ТРИБУНА
ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Шеф-повар ресторана «Трибуна» Дмитрий Дружинин разработал для вас разнообразное банкетное меню, которое сочетает в себе элементы различных кулинарных традиций.

Вы можете выбрать меню из представленных готовых предложений или «собрать» уникальное меню на свой вкус из конструктора.

Шеф-повар Дмитрий Дружинин

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ-КОНСТРУКТОР

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб
КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ, ОГУРЦОМ И СЫРОМ	15	**90**
КАНАПЕ ИЗ КРЕВЕТОК С АНАНАСОМ	35	**180**
КАНАПЕ С ПАРМЕЗАНОМ И ВИНОГРАДОМ	16	**80**
ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ КОПЧЁНОГО ЛОСОСЯ	25	**100**
ТАРТАЛЕТКА С АВОКАДО И КРЕВЕТКОЙ	55	**120**
ПРОФИТРОЛИ С ПАШТЕТОМ ИЗ ПТИЦЫ	70	**100**
РОСТБИФ С КОРНИШОНОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ	18	**110**
КРУТОН С ОЛЕНИНОЙ И ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ	16	**110**
МИНИ-КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО	35	**110**
СУШИ ЛОСОСЬ / 2 ШТ	72 / 30 / 50	**250**
СУШИ КРЕВЕТКА / 2 ШТ	72 / 30 / 50	**250**
СУШИ СПАЙСИ ЛОСОСЬ / 3 ШТ	100 / 30 / 50	**120**
СУШИ СПАЙСИ КРЕВЕТКА / 3 ШТ	100 / 30 / 50	**120**
РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ	220 / 30 / 50	**440**
МИНИ-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	100 / 30 / 50	**240**
РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ С ТОБИКО	220 / 30 / 50	**390**
ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКОЙ	260 / 30 / 50	**430**
ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ ГОРЯЧИЙ КРАБ	260 / 30 / 50	**490**

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом банкетному менеджеру.

АССОРТИ

	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб
МЯСНОЕ АССОРТИ куриный рулет, домашняя буженина, отварной язык с хреном, салями	240	**720**
РЫБНОЕ АССОРТИ форель слабой соли, копчёная сёмга, палтус х/к, лимон, зелень	200	**890**
ДЕРЕВЕНСКОЕ АССОРТИ солёное и копчёное сало, солёный огурец, маринованный чеснок, бородинский хлеб	220	**380**
АНТИПАСТИ парма с дыней, сыр горгонзола, маринованные артишоки, вяленые томаты, маслины, оливки	480	**1 580**
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	280	**350**
СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ квашеная капуста, солёный огурец, черемша, маринованный чеснок, морковь по-корейски	230	**300**
СЫРНО-ФРУКТОВОЕ АССОРТИ бри, дор блю, пармезан, ананас, груша, виноград, садовые ягоды, грецкий орех, миндаль, мёд	900	**1 500**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	130	**270**
БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ	100	**380**
БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ	110	**170**
РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ	100	**220**
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ОРЕХАМИ	120	**320**
СЕЛЬДЬ И СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	250	**310**
КАПРЕЗЕ	190	**420**

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом банкетному менеджеру.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб
ЖЮЛЬЕН В БУЛОЧКЕ С КУРИЦЕЙ / С ГРИБАМИ	110	**190 / 170**
ЖЮЛЬЕН В БУЛОЧКЕ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕВЕТКАМИ	110	**210**
БЛИНЧИК С МЯСОМ	150	**290**
БЛИНЧИК С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	150	**200**
БЛИНЧИК С ФОРЕЛЬЮ	150	**350**
ШАШЛЫЧОК «КУРИЦА ТЕРИЯКИ»	100	**250**
ШАШЛЫЧОК «СВИНИНА ТЕРИЯКИ»	100	**300**
ШАШЛЫЧОК «ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ»	100	**450**
ШАШЛЫЧОК ИЗ КРЕВЕТОК	150	**450**
ПИЦЦА С ПРОШУТТО	360	**460**
ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ	330	**440**
ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И РУККОЛОЙ	360	**610**
ПИЦЦА МАРГАРИТА	330	**360**
ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА	300	**470**
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ / ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	330 / 430	**380 / 390**

