



ЦИОЛКОВСКИЙ
ЗАГОРОДНЫЙ КОМПЛЕКС

Банкетное
МЕНЮ

Обслуживание
может составлять до 15 %

Банкетное Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БЛИННЫЕ КОНВЕРТИКИ с ветчиной и сыром
(2 шт.)

150 г

520 ₹

БЛИННЫЕ КОНВЕРТИКИ с курицей и грибами
(2 шт.)

150 г

460 ₹

БЛИННЫЕ КОНВЕРТИКИ с мясом (2 шт.)

150 г

360 ₹

БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ с сёмгой (2 шт.)

180/20 г

690 ₹

ПРОФИТРОЛИ “МЯСО В ЦАХТОНЕ” (2 шт.)

90/2 г

390 ₹

Говядина, майонез, кетчуп, чеснок, горчица.

ГРИБНОЕ ЛУКОШКО с маринованным лучком

150/25 г

650 ₹

Шампиньоны, маринованный лук.

**СЕЛЁДОЧКА с маринованным лучком
и картошечкой**

115/130/40 г

570 ₹

Маринованный лук, картофель, зелень, лимон, горчица.

ВЕТЧИННЫЕ РУЛЕТКИ со сливочным сыром

170/40 г

490 ₹

АССОРТИ ОВОЩНОЕ

350 г

650 ₹

Огурцы свежие, помидорки черри, перец болгарский, листья салата, лук, зелень.

ГРИБОЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

190/25 г

850 ₹

Грибы, бекон, лук, майонез. Украшается помидорками черри и веточкой розмарина.

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ

275 г

780 ₹

Фаршированные сливочным сыром и оливками.

Банкетное Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**БАКЛАЖАНЫ,
фаршированные томатами и сыром**

220 г

520 ₺

РУССКИЙ РАЗНОСОЛ

Капуста, чеснок, помидор, огурец маринованный.

350 г

520 ₺

ВАЛОВАНЫ С СЫРОМ (20 шт.)

450 г

740 ₺

МИКС СЫРОВ

Сыры: пармезан, чеддер, маасдам; мёд, физалис, грецкий орех.

195/40/10 г

750 ₺

МЯСНОЙ ИЗЫСК

Варёно-копчёный карбонад, сырокопчёная колбаса, сыровяленая куриная грудка.

250 г

720 ₺

БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

Подаётся с хреном.

200/30/30 г

740 ₺

СУДАК В КЛЯРЕ

250/20 г

930 ₺

ЯЗЫК отварной с хреном

120/30/15 г

950 ₺

МЯСНОЙ ГУРМАН-СЕТ

Язык отварной, буженина домашняя, рулет куриный с болгарским перцем и паприкой.

210/35 г

1040 ₺

СЁМГА МАЛОСОЛЁНАЯ

150/20 г

1300 ₺

Банкетное Меню
САЛАТЫ

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

220 г

350 ₺

БАРОККО

Болгарский перец, свежие огурчики, ветчина, куриное филе, майонез.

170 г

350 ₺

ОЛИВЬЕ с говядиной

190 г

480 ₺

ЕВРОПЕЙСКИЙ

Филе куриное, грибы жареные, цукини, сыр, помидор, майонез.

150/10 г

440 ₺

МУЖСКОЙ КАПРИЗ

Говядина отварная, перец болгарский, редька, огурец свежий, салат айсберг, пикантная масляно-чесночная заправка.

170 г

470 ₺

АЛЬКАПОНЕ

Кальмар, ветчина, огурец солёный, перец болгарский, яйцо, майонез.

170 г

480 ₺

БАРСКИЙ

Язык отварной, филе куриное, жареные лук и грибы, помидор, огурец, яйцо куриное, майонез.

190 г

460 ₺

Банкетное Меню

САЛАТЫ

ОБЖОРКА

Говядина, грибы, лук, морковь, огурец солёный, майонез.

