

база отдыха СОЛНЕЧНЫЙ ОСТРОВ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ФИО заказчика/юр. Наименование

Дата/Время

Площадка/Количество гостей

Sanbazecafe@gmail.com[8 900 216 66 92](tel:89002166692) Наталья

Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, р
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Время подачи:	
Сациви из баклажан <i>сыр Голландский, орех, курица, майонез, чеснок</i>	150	200,00
Рулет из шпината с семгой	150	250,00
Рулет из семги "Хвост павлина" <i>лаваш, соус, сыр плавленый, семга слабосоленая</i>	150	250,00
Рыбное ассорти <i>семга слабосоленая, рулет из горбуши, рыбка масляная холодного копчения, маслины, лимон</i>	150/60/10	450,00
Мясное ассорти <i>сервелат, буженина, язык говяжий, куриный рулет, сырокопченый сервелат</i>	240/30/10	450,00
Буженина <i>свинина шея, огурчик маринованный, пряные травы, салат листовой, зелень</i>	100	150,00
Овощное ассорти <i>огурцы, помидоры, перец болгарский, редис зелень, лист салата</i>	210/15	270,00
Сыр Брынза <i>сыр, зелень, маслины</i>	100/10	180,00
Сырное ассорти <i>дор-блю, камамбер, гауда, пармезан, маасдам, виноград, мед, мята, орех грецкий</i>	150/20/20	400,00
Ассорти разносолов <i>черри маринованные, корнишоны, капуста, грибы маринованные, кукуруза маринованная, перец маринованный, зелень, лист салата</i>	240/15/10	250,00
Лосось слабой соли специального посола <i>маслины, лимон, зелень</i>	100/10/10	200,00
Язык отварной со сливочным хреном <i>язык говяжий, хрен сливочный, огурец маринованный, салат листовой, зелень</i>	100/30/10	230,00
Грузди соленые <i>лук маринованный, сметана, зелень</i>	100/20/10	200,00
Селедочка под водочку <i>селедка слабосоленая, картофель, лук маринованный</i>	100/100/30	200,00
Грибное лукошко <i>грузди маринованные, маслята, опята, лучок маринованный, зелень</i>	180	300,00
Огурчики малосольные	200	180,00
Оливки, маслины	100	150,00
Ассорти из корейских закусок <i>коралловые грибы, фунчеза, морковка, спаржа</i>	400	350,00
Канане с красной икрой <i>батон, масло сливочное, икра красная, зелень, маслины</i>	30 (1 шт)	90,00

Зелёная тарелка <i>укроп, петрушка, кинза, лук зеленый</i>	150	200,00
Фруктовая тарелка <i>сезонные фрукты</i>	1000	600,00
САЛАТЫ		Время подачи:
Теплый салат с лососем в медово-горчичной заправке <i>филе лосося, салат романо, орех кедровый, медово-горчичная заправка</i>	200	260,00
Салат Европейский <i>куриное филе, ветчина, свежие огурчики, яйцо, сыр гауда, домашний майонез</i>	150	200,00
Оливье классический старорусский <i>куриная грудка, язык говяжий, телятиной и красная икра</i>	200	230,00
Салат с ростбифом <i>помидоры, огурцы, лист салата, ростбиф</i>	180	260,00
Цезарь с курицей <i>куриное филе, помидоры черри, салат микс, гренки, сыр пармезан</i>	200	200,00
Цезарь с лососем <i>филе лосося, помидоры черри, салат микс, гренки, сыр пармезан</i>	200	250,00
Капрезе <i>помидоры, огурцы, сыр моцарелла</i>	180	230,00
Салат с телячьим языком <i>язык говяжий, огурцы маринованные, помидоры, перец болгарский, салат романо</i>	200	210,00
Салат со слабосоленым лососем и авокадо <i>лосось слабосоленый, огурец свежий, авокадо, помидоры свежие, салат листовой, сметана, майонез, зелень</i>	180	230,00
Салат "Греческий" <i>помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр фета, лист салата, лук красный, маслины, оливки, оливковая заправка, соус бальзамический</i>	200	180,00
Салат Ле-шале <i>филе куриное, салат микс, морковь, фасоль стручковая, апельсин, кисло-сладкий соус</i>	200	210,00
Салат от шеф повара <i>вырезка говяжья, салат микс, помидоры черри, яйцо перепелиное, руккола, огурец маринованный, заправка бальзамическая</i>	200	210,00
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		Время подачи:
Жульен грибной <i>шампиньоны, сметана, сыр гауда, зелень</i>	100	170,00
Жульен из телячьего языка <i>телячий язык, шампиньоны, лук, майонез, перец болгарский, сыр гауда, зелень</i>	100	180,00
Жульен из филе цыпленка <i>куриное филе, лук, шампиньоны, сливки, сыр гауда, зелень</i>	100	180,00
Горячая мясная тарелка <i>медальоны из баранины, свинина вырезка, куриные крылышки, соус шашлычный</i>	400	700,00
Птичий Базар <i>перепёлка, стейк индейки, куриные крылышки</i>	500/50/50	850,00
Шашлычок из семги <i>филе семги, перец болгарский, лук шалот, лимон, маслины, салат листовой, зелень,</i>	150/20	340,00

