
Дачный ресторан
«Сосновый бор»

МЕНЮ
ДЛЯ ФУРШЕТА
И БАНКЕТА



МЕНЮ ДЛЯ ФУРШЕТА И БАНКЕТА

Салат куриный в тарталетке	1шт/90/1г	100-00
Профитроли с красной икрой	45/10г	140-00
Профитроли с куриным паштетом	45/10г	70-00
Мини блинчик с творогом, прованскими травами и красной икрой	65г	100-00
Валованы с грибной икрой	26г	60-00
Холодный ростбиф с соусом «Вителло тонато»	45г	120-00
Рулет из семги с креветками на апельсине	50/50/5/2г	150-00
Рулет из семги с творожным сыром на апельсине	50/50/5/2г	140-00
Канapé карбонад/свежий огурец	10/20/15/1г	60-00
Канapé с/к колбаса	10/20/10/5/1г	60-00
Канapé семга	10/20/10/1г	80-00
Канapé с красной икрой	10/10/10/1г	120-00
Канapé с салом	20/20/1г	60-00
Канapé сыр/виноград	50/2г	60-00
Пицца с курицей	150г	130-00
Пицца с колбасой	150г	130-00
Пицца с сыром	150г	80-00
Пирожки	50г	50-00
с мясом		
с капустой		
с картофелем и беконом		
с грибами		
с луком и яйцом		
с вишней		
с яблоком и корицей		
Пирожное заварное с творожным кремом	50г	70-00
Корзиночка с фруктами и кремом	70г	70-00
Рулет творожный	50г	30-00
Кекс лимонный / шоколадный	40г	30-00
Чай / кофе	200мл	30-00

Директор: _____ Мамонтов А. П.
 Главный бухгалтер: _____ Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат со слабосоленой семужкой, красной икрой, свежим огурцом и соусом из сметаны и укропа 200/10/5/20/3г	380-00
Салат с жареной говядиной, помидорами черри, перепелиными яйцами и каперсами 170/10/2шт./3г	370-00
Салат с помидорами черри, сладким перцем и огурцом под горчичной заправкой 250/3г	250-00
Салат с обжаренными кусочками сочной корейки в кунжутных семечках, свежим помидором, шампиньонами, стручковой фасолью, заправленный оливковым маслом и лимонным соком 200/3/10г	330-00
Салат с отварным языком, куриным филе, варено-копченой шейкой, свежим огурцом и жареными шампиньонами под соусом майонез 200/3/10г	260-00
Салат «Оливье» с копченой осетриной, перепелинными яйцами и помидорами черри 165/20/10/10/2шт.	380-00
Салат с кальмарами, огурцом и грибами 300/15г	350-00
Салат «Цезарь» с курицей 150/50г	300-00
Салат «Греческий» 265г	300-00

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Осетр горячего копчения. Подается целиком 1000/400	2700-00
Слабосоленая семужка с каперсами и лимоном 100/20/20/5	380-00
Осетрина горячего копчения 100/30/20/20/3	600-00
Рыба масляная 100/20/10/20г	310-00
Селедочка слабосоленая с маринованным луком, лимоном и зеленью 100/30/20/20/10/3г	180-00
Буженина домашняя с хреном 100г (свиная шея, морковь, лук, чеснок, зелень)	210-00
Язык говяжий отварной с горчичным соусом 100/30/10/3г	300-00
Говядина холодная 100г	320-00
Рулет из куриного суфле 100г (карбонат, сыр, болгарский перец)	260-00
Рулет из свинины 100г (вырезка свиная, сыр, карбонат)	200-00
Рулеты из баклажанов и кабачков с начинкой из брынзы, чеснока и кинзы 150/20/3	200-00
Тарелка со свежими овощами 300/15г	300-00
Тарелка с разносолами 300г	230-00
Соленья корейские 240/3 (морковь капуста грибочки, соленые помидоры)	210-00
Помидоры с сыром «Моцарелла» (3 шт) 50/30/5	110-00
Сырная тарелка 40/40/40/20/10/30г (моцарелла, пармезан, дор-блю)	500-00

Директор: _____ Мамонтов А. П.
 Главный бухгалтер: _____ Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов блюд и технико-технологической документации

Сосновый бор

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе цыпленка и белые грибы, запеченные в сливках 150г	270-00
Язык телячий запеченный в сметане с добавлением орехов и пряных трав 150г	300-00
Филе судака в кляре 200/20/3	270-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе лосося на пару с картофельным пюре и сливочным соусом с добавлением пряных трав 120/125/50/15/4г	600-00
Цыпленок мини жареный с чесноком на ложе из сладкого перца 200/150/3	370-00
Медальоны из свинины с горчичным соусом и пряными овощами 100/150/70/3	450-00
Свинная отбивная с помидорами и сыром. Подается с овощным гарниром	410-00
Куриная отбивная с сыром и грибами. Подается с овощным гарниром	400-00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Осетр запеченный, фаршированный суфле из красной рыбы с соусом из пряных трав 1000/200/100/100	4500-00
Лосось томленный в вине с овощами и травами 1000/400	4500-00
Судак фаршированный (обжаренные шампиньоны, сыр) 1кг	2300-00
Ростбиф с острым чесночным соусом 1000/100/100/80/6	3000-00
Ножка ягненка запеченная с розмарином и молодым картофелем 1000/700	2700-00
Свинина запеченная с чесноком и травами. Подается с молодым картофелем 1000/700	2700-00

ГАРНИРЫ

Гарнир картофельные шарики 100г	60-00
Картофель по-деревенски 100г	60-00
Картофель отварной с укропом 100г	60-00
Овощной гарнир (перец, фасоль, лук порей) 100г	100-00

ПИРОГИ

Пирог закрытый с мясом 1кг	650-00
Пирог закрытый с рыбой 1кг	650-00
Пирог закрытый с капустой 1кг	300-00
Пирог открытый с ягодами 1кг	600-00
Хлеб 1кус	3-00

ТОРТЫ

Тирамису 1,5кг	2500-00
Птичье молоко 2кг	1200-00

Директор: _____ Мамонтов А. П.

Главный бухгалтер: _____ Перминова Е. В.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептур блюд и технико-технологической документации