Usoff ДОМ УСОВА • РЕСТОРАНЪ 1829	Банкетное меню	Ресторан Usoff наб. Лейтенанта Шмидта, 19 Для связи +7(812)328-59-00 htttp://www.hausof.ru

Дорогие гости!

Мы предлагаем Вам готовые решения для вашего торжества, далее также представлено меню-конструктор – исходя из которого, вы можете дополнить любое выбранное предложение.

Меню 2500 на гостя	граммы
Два вида брускетт на выбор: С балтийской килькой/ С бужениной/ С индейкой и овощным соте/ С моцареллой томатами и базиликом	120
Мясное плато (Буженина ,Индейка запечённая, Паштет из куриной печени, Маринованные грибы, соления, зелень)	120
Салат Оливье с говядиной и перепелиным яйцом (томленый кострец, корнеплоды, молодой зеленый горох, перепелиное яйцо, домашний майонез)	75
Глазированная свекла с мягким сыром (Запеченная свекла, сыр Сулугуни, микс зеленых салатов , сочныйгранат, грецкий орех, приправленные соусом Песто)	75
Салат Усов от шеф-повара (Домашняя буженина, цыпленок су-вид, паприка, свежие листья салата, томаты, хрустящие корнишоны, соус Айоли)	75
Филе атлантической сельди под шубой (Филе сельди с картофелем, морковью, свеклой, крымским луком,садовым яблоком и домашним майонезом)	75
Садовые овощи с семенами подсолнуха	60
Горячее на выбор: Филе молодого бычка/ Филе индейки/ Треска с авокадо гриль	300
Хлебная корзина с маслом	50
Морс ягодный	200
Вода	200

Ждём Вас с распростертыми усами!

Usoff ДОМ УСОВА • РЕСТОРАНЪ 1829	Банкетное меню	Ресторан Usoff наб. Лейтенанта Шмидта, 19 Для связи +7(812)328-59-00 htttp://www.hausof.ru

Меню 3000 на гостя	граммы
Два вида брускетт на выбор: С балтийской килькой/ С бужениной/ С индейкой и овощным соте/ С моцареллой томатами и базиликом	120
Мясное плато (Буженина ,Индейка запечённая, Паштет из куринойпечени, Маринованные грибы, соления, зелень)	120
Салат Оливье с говядиной и перепелиным яйцом (томленый кострец, корнеплоды, молодой зеленый горох, перепелиное яйцо, домашний майонез)	75
Салат Усов от шеф-повара (Домашняя буженина, цыпленок су-вид, паприка, свежие листьясалата, томаты, хрустящие корнишоны, соус Айоли)	75
Филе атлантической сельди под шубой (Филе сельди с картофелем, морковью, свеклой, крымским луком,садовым яблоком и домашним майонезом) / **Сельдь с пряным картофелем и красным луком**	75/60
Садовые овощи с семенами подсолнуха	60
Глазированная свекла с мягким сыром (Запеченная свекла, сыр Сулугуни, микс зеленых салатов , сочныйгранат, грецкий орех, приправленные соусом Песто)	75
Рыбное плато (Лосось с/с /шеф посола, Масляная рыба х/к, Оливки,Огурцы свежие, Лимон, паприка, красный лук, зелень)	
Горячая закуска на выбор: Жульен из курицы/ Мини-шашлычки из цыпленка в азиатском стиле	120/100
Горячее на выбор: Филе молодого бычка/ Филе индейки/ Треска с авокадо гриль/ Палтус с овощами	300
Хлебная корзина с маслом	50
Морс ягодный	200
Вода	200

Ждём Вас с распростертыми усами!

Usoff ДОМ УСОВА • РЕСТОРАНЪ 1829	Банкетное меню	Ресторан Usoff наб. Лейтенанта Шмидта, 19 Для связи +7(812)328-59-00 htttp://www.hausof.ru

