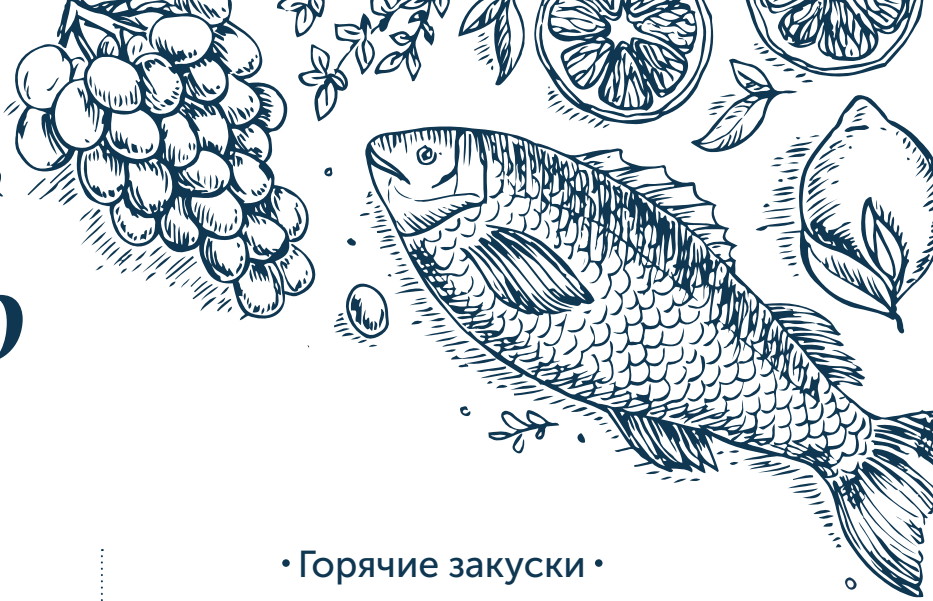




# Меню

## 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, дополненные маслинами и лимоном). 200/10 700

#### 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

250 380

### • 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 •

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

### • Горячие общие блюда •

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

### • Гарниры •

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

### • Напитки •

<b>Сок</b> (в ассортименте)	1 литр	180
<b>Морс</b> (смородина, клюква)	1 литр	160
<b>Хлеб</b> (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.





# 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 •

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

### • Выпечка •

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

### • Десерты •

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

### • Десерты •

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

### • Напитки •

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

Наименование блюда      Выход, гр.      Цена

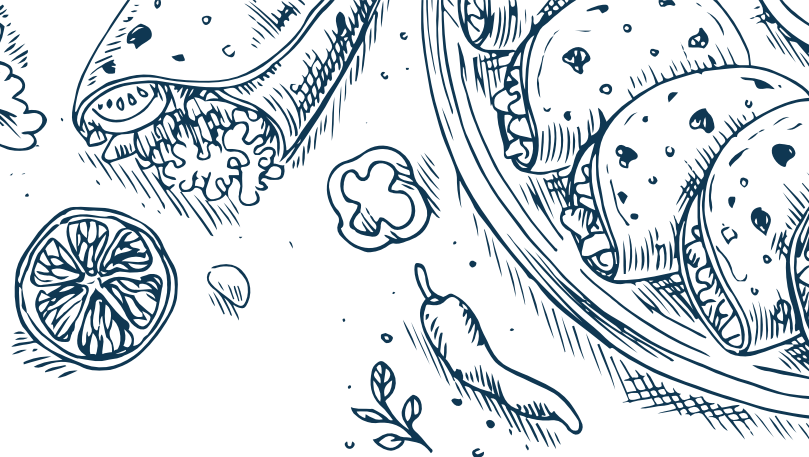
Наименование блюда      Выход, гр.      Цена





# Меню

## КОФЕ-БРЕЙК



### • Холодные и горячие закуски •

<i>Ассорти из слоеных пирожков</i> (с курицей, свиной, картофелем и грибами)	150	180
<i>Ассорти тостов</i> (с тар-таром из лосося, с курицей, с мясокопченностями)	350	250
<i>Снек с карбонатом и сыром</i>	50	60
<i>Блинчики с ветчиной и сыром</i>	70	50
<i>Блинчики с мясом</i>	70	60
<i>Блинчики с икрой</i>	70	150
<i>Горячий бутерброд</i> (ветчина, помидор, сыр)	80	50
<i>Горячие трубочки из лаваша с карбонатом</i>	60	70
<i>Кесадилья с курицей</i>	180	160
<i>Кесадилья с мясокопченностями</i>	180	160
<i>Кесадилья с сыром</i>	180	160

### • Канапе •

<i>Канапе с курицей гриль и помидорами черри</i>	70	60
<i>Канапе с семгой</i> (семга, сыр сливочный, маслина, зелень)	45	90
<i>Канапе языком и томатами черри</i>	40	100
<i>Канапе с ветчиной</i>	40	60

### • Десерты •

<i>Маффины</i>	40	40
<i>Штрудель яблочный</i>	50	60
<i>Тирамису</i>	150	220
<i>Конфеты</i>	100	80
<i>Чай</i> (пакетированный)	1	30
<i>Кофе</i> (пакетированный)	1	30

Наименование блюда Выход, гр. Цена

Наименование блюда Выход, гр. Цена



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





# Меню

## ДЛЯ ДЕТЕЙ БАНКЕТНОЕ

### • Закуски •

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

### • Горячие блюда •

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

### • Горячие блюда •

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

### • Десерты •

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

### • Напитки •

<b>Морс</b> (клюква, смородина)	1 литр	160
<b>Сок в ассортименте</b>	1 литр	180

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

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



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