160 г **540** ₹

ЦЕЗАРЬ с курицей

Салат айсберг, крутоны, томаты черри, сыр пармезан, грудка куриная копчёная, соус цезарь.

200 г **470** ₹

БУДАПЕШТ

Говядина, болгарский перец, лук, свежие помидоры, заправка на основе подсолнечного масла.

150 г **470** ₹

ГРЕЧЕСКИЙ

Томаты свежие, огурцы свежие, болгарский перец, маслины, сыр брынза, салат айсберг, лук красный, масло оливковое, бальзамик.

300 г **490** ₹

МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ

Мидии, кальмар, креветки тигровые, салат айсберг, перец болгарский, огурец, соус от шеф-повара.

180 г **750** ₹

МОРСКОЙ БРИЗ

Сёмга солёная, картофель отварной, яйцо, свежий огурец, креветки тигровые, лист салата, майонез.

190 г **750** ₹

Банкетное Меню

СУПЫ

СУП-ЛАПША ПО-КАЗАЧЬИ

300 г

180 ₺

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

300/10 г

320 ₺

УХА ИЗ СЁМГИ

300 г

840 ₺

Банкетное Меню

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН КЛАССИЧЕСКИЙ ГРИБНОЙ

Сливки, шампиньоны, лук, сыр, зелень.

100 г

350 ₹

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Сливки, шампиньоны, мясо птицы, лук, сыр, зелень.

100 г

350 ₹

КРЫЛЫШКИ с соусом BBQ

Подаются на сковороде.

200 г

370 ₹

ШАШЛЫЧКИ КУРИНЫЕ

Куриный шашлычок из грудки цыплёнка на шпажке с болгарским перцем и беконом.

100 г

400 ₹

МАНТЫ

Фарш: свинина, говядина.

300/75 г

1200 ₹

ДОЛМА

Виноградные листья, говяжий фарш. Подаётся со сметаной.

200/20 г

850 ₹

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

1500/600 г

3100 ₹

Банкетное Меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Основные блюда из свинины

РЯБЧИК СВИНОЙ

Свиной рябчик запечённый, подаётся с картофельным пюре.

190/150/25 г

750 Р

ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ с запечённым картофелем

Стейк из свинины с грибами, луком и беконом, запечённый с картофелем, помидором под сливочно-сырным соусом.

240/130 г

700 Р

СВИНИНА НА КОСТОЧКЕ

Свиная корейка с овощами-гриль, картофель, цукини, перец болгарский, с соусом цехтон.

190/180/30 г

730 Р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ

Подаются с лёгким сливочным соусом из дижонской горчицы; гарнир — картофель по-деревенски.

150/150/50/20 г

760 Р

Основные блюда из птицы

КУРИНОЕ ФИЛЕ “ПИКАНТНОЕ” с гарниром из запечённого картофеля

Филе куриное, запечённое с ветчиной, картофелем, помидором под сливочно-сырным соусом.

190/150 г

520 Р

ГРУДКА ЦЫПЛЁНКА с картофелем и грибным соусом

Филе куриное, слегка обжаренное на гриле.

Подаётся с грибным соусом и отварным, обжаренным картофелем.

180/130/50/20 г

650 Р

Банкетное Меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Основные блюда из телятины

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ с соусом из белых грибов

Стейк из телятины с соусом из белых грибов.

200/150/50 г

1550 Р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ с беконом в ежевичном соусе

Подаётся с запечённым картофелем.

150/100/40/20 г

1450 Р

Основные блюда из рыбы

СУДАК С ОВОЩАМИ В ФОЛЬГЕ

Филе судака с овощами: перец болгарский, морковь, корень сельдерея, цукини, запечённое в фольге.

220/10 г

750 Р

ФИЛЕ СУДАКА ПО-ЦАРСКИ

Филе судака в сливочном соусе с красной икрой и овощами: болгарский перец, цукини, баклажан.

120/90/25/20 г

950 Р

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ

Подаётся с овощами гриль: цукини, баклажаны, перец болгарский.