Меню 4000 на гостя	граммы
Два вида брускетт на выбор: С балтийской килькой/ С бужениной/ С индейкой и овощным соте/ С моцареллой томатами и базиликом	120
Мясное плато (Буженина ,Индейка запечённая, Паштет из куринойпечени, Маринованные грибы, соления, зелень)	120
Салат Оливье с говядиной и перепелиным яйцом (томленый кострец, корнеплоды, молодой зеленый горох, перепелиное яйцо, домашний майонез)	75
Салат Усов от шеф-повара (Домашняя буженина, цыпленок су-вид, паприка, свежие листьясалата, томаты, хрустящие корнишоны, соус Айоли)	75
Филе атлантической сельди под шубой (Филе сельди с картофелем, морковью, свеклой, крымским луком,садовым яблоком и домашним майонезом) / **Сельдь с пряным картофелем и красным луком**	75/60
Садовые овощи с семенами подсолнуха/ Салат Греческий	60
Глазированная свекла с мягким сыром (Запеченная свекла, сыр Сулугуни, микс зеленых салатов , сочныйгранат, грецкий орех, приправленные соусом Песто)	75
Цезарь с филе цыпленка (Филе бедра цыпленка с хрустящими листьями салата Айсберг,томатами Черри с пудрой из пармезана и пшеничным хлебом,классическая заправка Цезарь с рубленными каперсами)	75
Деликатес из трех видов колбас с итальянскими антипасти	60
Лосось шеф-посола с лаймом, каперсами и зеленью	60
Горячая закуска на выбор: Жульен из курицы/ Мини-шашлычки из цыпленка в азиатском стиле/ Баклажаны запеченные «Пармиджано»	120/100/150
Горячее на выбор: Филе-миньон/ Филе индейки/ Спинка лосося/ Палтус с овощами	300
Чизкейк классический/ Наполеон	100

Ждём Вас с распростертыми усами!

Хлебная корзина с маслом	50
Морс ягодный	200
Вода	200

Дорогие гости!

Мы предлагаем Вам самостоятельно «собрать» уникальное меню для Вашего торжества, опираясь на ваш вкус и вкусовые предпочтения ваших гостей. В качестве рекомендации, учитывая наш большой опыт работы на различных мероприятиях, в своем выборе мы советуем следовать следующим правилам:

- Холодные закуски - 4-5 закусок, включая сезонные фрукты (250-300 грамм на персону),
- Салатная группа - 3-4 салата с различным наполнением (300 грамм на персону),
- Горячая закуска - обычно предлагается «в стол» (100-150 грамм на персону),
- Основное горячее - 3 блюда на выбор (мясо, рыба, птица).

Если у Вас возникнут вопросы при подборе блюд, Вы всегда сможете обратиться за помощью кВашему банкетному менеджеру.

Холодные закуски

Мясные деликатесы собственного производства

Мясное плато (Буженина ,Индейка запечённая, Паштет из куриной печени, Маринованные грибы, соления, зелень)	120	270 рублей
Подкопченная буженина на сене с протертым хреном	60	150 рублей
Деликатес из трех видов колбас с итальянскими антипасти	60	230 рублей
Томленный говяжий язычок с домашними соленьями на подушке из салатных листьев	60	270 рублей

Классический ростбиф с вялеными томатами в медово-горчичной заправке	60	280 рублей
Рыбный микс домашней коптильни		
Рыбное плато (Лосось с/с /шеф посола, Масляная рыба х/к, Оливки, Огурцы свежие, Лимон, паприка, красный лук, зелень)	**75**	**450 рублей**
Сельдь с пряным картофелем и красным луком	60	100 рублей

Лосось шеф-посола с лаймом, каперсами и зеленью	60	330 рублей
Набор холодных закусок из птицы		
Домашний паштет из печени цыпленка с багетом	60	100 рублей
Цыпленок Су-вид с прованскими травами	60	140 рублей
Индейка Вителло-тоннато со свежими овощами	60	180 рублей
Ассорти из овощей и корнеплодов		
Бочковые соленья (огурец, томат, черемша, грузинская капуста, чеснок)	60	100 рублей
Садовые овощи с семенами подсолнуха	60	100 рублей
Рулетики из баклажанов с сочным гранатом	60	150 рублей
Рулетики из печеного перца с кавказскими травами	60	160 рублей
Буфет из брускетт		
С балтийской килькой и крымским луком	60	110 рублей
С томленой индейкой и соте из овощей	60	110 рублей
С фермерской бужениной	60	110 рублей
С вялеными томатами	60	150 рублей
С сыром Моцарелла, томатами и базиликом	60	150 рублей
С говяжьим языком и зеленью	60	270 рублей
С семгой и творожным сыром	60	270 рублей
Фирменные салаты		
Салаты с мясом		
Салат Оливье с говядиной и перепелиным яйцом	75	150 рублей

(томленый кострец, корнеплоды, молодой зеленый горох, перепелиное яйцо, домашний майонез)

