



Меню

БАНКЕТ



• Холодные закуски •

Ассорти мясное (буженина запеченная, рулет из курицы, маринованная говяжья вырезка, язык отварной, подается с гарниром канкасе и овощным рататуем)	380/60/60	780
Ассорти рыбное (ломтики малосолевой форели, копченая масляная рыба, тунец холодного копчения, кальмар горячего копчения, дополненные маслинами и лимоном).	200/10	620
Сырная тарелка (Гауда, Пармезан, Домашний, Рокфорти, с козьим молоком в сочетании с виноградом, жареным орехом, соломой и медом)	210/40/30	550
Тарелка овощей (томаты, огурчики, перец болгарский, редис, зелень)	250	190
Рулет из лаваша со сливочным сыром и кетой х/к	350	420
Канане с лососем	45	90
Канане с селедкой и маринованным луком (селедка, картофель, лук маринованный, зелень, хлеб)	45	40
Канане под водочку с салцом	45	50
Рулетики из ростбифа с сыром и маринованным луком (ростбиф, сыр, маринованный лук, семена кунжутные, соус бальзамический)	45	90
Рулетики из баклажан с сыром и печеным болгарским перцем	80	110
Тосты с икрой	45	200
Фруктово-ягодная тарелка (фрукты сезона)	1 кг	600

• Горячие закуски •

Буррито из рубленого мяса (кукурузные лепешки с начинкой из рубленого мяса, сладкой кукурузы, сыра моцарелла, заправленные кетчупом и чесноком)	250	300
Кальмар фаршированный морепродуктами	250	300

• Салаты •

Салат «ЧАЙКА» (язык отварной, курица, картофель отварной, яйцо, шампиньоны, корнишоны, заправка майонез)	200	320
Салатный Микс (курица, мясокопчености, томаты, сыр, запеченный перец болгарский, капуста брокколи, хрустящие гренки, зелень, заправка чесночный соус)	200	230
Салат «Гурман» (слоеный салат, состоящий из отварных кальмаров, свежего огурца, твердого сыра, маринованных морских водорослей и обжаренных в томатно-чесночном соусе креветок)	200	360
Гриль-салат из овощей и говядины (обжаренная говядина, морковь, свежие огурцы, баклажаны гриль и шампиньоны, заправка дижонский соус)	200	300
Салат с куриным филе, черносливом и грецким орехом (слоеный салат состоящий из отварной курицы, чернослива, яиц, свежего огурца, заправка майонез)	210	230

Наименование блюда Выход, гр. Цена

Наименование блюда Выход, гр. Цена



Утверждение меню происходит с шеф-поваром ресторана «ЧАЙКА».





Меню

БАНКЕТ

• Горячее •

Свинина «ПРЕМЬЕРА» (свинина запеченная с шампиньонами, языком и ананасом)	200	400
Вырезка по-царски (говядина запеченная со стручковой фасолью, перцем болгарским и шпинатом)	200	450
Кольцо из лосося (филе лосося начиненное кальмарами, шампиньонами, болгарским перцем запекается под сыром моцарелла, подается с зеленью и долькой лимона)	200	600
Шницель из куриной грудки с грибным соусом	200	280
Филе Судака запеченное в пергаменте с овощами	200/150	480
Язык запеченный с томатами и беконом	200	470

• Горячие общие блюда •

Шашлычки из свинины с томатным соусом	210/50	320
Шашлычки из курицы с сырным соусом	210/50	250
Шашлычки из лосося и судака с сырным соусом	150/60	430

• Гарниры •

Картофель запеченный с сыром моцарелла	150	100
Картофель по-деревенски	150	120
Свежие овощи (томаты, огурцы, перец болгарский)	150	130
Овощи гриль (перец болгарский, брокколи, баклажаны, шампиньоны, кукуруза)	150	140
Рис в сырной корзиночке	150	100

• Напитки •

Сок (в ассортименте)	1 литр	180
Морс (смородина, клюква)	1 литр	160
Хлеб (белый, серый)	2 кус	8

Наименование блюда Выход, гр. Цена

Наименование блюда Выход, гр. Цена



Утверждение меню происходит с шеф-поваром ресторана «ЧАЙКА».





