



RESIDENCE

HOTEL & SPA

анкетное меню, 3500 р. на персону

Холодные закуски:

Мясное ассорти (*ростбиф, шпигованная буженина, салями, язык*), 35/35/30/30

Соленья (*черемша, капуста квашенная, морковь по-корейски, маринованные помидорки черри, маринованные огурчики*), 15/25/20/20/20

Рыбное ассорти (*рулетики из лосося со сливочным сыром, палтус с/с, клыкач г/к*), 50/30/30/40/40/5

Итальянские оливки с греческим маслом, 40

Свежие овощи (*огурец, помидор, паприка, редис, зелень*), 20/25/20/20/5/10

Салаты:

Цезарь с тигровыми креветками, 100

«Оливье» с докторской колбасой (*или говяжьим языком*) и бочковыми огурцами, 100

Салат с лососем (*микс салат, черри, ананас, лосось, соевый соус*), 100

Горячая закуска (на выбор):

Канелони из цыпленка со шпинатом, 155/15/5

Жульен грибной, 100гр

Запечённый баклажан с тремя сырами и томатным соусом, 100/30/5

Горячие блюда, порционно (на выбор):

Судак в картофельной корочке с соусом тар-тар, 150/50/20/20/10

Медальоны из свинины со стручковой фасолью и лимонным соусом, 120/100/40/20/5

Филе индейки на пару со свежими овощами с песто и грибным соусом, 140/80/70/10

Фруктовая тарелка, 150

Хлеб 2-х видов, масло, 40/40/15

Напитки:

Морс, 300 мл.

Минеральная вода, 300 мл.

Чай/ кофе на выбор



RESIDENCE

HOTEL & SPA

анкетное меню, 4500 р. на персону

Холодные закуски:

Мясное ассорти (*ростбиф, шпигованная буженина, салями, язык*), 35/35/30/30

Паштет из скумбрии с гренками, редисом и зеленым луком, 100/30/20/15

Лосось слабой соли со сметаной и хреном, 90/40/40/5

Свежие овощи (*огурец, помидор, паприка, стебель сельдерея, зелень*), 25/25/20/15/10

Салаты:

Руккола с тигровыми креветками, 100

«Салат «Греческий» с жареным сыром, 100

Салат с ростбифом (*грейпфрут, салатный микс, черри, творог*), 100

Салат с лососем г\к, листьями салата, черри и бальзамическим кремом, 100

Горячая закуска (на выбор):

Запечённые мидии с хрустящими тостами и соусом унаги, 100/10/30/5/2

Жульен из тигровых креветок с овощами, запеченных по сыру «Моцарелла», 100

Горячие блюда, порционно (на выбор):

Медальоны из говядины с овощами гриль и соусом «Деми-Глас», 150/150/50

Утиная ножка с грушей и пирожком с кваш. капустой, 120/80/40/20/10

Лосось на пару с молодым картофелем и сливочным соусом, 130/100/50/30/5

Фруктовая тарелка, 150

Хлеб 2-х видов, масло, 40/40/15

Напитки:

Морс, 300 мл.

Минеральная вода, 300 мл.

Чай/ кофе на выбор



RESIDENCE

HOTEL & SPA

анкетное меню, 5000 р. на персону

Холодные закуски:

Мясное ассорти (*ростбиф, шпигованная буженина, салями, язык*), 80/50/20/5

Грузди Архангельские со сметаной, 100/50/15/10

Рулетики из молочных кабачков с брынзой, 45

Рыбное ассорти (*рулетики из лосося со сливочным сыром, палтус с/с, клыкач г/к*), 50/30/30/40/40/5

Итальянские оливки в ароматном масле, 40

Нарезка из свежих овощей (*хрустящие огурчики, сочные помидоры, паприка, редис, зелень*), 20/25/20/20/5/10

Салаты:

Салат Капрезе (*Сочные томаты с сыром моцарелла под соусом «песто»*), 100

Домашний салат «Оливье» с докторской колбасой (или говяжьим языком) и бочковыми огурчиками, 100

Салат с ростбифом (*грейпфрут, салатный микс, помидоры черри, мягкий творог*), 100

Морской салат (*кальмары и тигровые креветки*) со шпинатом, 100

Горячая закуска (на выбор):

Жареный сыр бри с яблоками и трюфельной заправкой, 60/85/25

Тунец на подушке из красного лука с липовым мёдом, 95/50/10/5

Горячие блюда, порционно (на выбор):