Салат Усов от шеф-повара (Домашняя буженина, цыпленок су-вид, паприка, свежие листья салата, томаты, хрустящие корнишоны, соус Айоли)	75	180 рублей
Салат с телятиной, овощами и тропическим соусом (Вырезка молодой телятины, печеный баклажан, цуккини, томаты, зеленый микс-салат и тропический соус)	75	270 рублей
Салат с ростбифом и вялеными томатами (Припущенная на сильном огне говяжья вырезка с добавлением цветочного меда, зерновой горчицы, вялеными томатами , свежим зеленым микс-салатом и оливковым маслом)	75	330 рублей
Салат страчетти из нежной говядины и сладких вешенок с французской горчицей (Говяжья вырезка, карамелизированные вешенки, томаты черри, лук порей, масло кунжутное, зерновая горчица)	75	370 рублей

Салаты с птицей

Салат Фермерский с цыпленком и хрустящими овощами (Хрустящие корнеплоды, филе цыпленка Су-вид и имбирно-кунжутный дрессинг)	75	120 рублей
Цезарь с филе цыпленка (Филе бедра цыпленка с хрустящими листьями салата Айсберг, томатами Черри с пудрой из пармезана и пшеничным хлебом, классическая заправка Цезарь с рубленными каперсами)	75	180 рублей

Салаты с рыбой и морепродуктами

Филе атлантической сельди под шубой (Филе сельди с картофелем, морковью, свеклой, крымским луком, садовым яблоком и домашним майонезом)	75	100 рублей
Салат Мимоза из филе красной рыбы с печеными овощами (Филе красной рыбы с картофелем, морковью, костромским сыром и домашним Айоле)	75	150 рублей
Салат по-деревенски с треской собственного копчения (Подкопченное филе трески, молодой картофель, перепелиное яйцо,слайсы свежего огурца, хрустящие корнишоны с домашним майонезом)	75	180 рублей
Салат из двух видов рыбы фирменного копчения с соусом из кедровых орехов (Филе судака и трески с молодым картофелем, микс зеленых листьев, вяленых томатов, соус из кедровых орехов)	75	280 рублей
Цезарь с подкопченной форелью (Подкопченная форель с хрустящими листьями салата Айсберг, томатами черри, пармезаном и пшеничным хлебом, классическая заправка Цезарь с рубленными каперсами)	75	370 рублей

Овощные салаты и закуски

Салат из свежих овощей с зеленью (томат, огурец, перец болгарский, зелень, оливковое масло)	75	100 рублей
Салат Zummo с хрустящими овощами и ореховой заправкой (Сладкая свекла, морковь, дайкон, огурец, подается с ореховой заправкой)	75	120 рублей
Салат из сезонных овощей с сельдереем и фенхелем (Грунтовые томаты, огурцы, свежая паприка, зеленые листья салата,молодой редис , фенхель , стебель сельдерея, заправляется ароматным оливковым маслом и чабрецом)	75	150 рублей
Глазированная свекла с мягким сыром (Запеченная свекла, сыр Сулугуни, микс зеленых салатов , сочный гранат, грецкий орех, приправленные соусом Песто)	75	180 рублей
Греческий с сыром Сиртаки (Грунтовые томаты, свежий огурец, свежая паприка, гигантскиеоливки, прованские травы и соленый сыр сиртаки, заправка из оливкового масла с лимоном)	75	220 рублей

Холодные закуски

Фруктово-сырный натюрморт (виноград, киви, ананас, груша, сыр Дор Блю, сыр Каммамбер, сыр Маасдам с медом, грецким орехом илепестками миндаля)	75	280 рублей
Фруктовая тарелка (виноград, яблоко, груша, апельсин, киви с мятой, лепестками миндаля под сахарной пудрой)	75	150 рублей
Итальянские оливки ассорти	50	240 рублей
Лимон	10	30 рублей
Масло сливочное с зеленью	20	50 рублей

Горячие закуски

Жульен из цыпленка с овощами в кокотнице	120	290 рублей
Мини-шашлычки из цыпленка в азиатском стиле	100	290 рублей