Меню

КОМПЛЕКСНОЕ:

3-х разовое питание от 1200 рублей

• Салат на выбор •

<i>Салат «Крабик»</i> (рис отварной, крабовые палочки, кукуруза, свежий огурец, яйцо, майонез)	120
<i>Салат «Оливье с ветчиной»</i> (ветчина, картофель, морковь, горошек конс., яйцо, корнишон, майонез)	120
<i>Салат «Сельдь под шубой»</i> (овощи отварные сельдь олютарская, майонез, яйцо)	140
<i>Салат «Греческий»</i> (помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, сыр «фета», зелень, заправка)	120
<i>Салат «Вдохновение»</i> (курочка гриль, свежий огурец, перец болгарский, помидоры, заправка)	120
<i>Салат «Мелодия»</i> (ветчина, брокколи, помидоры, сыр, майонез, зелень)	120
<i>Салат «Оливье с кетой»</i> (картофель, огурец свежий, морковь, кета х/к, горошек, яйцо, майонез, зелень)	120
<i>Салат «Цезарь с курицей»</i> (зелень, томаты, курица, сыр, заправка)	120
<i>Салат «Винегрет с грибочками маринованными»</i>	150

• Первое горячее на выбор •

<i>Борщ со сметаной и сухариками</i>	250/20/15
<i>Уха из лосося</i>	250
<i>Суп Грибной со сметаной</i>	250/20
<i>Суп гороховый с копченостями и сухариками</i>	250/15
<i>Суп лапша по-домашнему</i>	250
<i>Солянка мясная со сметаной и сухариками</i>	250/20/15
<i>Суп сырный с мяскопченностями</i>	250
<i>Суп овощной с брокколи</i>	250

• Второе горячее на выбор •

Блюда из курицы	
<i>Грудка куриная, запеченная с помидором и сыром</i>	150
<i>Куриная грудка, запеченная с ананасом и сыром</i>	150
<i>Филе цыпленка с грибочками в сливочном соусе</i>	150
<i>Котлетка куриная с сырным соусом</i>	150
Блюда из свинины	
<i>Эскалоп из свинины</i> (свинина запеченная с сыром и помидором)	130
<i>Котлета мясная с томатным соусом</i>	100/50
<i>Тефтели мясные в томатном соусе</i>	100/50
<i>Гуляш из свинины</i>	120
<i>Жаркое из свинины по-домашнему</i>	300
Блюда из печени	
<i>Жареная куриная печень с яблоком</i>	
<i>Печеночные оладьи запеченные с томатом и сыром моцарелла</i>	150
Блюда из рыбы	
<i>Горбуша запеченная с овощами</i> (горбуша, фасоль стручковая, шампиньоны, сыр)	150
<i>Судак запеченный с морковным маринадом</i>	140
Сложные блюда	
<i>Азу из говядины с овощами</i>	300
<i>Пельмени домашние с бульоном</i>	300
<i>Картофель по-французски</i>	300
<i>Плов из свинины</i>	300

Наименование блюда Выход, гр.

Наименование блюда Выход, гр.