Ассорти из шашлычков свиной 3, куриный 4, говядина вырезка 3, лук маринованный, соус сальса, огурцы,	1000/50/50	2 000,00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ		Время подачи:
Речная форель в беконе лук шалот, помидоры конкассе, лимон, маслины, зелень, базилик	340/50	520,00
Сибас с овощами баклажаны, цукини, перец болгарский, помидоры, лимон, маслины, салат листовой	200/100/10	550,00
Дорадо на гриле со шпинатом шпинат, сливки, маслины, салат листовой, зелень	200/100/20	550,00
Стейк из лосося с картофельным пюре картофельное пюре, помидоры черри, лимон, маслины, салат листовой, зелень	180/50/10	550,00
Филе лосося с соусом песто лимон, маслины, салат листовой, зелень	150/30	470,00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА		Время подачи:
Медальоны из свиной вырезки со сливочно-сырным соусом свиная вырезка, сельдерей, сливки, горчица зернистая, помидоры свежие	150/100/10	420,00
Стейк из говяжьей вырезки говядина вырезка, помидоры, огурцы, салат листовой, зелень, соус сальса	150/50/20	500,00
Шницель венский вырезка свиная, морковь по-корейски, огурцы свежие, соус тар-тар, зелень	150/20/50	300,00
Эскалоп из свинины свиной карбонат, подается со свежими овощами, зеленью и соусом сальса	200/50/10	270,00
Каре барашка с картофелем охайдо подается со свежими овощами, картофелем, зеленью и соусом сальса	160/100/50	600,00
Стейк Богатый шея свиная, помидоры ,огурцы, салат листовой, зелень, соус сальса	180/50/50	400,00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ		Время подачи:
Цыплёнок Табака подается с квашенной капустой, соусом сальса и зеленью	500/50/50	400,00
Куриное филе запечённое с грибами шампиньоны, майонез, сыр гауда, салат листовой, зелень	180/20	400,00
Куриное филе запечённое с ананасом и сыром	180	400,00
ГАРНИРЫ		Время подачи:
Цветная капуста на пару	100	90,00
Картофель жареный с луком и грибами	100	100,00
Стручковая фасоль тушеная в сметанном соусе	100	90,00
Картофель отварной с укропом и маслом	100	80,00
Картофельные дольки жареные	100	80,00
Гратен картофельный	100	110,00
Картофель фри	100	80,00
Картофельные шарики	100	100,00
Овощи на пару мини морковь, брокколи, цветная капуста, перец болгарский	100	100,00
ДЕСЕРТЫ		Время подачи:

<i>Чизкейк с клубничным топингом</i>	120/10	150,00
<i>Торт "Медовик"</i>	120	150,00
<i>Маффин с шоколадным топингом</i>	100/10	170,00
<i>Штрудель яблочный</i> <i>мороженное, шоколадный топинг, физалис, мята</i>	200/50/10	200,00
<i>Тирамиссу</i> <i>шоколадная стружка, физалис, мята</i>	150/10	200,00
<i>Шарик мороженого</i>	50	50,00
ВЫПЕЧКА	<i>Время подачи:</i>	
<i>Каравай</i>	500	250,00
<i>Пирог с картофелем</i>	1 кз	300,00
<i>Пирог с капустой</i>	1 кз	300,00
<i>Пирог сладкий (груша, яблоко)</i>	1 кз	300,00
<i>Пирог с рыбой (семга)</i>	1 кз	700,00
<i>Пирог с рыбой (горбуша)</i>	1 кз	500,00
<i>Хлебные булочки</i>	50	20,00
НАПИТКИ		
<i>Напиток из черной смородины</i>	1000	110,00
<i>Морс ягодный</i>	1000	120,00
<i>Лимонад</i>	1000	120,00
<i>Сок в ассортименте</i>	1000	90,00
<i>Минеральная вода</i>	500	60,00
<i>Чай пакетированный</i>	200	20,00
<i>Лимон</i>	50	30,00
<i>Кофе</i>	200	30,00
<i>Ланч для организаторов</i>		300,00
<i>Общая сумма заказа</i>		
<i>Обслуживание 10%</i>		
ИТОГО СУММА ЗАКАЗА		