 Р</b>

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

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

**Сайт гостиничного комплекса: [academ-hotel.com](http://academ-hotel.com),**

**Сайт банкетной службы: [cateringoff54.ru](http://cateringoff54.ru)**