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / С КРЕВЕТКАМИ	160 / 130	**360 / 450**
ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ / С ГОВЯДИНОЙ	270	**360 / 340**
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ	270	**330**
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ	170	**380**
МИКС-САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	200	**450**
АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	150	**390**
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	250	**250**
МИМОЗА	250	**390**
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ	230	**390**
ТОМАТЫ С БУРРАТОЙ / СТРАЧАТЕЛЛОЙ	210	**390**
САЛАТ СО СВЁКЛОЙ И АПЕЛЬСИНОМ	135	**310**

Большое ассорти морепродуктов

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб
БОЛЬШОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ цыплёнок табака, стейк фланк, баранина на кости, свиная рулька	3 300	**12 000**
БОЛЬШОЕ АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ осьминог, шашлычки из кальмара, лангустины	3 000	**13 500**
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	240 / 35 / 35	**450**
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	240 / 35 / 35	**520**
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	350	**470**
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	350	**510**
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ	150	**690**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНАЯ ГРУДКА С КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ	270	**460**
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ В ВИННОМ СОУСЕ	300	**790**
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ BBQ	160 / 50	**450**
ДЁНЕР-КЕБАБ С ГОВЯДИНОЙ	330	**380**
ЧИЗБУРГЕР	270	**370**
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С МОРКОВНЫМ СОУСОМ	300	**790**
ТРЕСКА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ НЬОККИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	190	**540**

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

СВИНАЯ РУЛЬКА *минимальный заказ от 2 кг	1 000	**3 900**
ЗАПЕЧЁННАЯ БАРАНЬЯ НОГА *минимальный заказ от 2 кг	1 000	**3 500**

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом банкетному менеджеру.

Большое мясное ассорти

ГАРНИРЫ

	ВЫХОД, гр	ЦЕНА, руб
РИС С ОВОЩАМИ	150	**160**
ОВОЩИ ГРИЛЬ	150	**260**
БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	150	**160**
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150	**160**
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	**160**
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	**160**

ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С КРЕМ-ПЕСТО И КОПЧЁНЫМ МАСЛОМ	270	**180**
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	140	**120**

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

ТОРТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	1 000	**от 2 200**
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН С ФРУКТАМИ И ЗЕФИРОМ	1 300	**2 500**
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	1 500	**1 400**

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС	1 000	**300**
ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ	1 000	**600**
СОКИ	1 000	**360**
ГРУЗИНСКИЙ ЛИМОНАД ZENI	500	**160**
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА EDIS	950	**250**
КОФЕ ЗАВАРНОЙ	200	**150**
ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ	200	**100**
ЧАЙНО-КОФЕЙНЫЙ БЕЗЛИМИТ	на 1 чел.	**200**

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом банкетному менеджеру.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Стоимость: **1 600 руб**. на персону. Общий выход еды без учёта напитков: от 1 100 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД, гр
ДЕРЕВЕНСКОЕ АССОРТИ солёное и копчёное сало, солёный огурец, маринованный чеснок, бородинский хлеб	50
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	50
РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ	50
СЕЛЬДЬ И СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	50

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ	100
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	100
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И АПЕЛЬСИНОМ	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	240 / 35 / 35
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ BBQ	160 / 50

ГАРНИР НА ВЫБОР

РИС С ОВОЩАМИ	150
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	140

ДЕСЕРТ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА	100

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС	250
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА	250

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

Стоимость: **2 000 руб**. на персону. Общий выход еды без учёта напитков: от 1 360 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, гр
МЯСНОЕ АССОРТИ куриный рулет, домашняя буженина, отварной язык с хреном, салями	50
РЫБНОЕ АССОРТИ форель слабой соли, копчёная сёмга, палтус х/к, лимон, зелень	50
ДЕРЕВЕНСКОЕ АССОРТИ солёное и копчёное сало, солёный огурец, маринованный чеснок, бородинский хлеб	50
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	50
СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ квашеная капуста, солёный огурец, черемша, маринованный чеснок, морковь по-корейски	50

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

ЖЮЛЬЕН В БУЛОЧКЕ С КУРИЦЕЙ / С ГРИБАМИ	110
БЛИНЧИК С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	150

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	100
ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ	100
МИМОЗА	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	240 / 35 / 35
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	350