Меню

КОМПЛЕКСНОЕ:

3-х разовое питание от 1200 рублей

• Горячие вегетарианские блюда •

Спагетти с овощами и томатным соусом	300
Картофель жаренный с грибами	300
Плов овощной	300
Гречневая каша с грибами	300

• Гарниры •

Картофельное пюре	200
Картофельные дольки	120
Картофель фри	120
Каша гречневая с маслом	150
Рис с овощами	150
Спагетти с маслом	150
Капуста брокколи на пару	120

• Выпечка на ужин •

Кекс	30
Слойка с сахаром	50
Слойка с яблоком	50
Слойка с джемом	50
Булочка	50

• Напитки •

Напиток ягодный	250
Напиток из облепихи	250
Напиток из кураги	250

• Напитки •

Напиток из сухофруктов	250
Сок	250
Чай пакетированный	1
Кофе пакетированный	1

• Хлеб •

Хлеб (белый, бородинский)	2 кус
---------------------------	-------

• Завтраки •

Каши молочные:

• овсяная с маслом	200/10
• рисовая с маслом	200/10
• пшеничная с маслом	200/10
• кукурузная с маслом	200/10

Омлет домашний (гостей не более 50 человек)	150
---	-----

Глазунья из 2-х яиц (гостей не более 50 человек)	80
--	----

Вареники с картофелем и сметаной	200/50
----------------------------------	--------

Куриный бульон с гренками	250/20
---------------------------	--------

Добавки на выбор:

• Сыр, ветчина, масло	20/20/15
• Блины со сметаной	100/50
• Круассан с сыром и ветчиной	60

Наименование блюда

Выход, гр.

Наименование блюда

Выход, гр.



Утверждение меню происходит с шеф-поваром ресторана «ЧАЙКА».





Меню

ФУРШЕТ

• Холодные закуски •

Ассорти рыбное

(ломтики малосольной форели, копченая масляная рыба, тунец холодного копчения, кальмар горячего копчения, дополненные маслинами и лимоном). 200/20 620

Блинчики с икрой

(икра, масло, блинчик, зелень) 70 150

Рулетики из ветчины

(ветчина, сыр, чеснок, майонез, зелень) 30 50

Ассорти мясное

(буженина запеченная, рулет из курицы, маринованная говяжья вырезка, язык отварной, подается с гарниром канкасе и овощным рататуем) 380/60/60 780

Сырные шарики фри с клюквенным соусом 100/30 70

Тарелка овощей

(томаты, огурчики, перец болгарский, редис, зелень). 250 190

Капризе

(классическая итальянская закуска из сочных томатов, моцареллы и базилика) 150/20 230

Рулетики из баклажан с творожным сыром и печеным болгарским перцем

80 110

Цукини с тигровой креветкой и творожным сыром

50 100

Рулеты из лаваша с кетой х/к и сливочным сыром

(лосось, сыр сливочный, лук зеленый, лаваш) 350 420

Рулетики из ростбифа с сыром и маринованным луком

(ростбиф, сыр, маринованный лук, семена кунжутные, соус бальзамический) 45 90

Тосты с икрой

(икра, масло, валованы, зелень) 45 200

• Канапе •

Канапе с курицей гриль и помидорами черри

(курица гриль, помидоры черри, зелень, хлеб) 40 60

• Канапе •

Канапе с ветчиной

(ветчина, огурец, сыр, майонез, помидоры черри, зелень, хлеб) 40 60

Канапе с бужениной

(буженина, перец болгарский, огурец, зелень, хлеб) 55 80

Канапе с языком и помидорами черри

(язык говяжий, соус хрен, помидоры черри, зелень, хлеб) 40 100

Канапе с лососем

(лосось, сыр сливочный, икра тобика, маслины, зелень, лимон, хлеб) 40 90

• Закуски в шотах •

Тар-тар из лосося с хрустящими ржаными гренками

75 90

Сырные палочки с чесночным соусом

30/30 90

Канапе по-гречески в шоте

(помидоры черри, огурец, перец болгарский, сыр фета, зелень, маслина) 50 80

Мини капризе в шоте

(помидоры черри, сыр моцарелла, базилик, соус) 30 60

• Горячие закуски •

Ассорти из мясных медальонов с соусом барбекю

(медальоны из свинины, говядины, индейки с соусом и маринованным луком) 1000/200/200 2200

Рулет из курицы

1000 1300

Жульен в тарталетке с курицей и грибами

70 180

Буррито из рубленого мяса с овощами

250 300

Шашлычки из свинины с томатным соусом

75/25 140

Шашлычки из курицы с сырным соусом

75/25 100

Шашлычки из лосося со сливочным соусом

75/25 400

Наименование блюда Выход, гр. Цена

Наименование блюда Выход, гр. Цена

Утверждение меню происходит с шеф-поваром ресторана «ЧАЙКА».