Баклажаны запеченные «Пармиджано»	150	350 рублей
Горячие закуски «В стол»		
Ассорти мини-шашлычков (лосось, курица, овощи) на 3 персоны	285	1350 рублей
Основное горячее с гарниром		
Горячее из мяса		
Филе молодого бычка с фермерским картофелем и винным соусом Демиглас	120/150/30	700 рублей
Подкопченная свиная шейка с глазированными вешенками	120/150/30	700 рублей
Вырезка молочного поросенка с картофелем по-деревенски	120/150/30	850 рублей
Филе-миньон со спаржей и соусом из черной смородины	120/150/30	1250 рублей
Горячее из птицы		
Классический рулет из цыпленка с картофелем Бриошь	120/150/30	700 рублей
Филе индейки с мини-овощами и соусом из манго	120/150/30	950 рублей
Горячее из рыбы		
Морской волк из собственной коптильни с битыми огурцами и лаймовым гелем	120/150/30	850 рублей
Радужная форель со свежими листьями шпината	120/150/30	950 рублей
Спинка лосося с цуккини и мятой	120/150/30	1250 рублей
Палтус с овощами		
Треска с авокадо гриль		
Горячее "в стол"		
Охотничье ассорти шашлычков Usof (Шашлык из свиной шейки с крымским луком, Судак шашлычок, Охотничий картофель с ароматными травами, Свежие овощи с зеленью, фирменные соусы)	120/150/30	850 рублей

Вегетарианское меню

Овощи гриль	150	420 рублей
Баклажаны Пармиджано с овощами гриль	250	700 рублей
Спагетти вегетариано со спелыми томатами	250	500 рублей

Выпечка

Булочка с солодом	1 шт.	50 рублей
Булочка французская	1 шт.	50 рублей

Десерты

Чизкейк Usof классический	1000	2500 рублей
Наполеон	2000	5000 рублей

Напитки

Морс	200 мл	120 рублей
Морс	1 л	500 рублей
Компот	200 мл	100 рублей
Компот	1 л	400 рублей
Сок в ассортименте	200 мл	150 рублей
Сок в ассортименте	1 л	400 рублей

Вода Usof	1л	50 рублей
Вода Usof с лимоном	1л	70 рублей

Детское меню

Котлета из говядины с картофельным пюре/макаронами и сметанным соусом	100/120/30	350 рублей
Фрикадельки из говядины с картофельным пюре и соусом	100/120/30	350 рублей
Котлета из птицы с картофельным пюре/макаронами и сметанным соусом	100/120/30	350 рублей
Шашлычок куриный с картофелем фри	100/120/30	320 рублей
Наггетсы куриные	120	350 рублей
Картофельное пюре	150	100 рублей
Картофель фри с соусом	150/30	150 рублей
Картофель «Айдахо» с соусом	150/30	140 рублей
Пельмени с мясом	150/50	380 рублей
Блины с топпингом	120/30	120 рублей
Пицца Маргарита	400 г	450 рублей
Мороженое	100/30	210 рублей
Медовик	100	150 рублей
Мини капкейк с маршмелоу	180	210 рублей
Булка Шу с шоколадным кремом	160	320 рублей

Приветственная закуска

Тигровая креветка в азиатском стиле	50	250 рублей
Также предлагаем различные канапе из фуршетного меню	-	-

Сорбеты собственного производства

Сорбет цитрусовый	100	250 рублей
Сорбет из черной смородины	100	250 рублей

Welcome-фуршет создан, чтобы украсить Ваш праздник и является универсальными предложением. Данный ассортимент и количество закусок будут смотреться гармонично, каждый из гостей сможет что-то попробовать. Ждём Вас с распростертыми усами!

Welcome-фуршет — 12 000 рублей

Канапе с лососем шеф-посола и лимоном	10 шт.
Канапе с паштетом из печени цыплёнка	10 шт.
Канапе с домашней бужениной и майонезным соусом	10 шт.
Канапе с сыром «Гауда» и виноградом	20 шт.
Тарталетка из песочного теста с салатом с копчёной курицей, грибами и маринованными огурцами	12 шт.
Тарталетка из песочного теста с салатом «Столичный»	12 шт.
Тарталетка с салатом с ростбифом и вялеными томатами	12 шт.

Mini-фуршет — 6 000 рублей

Канапе с лососем шеф-посола и лимоном	5 шт.
Канапе с отварным языком и свежим огурцом	5 шт.
Канапе с паштетом из печени цыплёнка	5 шт.
Канапе с домашней бужениной и майонезным соусом	5 шт.
Канапе с сыром «Гауда» и виноградом	10 шт.
Тарталетка из песочного теста с салатом с копчёной курицей, грибами и маринованными огурцами	6 шт.
Тарталетка из песочного теста с салатом «Столичный»	6 шт.
Тарталетка с салатом с ростбифом и вялеными томатами	6 шт.