Утиная грудка с картофельным пюре, сладкой горчицей и лесными ягодами, 120/130/40/20

Палтус в миндальной корочке, с полентой и соусом из спаржи, 140/80/70/10

Томленые телячьи щечки в соусе из чернослива с кус-кусом, 160/170/60

Фруктовая тарелка, 150

Хлеб 2-х видов, масло, 40/40/15

Напитки:

Морс клюквенный домашний, 300

Минеральная вода, 300

Чай/ кофе на выбор



RESIDENCE

HOTEL & SPA

Зуршет

Грессини с пармской ветчиной (*итальянские палочки с кунжутом, обернутые пармой*), 20
Итальянские оливки Тонде в оливковом масле, 30
Сырная тарелка (*пармезан, горгонзола, таледжио, комамбер*), 40
Канапе с салями и виноградом, 30
Канапе моцарелла с томатами черри и соусом песто, 30
Канапе креветка с ананасом (*обжаренная креветка с кусочком маринованного ананаса*), 30
Фрукты (*арбуз, дыня, ананас, виноград, персики*), 50

Морт, 3000 руб./кг

Начинки:

Медовик (*медовый бисквит, легкий сметанный крем*)
Черный лес (*шоколадный бисквит, ванильный мусс, вишня, фруктовый сироп*)
Нуагат (*шоколадный бисквит, карамельно-шоколадный крем, апельсин*)
Сальса (*шоколадный мусс, черная смородина, шоколадный бисквит, мусс из маскарпоне*)
Йогуртовый с малиной (*классический бисквит, йогуртовый мусс, малина, фруктовый сироп*)
Сметанник (*шоколадный или ванильный бисквит, легкий сметанный крем, ванильный мусс*)

Украшение:

Шоколадный глассан или сливки
Ягоды
Надпись, цифры



RESIDENCE

HOTEL & SPA

Дорогие гости! Вы можете выбрать дополнительно к основному банкетному меню (либо заменить) любое блюдо из данного предложения

Холодные закуски

Сациви (*обжаренное филе цыпленка в ореховом соусе с кинзой, чесноком и гранатом*), 65

Вителло тонато (*молодая телятина с соусом из тунца, каперсов на основе домашнего майонеза*),

Дорогие гости! Вы можете дополнить основное банкетное меню любым из нижеперечисленных блюд, либо заменить любое блюдо на другое, по вашему желанию!

Холодные закуски

Домашний студень (*свинина, говядина с чесноком, перцем, подается с горчицей, хреном и зеленым луком*), 50

Заливное из судака, 50 гр

Фаршмак с ржаными тостами (**сельдь, зеленое яблоко, яйцо, хлеб, лук**), 70

Куриный паштет с апельсиновым маслом и брускеттой, 100

Пармская ветчина с дыней, 30

Пирог с палтусом (*дрожжевое тесто, палтус*), 50

Салаты

С тунцом на гриле (*микс-салат, тунец, томаты черри, яйцо пашот, апельсиновая заправка, анчоус*), 100

С жареными абрикосами и сливочным сыром (*микс-салат, абрикосы, сливочный сыр, брусника, горчичная заправка*), 100

Сельдь под шубой, 100

Салат «Мимоза» (*отварной лосось, картофель, морковь, лук, яйцо, домашний майонез*), 100

Классический «Цезарь» с куриным филе (*салаты «Айсберг» и «Ромейн», черри, филе цыпленка, чесночные гренки, пармезан, соус на основе анчоусов и каперсов*), 100

Классический «Цезарь» с тигровыми креветками, 100

Горячее блюдо порционно:

Особуко по-милански (*говядина на кости, томленая в соусе демигляс с овощами, с картофелем по-деревенски*), 400

Котлетки из щуки и судака с картофельным пюре и базиликом, 350

Котлетки из кролика на пару с брюссельской капустой и соусом из щавеля, 300

Блюда от шеф-повара:

Свиная рулька томленная в соусе барбекю с овощами, 1 кг

Молочный поросенок (*запеченный поросенок, фаршированный гречей, луком, грибами*), 5 кг

Стейк из осетра в собственном соку с томленными овощами, 350

Запеченный осетр с зеленью (*подается как холодное блюдо*), 1 кг

Сладкий стол:

Макарони

Шоты с муссом манго-маракуя, 30

Капкейки с ванильным или шоколадным кремом, 30

Шоколадные конфеты

Профитроли с заварным кремом, 40