



ЧАЙКА

ПАРК-ОТЕЛЬ

Новогоднее меню

(от 3 500р. с человека)

Полное банкетное меню в виде удобной таблицы с расчетом на ваше количество гостей предоставим по запросу. Алкогольные и безалкогольные напитки Ваши.

8 913 269 50 71 (Светлана)

Салат

(индивидуальная подача)

Салат Цезарь с курицей гриль	215 гр	550 Р
Курица гриль, томаты, салат Айсберг, Романо, гренки, сыр Пармезан и соус Цезарь		
Салат с Ростбифом	220 гр	550 Р
Ростбиф маринованный, свежий огурец, томаты вяленые, печеный болгарский перец, гренки ржаные, Айсберг, фирменный соус		
Салат Мясной	200 гр	550 Р
Грудка гриль, язык отварной, свежий огурец, шампиньоны, яйцо перепелиное, домашний майонез		
Оливье с телятиной	220 гр	550 Р
Телятина отварная, отварной картофель, морковь, зеленый горошек, яйцо отварное, свежий огурец, яйцо перепелиное, зелень, домашний майонез		

Холодные закуски на компанию

Ассорти мясное	320/25 гр (5 гостей)	1 500 р
Буженина запеченная, рулет из курицы, ростбиф из говядины, язык отварной, зелень, черри и горчица в зернах		
Ассорти рыбное	270/40 гр (5 гостей)	1 600 р
Малосольная форель, масляная холодного копчения, кета холодного копчения, подается с оливками, лимоном и зеленью		
Сырная тарелка	250/50 гр (5 гостей)	1 300 р
Сыр Дор-блю, Ламбер, Камамбер, Маасдам, Пармезан в сочетании с орехом, крекером, медом и виноградом		
Тарелка овощей	300 гр (5 гостей)	450 р
Томаты, огурцы свежие, перец болгарский, зелень и маслины		
Домашние разносолы	350 гр (10 гостей)	450 р
Грузди, огурчики малосольные, томаты черри, капуста по-домашнему		
Фруктовая тарелка	Фрукты сезона	650 гр (10 гостей) 650 р

Брускетты 15 шт.

Брускетта с бужениной и вялеными томатами

Брускетта с креветкой и авокадо

Брускетта с лососем и свежим огурцом

180 гр 3000 р

Рулетики и канапе 20 шт.

Рулетики из баклажан с сыром, грецким орехом и томатами черри

Рулетики из ростбифа с сыром и вялеными томатами

Канапе с ветчиной Ветчина, свежий огурец, черри, домашний майонез, тесто слоеное

Канапе с малосольной селедкой, красным луком и яйцом перепелиным

Сельдь малой соли, горчичный соус, лук красный,
яйцо перепелиное, горчица в зернах, крутон ржаной

160 гр 2200 р

Индивидуальное горячее

(подача через 1 час после начала банкета)

Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре

180/200 900 р

Свинина, запеченная с томатом под сыром Моцарелла

200/150 800 р

Подается с картофелем по-деревенски

Куриная грудка, запеченная с ананасом

200/150 800 р

под сыром Моцарелла Подается с овощами гриль

Судак запеченный

150/50/120 900 р

Подается с кунжутным соусом и овощами гриль

Филе лосося, запеченное с морским коктейлем под

150 гр/150 1100 р

сыром Моцарелла Подается с овощами гриль

Блюда для больших компаний

(приготовление блюд осуществляется по предварительному заказу)

Свинная шея, запеченная с перечным соусом

800/300/100 гр 2 600 р

Подается с овощами гриль и соусом кунжутным

Мясной гриль

800/100/190 гр 2 500 р

Шашлык из цыпленка, запеченные свиные ребрышки, крылья куриные фри. Подается с соусом

барбекю, соусом чесночным, луком маринованным, томатами черри, гренками ржаными и зеленью

Лопатка молодого барашка с картофельными

600/200/100 гр 4 800 р

дольками и соусом чесночным

Манты домашние

1200/100/100 гр 2 500 р

Подаются со сметаной и соусом домашняя аджика

Хлеб белый С кунжутом/ржаной

40 гр 30 р

Морс (клюква/смородина/вишня)

1 л. 400 р

Сервисный сбор

1 гость 400 р