120/90/30/10 г

1500 Р

Банкетное Меню

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

150 г

150 ₺

РИС С ОВОЩАМИ

Перец болгарский, фасоль стручковая, зелёный горошек, кукуруза.

150 г

130 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 г

250 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Картофель, зелень.

150 г

240 ₺

ГРИБЫ ГРИЛЬ

150 г

540 ₺

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Цукини, болгарский перец, баклажаны, томаты черри.

160 г

440 ₺

Банкетное Меню

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ с маринованным лучком

190/80 г

500 ₺

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ с маринованным лучком

190/25 г

620 ₺

ПЛОВ "ТАШКЕНТСКИЙ" с телятиной

350 г

600 ₺

ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ

180/25 г

1900 ₺

Соусы

ШАШЛЫЧНЫЙ

50 г

70 ₺

ТАРТАР

Майонез, сметана, огурец солёный, чеснок, зелень.

50 г

70 ₺

ЦАХТОН

Майонез, сметана, чеснок, орех грецкий, зелень.

50 г

70 ₺

СЫРНЫЙ

50 г

100 ₺

Банкетное Меню

ПИРОЖНЫЕ

РАФАЭЛЛО (10 шт.)

170 г **500** ₺

МЕДОВОЕ (10 шт.)

700 г **1350** ₺

ПРАГА (10 шт.)

500 г **1420** ₺

МУРАВЕЙНИК (10 шт.)

500 г **1580** ₺

ШОКОЛАДНАЯ СИМФОНИЯ (10 шт.)

500 г **1680** ₺

Банкетное Меню
ВЫПЕЧКА

ХЛЕБ

100 г

50 ₹

ПИРОЖКИ

из слоёного теста с капустой и грибами (2 шт)

75 г

140 ₹

ПИРОЖКИ

из слоёного теста с луком и яйцом (2 шт)

75 г

140 ₹

ПИРОЖКИ

из слоёного теста с курицей и грибами (2 шт)

75 г

170 ₹

ПИРОЖКИ

из слоёного теста с курицей (2 шт)

75 г

190 ₹

ПИРОЖКИ

из слоёного теста с мясом (2 шт)

75 г

200 ₹

Банкетное Меню

КАНАПЕ

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ

Филе сельди, сыр твёрдый, хлеб.

20 г

50 ₹

КАНАПЕ С СЫРОМ МААСДАМ

Сыр маасдам, виноград, киви.

20 г

50 ₹

КАНАПЕ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

Сыр моцарелла, томаты черри, базилик.

25 г

90 ₹

КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ

Буженина, шампиньоны, томаты черри вяленые, сыр твёрдый.

30 г

80 ₹

КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ ТИГРОВОЙ

Креветки, маслины/оливки, огурец свежий, салат айсберг.

25 г

120 ₹

КАНАПЕ С СЁМГОЙ М/С

Сёмга, огурец свежий, сыр твёрдый.

25 г

170 ₹

КАНАПЕ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, сыр твёрдый, томаты черри вяленые, тостовый хлеб.

40 г

280 ₹

КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ, мягким сыром и огурцом (5 шт.)

120 г

800 ₹

Банкетное Меню

ФРУКТЫ

ЛИМОННАЯ НАРЕЗКА

250 г **250** ₹

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Виноград, ананас, апельсин

1000 г **1250** ₹

Банкетное Меню

НАПИТКИ

ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ

200 г **30** ₹

КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ ЧЁРНЫЙ

200 г **70** ₹

КОФЕ 3 в 1

200 г **90** ₹

МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ BonAqua “Бон Аква”

На выбор: газированная / негазированная.

500 г **140** ₹

СОКИ

В ассортименте.

200/1000 г **120/470** ₹

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

1000 г **350** ₹

ГЛИНТВЕЙН безалкогольный

1000 г **720** ₹

ГЛИНТВЕЙН алкогольный

1000 г **1150** ₹