Меню

ФУРШЕТ

• Салаты •

Салат «Чайка» (язык, курица, огурец, шампиньоны, майонез, яйцо в тарталетке)	100	170
Салатт «Гурман» (слоеный салат, состоящий из отварных кальмаров, свежего огурца и твердого сыра, маринованных морских водорослей и обжаренных в томатно-чесночном соусе креветок)	100	180
Салатный Микс (курица, мяскопченности, томаты, сыр, запеченный перец болгарский, капуста брокколи, хрустящие гренки, зелень, заправленный чесночным соусом)	100	120

• Выпечка •

Ассорти из слоеных пирожков (с курицей, свининой, картофелем и грибами)	150	180
Штрудель яблочный	50	60
Маффины	60	40
Хлеб б/ч	2 кус	8

• Десерты •

Фруктово-ягодная тарелка (фрукты сезона)	1 кг	600
Фруктовый микс с йогуртом (груша, яблоко, апельсин, банан, киви, ягода, шоколадная крошка, вафельные трубочки заправленный йогуртом)	150	100

• Десерты •

Шашлычки фруктовые (виноград, мандарин, груша, яблоко, мята)	50	50
Тирамису	150	220
Конфеты	100	100
Мини пироженное	20	40

• Напитки •

Чай, кофе (пакетированный)	1	30
Чай заварной (черный, зеленый)	0,5	120
Кофе зерновой «Капучино»	180	150
Вода г/б	0,5	70
Глинтвейн	200	200
Кока-Кола	0,25	80
Спрайт	0,25	80
Сок Рич	1 литр	180
Морс (клюква, смородина)	1 литр	160

Наименование блюда Выход, гр. Цена

Наименование блюда Выход, гр. Цена





Меню

ДЛЯ ДЕТЕЙ БАНКЕТНОЕ

• Закуски •

Ассорти мясное с сыром масдам и свежими овощами (рулет из курицы, сырокопченая колбаса, копченая говядина, сыр масдам, томаты, огурец свежий, перец болгарский, зелень)	150	180
Клуб-сэндвич (с ветчиной, свежим огурчиком и сливочным сыром)	90	90
Пицца «Пепперони» (копчености, помидоры, маслины, сыр моцарелла)	100	100
Пицца «Гавайская» (ананас, курица, сыр моцарелла)	100	100
Хрустящие крабовые палочки фри	40	60
Сырные шарики фри	40	60
Тосты с икрой	45	200
Сосиски малышки в слоеном тесте	60	60

• Горячие блюда •

«Курочка ряба» (куриное филе под сыром моцарелла подается с картофельным пюре)	100/150	190
--	---------	-----

• Горячие блюда •

Куриный шашлычок со свежими овощами и картофелем фри	100/100/20/50	2250
Медальоны из свинины с запеченным картофелем и овощами	100/150/40	250
Котлетки из судака с картофельным пюре	130/150	250

• Десерты •

Фруктовый микс с йогуртом (груша, яблоко, апельсин, банан, киви, ягода, шоколадная крошка, вафельные трубочки, заправленный йогуртом)	150	100
Штрудель яблочный	50	60
Тирамису	150	220

• Напитки •

Морс (клюква, смородина)	1 литр	160
Сок в ассортименте	1 литр	180

Наименование блюда	Выход, гр.	Цена
--------------------	------------	------

Наименование блюда	Выход, гр.	Цена
--------------------	------------	------

