



МЕНЮ БАНКЕТНОЕ 2016г.

№ п/п	Наименование	Выход (г)	Цена (руб.)
Холодные закуски			
1	Ассорти рыбное (лосось малосольный, нерка копченая, масляная рыба х/к, лимон, маслины, зелень)	300/20/20/10	750р.
2	Селедочка по-деревенски (сельдь малосольная, картофель отварной, маринованный лук, зелень)	150/50/50	200р.
3	Огурчики маринованные	150	200р.
4	Ассорти мясное (мясные деликатесы собственного приготовления, язык, колбаса сырокопченая, лук маринованный, зелень)	400	750р.
5	Ассорти овощное (помидоры, огурцы, перец болгарский салат, зелень)	500	400р.
6	Сибирский разносол (маринованные огурчики, помидорчики, грибы, квашеная капуста)	350	400р.
7	Маслины, оливки	100	150р.
8	Ассорти сырное (сыр в ассортименте, орех грецкий, виноград, крекер для сыра, мед)	350	800р.
9	Ассорти фруктовое	500	550р.
10	Лимон, лайм	50/50	50р.
11	Оригинальна закуска из помидорок Черри	150	200р.
Салаты			
12	Салат «Морской утес» (морской коктейль, яичные блинчики, салат, маслины, красная икра) ФИРМЕННОЕ БЛЮДО	180	350р.
13	Салат «Праздничный» (говядина, перец болгарский, огурец свежий, яйца, салат, оригинальная заправка)	180	300р.
14	Салат «Грузинский» (филе цыпленка копченого, фасоль красная, морковь, лук, кинза, соус)	200	250р.
15	Салат «Оливье» с курицей	200	250р.
16	Салат «Оливье» с семгой	200	350р.
17	Салат «Аристократ» (язык отварной, шампиньоны, лук пассерованный, огурец свежий, сыр, картофель пай)	200	350р.
18	Салат «Необыкновенный» (крабовые палочки, шампиньоны, лук, морковь, укроп, масло оливковое)	200	250р.
19	Салат «Греческий классический» (свежие овощи, сыр Фета, маслины, зелень, масло оливковое)	200	250р.
20	Салат «Изысканный» (печень куриная, лук красный, листья салата, грейпфрут, соус)	160	250р.
21	Салат «Цезарь» (филе куриное, салат, сухарики, помидоры Черри, соус «цезарь»)	180	300р.

Профитроли, канапе, тарталетки

22	Профитроли с печеночным муссом	40	45р.
23	Профитроли с крабовыми палочками и сыром	40	50р.
24	Тарталетки с языком (язык, помидор, сыр, майонез)	50/100	70/140р.
25	Тарталетки с курицей, апельсином, орешками и майонезом	50/100	50/100р.
26	Канапе с красной икрой на багете с лимоном	30	70р.
27	Канапе с семгой на багете с лимоном	30	70р.
28	Канапе с сельдью на черном хлебе с лимоном	40	50р.

Горячие закуски

29	Рулетики из баклажан с сыром и грецким орехом	150	200р.
30	Жульен куриный с грибами	130	200р.
31	Мини-шашлычок из курицы/из индейки	60	80/100р.
32	Мешочки с фаршем/грибами из слоеного теста	100	150/150р.

Горячие блюда

Из рыбы

33	Стейк из семги со сливочным соусом и лимоном	200	450р.
34	Кета по-шведски (кета, запеченная с помидорами, грибами, сыром)	120/100	400р.
35	Речная форель, запеченная в фольге с ароматным маслом	250	550р.

Из мяса

36	Медальон из говядины с овощами (сочная говядина, баклажаны, помидоры, сыр)	150/100	430р.
37	Жаркое из свинины в горшочках (свинина, картофель, грибы, лук, сливки)	250	320р.
38	Свинина с овощами (свинина, запеченная с овощами под хрустящей сырной корочкой, гарнируется свежими овощами и зеленью)	200/50	400р.
39	Отбивная на косточке с хрустящим картофелем и соусом	150/100/50	550р.
40	Шашлык из свиной шеи, гарнируется салатом из свежих овощей, маринованным луком, зеленью	220/50/50	350р.
41	Узбекский плов из баранины	150	350р.

Из птицы

42	Шашлык из курицы бескостной, гарнируется свежими овощами, маринованным луком и зеленью	150/50/50	250р.
43	Шницель по-деревенски (филе индейки, соус сливочный, зелень)	150/50	400р.
44	Смак (обжаренная куриная грудка со сливочным соусом с грибами, гарнируется картофелем)	150/100	350р.

Гарниры

45	Картофель отварной с зеленью	150	100р.
46	Картофельные дольки	150	100р.
47	Картофель Шато	150	120
48	Картофель фри	150	100р.
49	Овощи - гриль	150	200р.

50	Рис микс	150	100р.
Соусы			
51	Хрен сливочный	30	50р.
52	Соус Барбекю	30	50р.
53	Соус Тар-тар	30	50р.
54	Соус Сальса	30	50р.
55	Соус Южный	30	50р.
Напитки			
56	Морс клюквенный	1л	200р
57	Морс брусничный	1л	200р.
58	Морс облепиховый	1л	200р
59	Морс летний ягодный	1л	200р
60	Хлеб	1к.	5р.

Телефон заказа: 331-58-69
 г. Новосибирск, Бердский тупик, парк отдыха «Звезда»
<http://cateringoff54.ru>