

ЯЛГОРА

Банкетное
меню

СОДЕРЖАНИЕ

Кофе-брейк	
400	<u>3</u>
Банкетное меню	
2000	<u>4</u>
Банкетное меню	
2400	<u>5</u>
Барбекю-меню на углях	
2000	<u>6</u>
Вегетарианское меню	
1500	<u>7</u>
Детское меню	
1700	<u>8</u>
Контакты	<u>9</u>

КОФЕ-БРЕЙК

400 руб

1 на выбор:

1. Блинчики с ветчиной и сыром - 2 шт. на персону
2. Сэндвич с бужениной и томатами – 2 шт. на персону (две начинки на выбор)

Пирожки – 2 шт. на персону (две начинки на выбор)

- пирожок с мясом
- пирожок с курой и картофелем
- с капустой
- с вишней
- с яблоком
- булочка «Далас»

Чай /кофе (сливки, лимон, сахар) (200 мл.)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2000 руб

ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 1/50:

- лосось г/к
- лосось с/с
- палтус

Мясное ассорти 1/50:

- буженина
- язык говяжий
- салями

Соления по-домашнему 1/30

Овощное ассорти 1/50

Роллы из тонкого лаваша с мягким сыром и семгой слабосоленой 1/150

САЛАТЫ

Два на выбор 1/100:

- салат грибной с ростбифом
- цезарь с куриной грудкой
- цезарь с креветками
- оливье с говядиной

ГОРЯЧЕЕ 1/120/100 (2 на выбор) 50/50:

- Шашлык из свиной шеи с запеченным картофелем
- Свинина по-французски с запеченным картофелем
- Лосось запеченный с пряным маслом

Морс 1/200

Хлебная корзина 1/60

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2400 руб

ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 1/50:

- Лосось г/к
- Гравлакс (лосось с/с)
- Тигровые креветки с соусом 'Сладкий чили'

Мясное ассорти 1/50:

- Салями
- Язык говяжий
- Буженина

Соления по-домашнему 1/30

Овощное ассорти 1/80

Фрукты по сезону 1/150

САЛАТЫ 1/150 (2 на выбор):

- Оливье с говяжьим языком
- Греческий с мягким сыром
- Цезарь с курицей / с креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор):

- Жульен куриный с грибами
- Овощной жульен

ГОРЯЧЕЕ 1/120/100 (2 на выбор) 50/50:

- Шашлык из свинины со свежими овощами
- Стейк из лосося с мягким сыром и пряными травами и запеченным картофелем
- «Парк а-ля рон» с пряным картофелем
- Шашлык из курицы на шпажках со свежими овощами

Морс 1/500

Хлебная корзина 1/60

БАРБЕКЮ-МЕНЮ*

2000 руб

ЗАКУСКИ

Салат бар (Греческий)

1/50/20:

- Перец болгарский
- Томаты
- Свежий огурец
- Свежая зелень

Сэндвич 1/120

(1 на выбор)

- С бужениной и маринованным огурчиком
- С лососем с/с и мягким сыром

Ассорти из домашних солений 1/50

Мясное ассорти 1/50:

- Домашняя буженина
- Язык
- Салями

Фрукты по сезону 1/150

БАРБЕКЮ (2 на выбор)

- Шашлык из свиной шеи 1/150
- Крылышки барбекю 1/150
- Купаты фермерские 1/150
- Шашлык из курицы (филе бедра) 1/250

ГАРНИРЫ

- Картофель запеченный 1/100
- Овощи гриль 1/70

Хлебная корзина 1/60

Соус 1/30:

- Томатный

Напитки:

- Домашний лимонад 1/200
- Морс 1/200
- Вода 1/200

*Барбекю-меню предполагает формат фуршета с одноразовой посудой

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

1500 РУБ

ЗАКУСКИ

Холодные закуски

- Баклажанные рулетики с фетой 80 г.
- Рулетики из цукини с мягким сыром 80 г.

Горячие закуски

- Лазанья из баклажан 90 г.
- Жюльен с грибами 70 г.

САЛАТЫ

- Греческий 150 г.
- Аджап-Сандал (салат из запеченных овощей) 150 г.

ГОРЯЧЕЕ

- Запеченный баклажан 1/80
- Овощи гриль 150 г.
- Паста с овощами 1/200

Фруктовое ассорти 1/200

Морс 1/200

Хлебная корзина 1/60

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

1700 руб

- Свежие овощи 1/50
- Салат «Оливье» 1/100
- Сендвичи

- Нагетсы с пюре
или
- Сосиски с кетчупом и картофелем Фри

Десерт:

- Пончик «Донат»
- Мороженое 1/50
- Фрукты 1/150
- Морс 1/200
- Сок 1/200

КОНТАКТЫ

Шеф-повар

Егор Иванов

E-mail: ivanov@yalgora.ru

Ялгора

yalgora.ru

E-mail: info@yalgora.ru

Тел.: 8(8142) 330-300

Республика Карелия, Прионежский
район, местечко Пиньгуба,
ул.Горнолыжная, д.3

