

ЯЛГОРА

Банкетное меню

СОДЕРЖАНИЕ

**Банкетное меню
2500/ч**

**Банкетное меню
3000/ч**

**Барбекю-меню на углях
2700/ч**

**Банкетное меню
3500/ч**

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Контакты

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2500 руб

ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 1/60:

- лосось г/к
- лосось с/с
- палтус

Мясное ассорти 1/60:

- буженина
- язык говяжий
- салями

Соления по-домашнему 1/60

Овощное ассорти 1/80

Фрукты по - сезону 1/80

САЛАТЫ

Два на выбор 1/120:

- салат греческий с мягким сыром
- цезарь с куриной грудкой
- салат с копченым лососем и креветками
- салат мясной рай

ГОРЯЧЕЕ 1/120/100 (1 на выбор или 50/50):

- Шашлык из свиной шеи с запеченным картофелем
- Свинина по-французски картофелем
- Стейк из лосося с мягким сыром и пряными травами и запеченным картофелем

Морс 1/200

Хлебная корзина 1/60

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3000 руб (5 на выбор)

ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 1/60:

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

Мясное ассорти 1/70:

- Итальянское салями
- Язык говяжий отварной с пряными травами
- Буженина по-домашнему

Коллекция сыров с острым клубничным соусом 1/60

Рулетки из тонкого лаваша с слабосоленой семгой 1/50

Томаты с сыром моцарелла и соусом песто 1/60

Овощное ассорти 1/60

САЛАТЫ 1/150 (2 на выбор):

- Оливье с говяжьим языком
- Руккола с карамелизованной грушей
- Цезарь с креветками
- Классический "Столичный"

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор):

- Жульен куриный с грибами
- Овощной жульен
- Лазанья из баклажан

ГОРЯЧЕЕ 1/120/100 (1 на выбор или 50/50):

- Шашлык из свиной шеи с запеченным картофелем
- Стейк из лосося с мягким сыром и пряными травами и запеченным картофелем
- Куриные медальоны с ананасом и сыром с овощами гриль

Морс 1/500

Хлебная корзина 1/60

БАРБЕКЮ-МЕНЮ

2700 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

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) 1/170

ГАРНИРЫ

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

Хлебная корзина 1/60

Соус 1/30:

- Томатный
- Тар-тар
- Грибной

Напитки:

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

*Барбекю-меню предполагает формат фуршета с одноразовой посудой

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 РУБ

ЗАКУСКИ (6 на выбор)

Рыбное ассорти 1/60:

- лосось г/к
- лосось с/с
- палтус
- креветки с соусом чили

Мясное плато 1/70:

- Итальянское салями
- Язык говяжий отварной с пряными травами
- Буженина по-домашнему
- Балык домашний

Овощное ассорти 1/60

- Томаты
- Огурец
- Редис
- Болгарский перец

Рулетки из тонкого лаваша с слабосоленой семгой 1/60

Брускетта классическая с томатами 1/30

Брускетта с ростбифом, томатами и базиликом 1/30

Брускетта с баклажанами 1/30

Фруктовое ассорти 1/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор):

- Жульен куриный с грибами
- Овощной жульен
- Куриные шашлычки в слоеном тесте

САЛАТЫ 1/150 (3 на выбор):

- Оливье с говяжьим языком
- Салат с лососем, креветками и ананасом
- Цезарь с курой/креветкой
- Салат мясной рай

- Салат с ростбифом и лесными грибами

ГОРЯЧЕЕ 1/120/100 (1 на выбор или 50/50)

- Стейк из лосося с пряными травами и запеченным картофелем
- Мясной рулет с вишней в собственном соку
- Куриная грудка на гриле с соусом песто
- Шашлык из свиной шеи с запеченным картофелем
- Куриные медальоны с ананасом и сыром с овощами гриль

Морс 1/500

Хлебная корзина 1/60

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Заказ фуршета от 20 порций каждой позиции.

1. Брускетта с томатами и базиликом 1\25гр. _____
55р/п
2. Брускетта с ростбифом 1/25гр. _____ 66р/п
3. Брускетта с бужениной и корнишоном 1/25гр. _____
55р/п
4. Брускетта с куриным филе и печеным перцем 1/25гр. _____
45р/п
5. Брускетта с семгой и авокадо 1/25гр. _____
90р/п.
6. Ассорти сыров 1/500гр. _____ 1660р/п
7. Ассорти итальянских колбас 1/500гр. _____
2080р/п
8. Камамбер с грецким орехом на крекере 1/25гр. _____
50р/п
9. Мини пита с слабо-соленой семгой 1/25гр. _____
70р/п
10. Мини пита с курой и грибами 1/25гр. _____
60р/п
11. Чикен ролл с сыром и курицей 1/50гр. _____ 110р/п
12. Канапе "КАПРЕЗЕ" 1/14гр. _____ 60р/п
13. Канапе фраголла с клубникой 1/14гр. _____ 110р/п
14. Тарталетки с оливье 1/70гр. _____ 130р/п
15. Рулетики с ветчиной и сыром 1/50гр. _____ 70р/п
16. Рулетики из тонкого лаваша с слабосоленой семгой 1/50гр.
140р/п

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