ГАРНИР НА ВЫБОР

РИС С ОВОЩАМИ	150
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	140

ДЕСЕРТ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА	100

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС	250

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

Стоимость: **2 400 руб**. на персону. Общий выход еды без учёта напитков: от 1 330 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, гр
МЯСНОЕ АССОРТИ куриный рулет, домашняя буженина, отварной язык с хреном, салями	50
РЫБНОЕ АССОРТИ форель слабой соли, копчёная сёмга, палтус х/к, лимон, зелень	50
ДЕРЕВЕНСКОЕ АССОРТИ солёное и копчёное сало, солёный огурец, маринованный чеснок, бородинский хлеб	50
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	50
СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ квашеная капуста, солёный огурец, черемша, маринованный чеснок, морковь по-корейски	50
БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ	50
РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ	50
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР	
ШАШЛЫЧОК «КУРИЦА ТЕРИЯКИ»	100
ШАШЛЫЧОК «СВИНИНА ТЕРИЯКИ»	100
САЛАТЫ	
ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ	100
АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	100
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ	100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР	
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ BBQ	160 / 50
ТРЕСКА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ НЬОККИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	190
ГАРНИР НА ВЫБОР	
РИС С ОВОЩАМИ	150
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150
ХЛЕБ	
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	140
ДЕСЕРТ	
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	100
НАПИТКИ	
ДОМАШНИЙ МОРС	250

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №4

Стоимость: **2 800 руб**. на персону. Общий выход еды без учёта напитков: от 1 350 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД, гр
МЯСНОЕ АССОРТИ куриный рулет, домашняя буженина, отварной язык с хреном, салями	50
РЫБНОЕ АССОРТИ форель слабой соли, копчёная сёмга, палтус х/к, лимон, зелень	50
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	50
СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ квашеная капуста, солёный огурец, черемша, маринованный чеснок, морковь по-корейски	50
БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ	50
БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ	50
РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ	50
СЕЛЬДЬ И СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	50

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

ЖЮЛЬЕН В БУЛОЧКЕ С КУРИЦЕЙ / С ФОРЕЛЬЮ / С КРЕВЕТКАМИ	110
БЛИНЧИК С МЯСОМ	150

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ	100
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	100
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

КУРИНАЯ ГРУДКА С КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ	270
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ В ВИННОМ СОУСЕ	300
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ НА ГРИЛЕ	150

ГАРНИР НА ВЫБОР

РИС С ОВОЩАМИ	150
БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	150
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	140

ДЕСЕРТ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА	100

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС	250

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №5

Стоимость: **3 200 руб**. на персону. Общий выход еды без учёта напитков: от 1 410 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД, гр
МЯСНОЕ АССОРТИ куриный рулет, домашняя буженина, отварной язык с хреном, салями	50
РЫБНОЕ АССОРТИ форель слабой соли, копчёная сёмга, палтус х/к, лимон, зелень	50
АНТИПАСТИ парма с дыней, сыр горгонзола, маринованные артишоки, вяленые томаты, маслины, оливки	50
РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ	50
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ОРЕХАМИ	50
СЕЛЬДЬ И СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	50
КАПРЕЗЕ	50
СЫРНО-ФРУКТОВОЕ АССОРТИ бри, дор блю, пармезан, ананас, груша, виноград, садовые ягоды, грецкий орех, миндаль, мёд	150

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

ЖЮЛЬЕН В БУЛОЧКЕ С КУРИЦЕЙ / С ГРИБАМИ / С ФОРЕЛЬЮ / С КРЕВЕТКАМИ	110
БЛИНЧИК С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	150
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	110

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	100
МИКС-САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	100
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ	100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

БОЛЬШОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ цыплёнок табака, стейк фланк, баранина на кости, свиная рулька	300
БОЛЬШОЕ АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ осьминог, шашлычки из кальмара, лангустины	300

ГАРНИР НА ВЫБОР

ОВОЩИ ГРИЛЬ	100
БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	150

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	100

НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС	250

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТОВ В РЕСТОРАНЕ «ТРИБУНА»

- Комфортное размещение до 200 гостей
- Большая парковка для гостей
- Отсутствие пробкового сбора на ваши алкогольные напитки
- Бесплатная аренда ресторана до 23:00
- Оснащение ТВ и музыкальным оборудованием
- Подарки при заказе банкета*

*Подробную информацию вы можете уточнить у банкетного менеджера.

КОНТАКТЫ БАНКЕТНОГО МЕНЕДЖЕРА

+7 (981) 179 67 85

tribuna-banket@novaarena.ru

rest-tribuna.ru