



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



+7 (921) 422-71-21
+7 (8142) 300-300 доб. 100



info@yalgora.ru



yalgora.ru

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5 000₽*

ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти 1/60

- Лепестки сельди пряного посола от шеф повара.
- Форель слабой соли собственного приготовления
- Форель горячего копчения
- Масляная рыба холодного копчения.

Мясное ассорти 1/60

- Буженина запеченная в печи собственного приготовления
- Язык говяжий с пряными травами
- Салями

Домашние разносолы 1/60

- Квашеная капуста с клюквой
- Маринованные хрустящие огурчики
- Маринованные помидорки черри
- Золотистые патиссончики

Микс из свежих овощей 1/60

- Хрустящий свежий огурец
- Томаты тепличные
- Сладкий Болгарский перчик
- Редис

Рулетики из тартильи с с/с форелью и зеленью 1/50

САЛАТЫ в стол – в салатниках 1/150 (2 на выбор)

- **Зеленый салат с мягким сыром**
(огурцы, шпинат, микс салат, перец, оливки, заправка)
- **Цезарь с куриной грудкой**
(айсберг, черри, кура, пармезан, соус Цезарь)
- **Столичный салат в классическом исполнении**
(картофель, кура, горошек, яйцо, огурец, сыр, майонез)
- **Салат Деревенский с маринованными опятами**
(картофель, опята, горошек, лук, соленый огурец, зелень)

■ ГОРЯЧЕЕ 1/120/100. Подача в общих тарелках. (1 на выбор)

- Свинина по-французски с печеным картофелем
- Медальоны из фермерского цыпленка с сыром и овощами гриль
- Судак запеченный с лесными грибами и сливочным соусом, подается с печеным картофелем
- Шашлык из бедра курицы в маринаде из темного пива, подается с печеным картофелем

■ МОРС 1/300

■ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/60

Чай/кофе оплачиваются по факту в день мероприятия

*Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 %



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5 900Р*

ЗАКУСКИ

Ассорти из рыбы и море продуктов 1/60

- Лосось слабой соли собственного приготовления.
- Форель горячего копчения
- Масляная рыба холодного копчения.
- Креветки чили

Ассорти из мяса 1/60

- Итальянское салями
- Язык говяжий отварной с пряными травами
- Буженина запеченная в печи собственного приготовления

Коллекция сыров с острым клубничным соусом 1/60

- Пармезан
- Гауда
- Бри
- Горгонзола
- Чеддер

Тарелка фруктов 1/100

(Шеф повар оставляет за собой право заменить какую-либо из позиций на равноценную или лучше)

- Виноград
- Груша
- Абрикосы
- Нектарин

Каскад из свежих овощей 1/60

- Хрустящий свежий огурец
- Томаты тепличные
- Сладкий Болгарский перчик
- Редис

Рулетики из тортильи с творожным сыром и с\с рыбой 1/70

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор)

- Жульен куриный с грибами
- Жульен овощной с грибами, баклажаном и кабачком

САЛАТЫ в стол – в салатниках 1/150 (2 на выбор)

- **Оливье с говядиной**
(картофель, яйцо, огурец, морковь, майонез, говядина, горошек)
- **Цезарь с курой**
(айсберг, соус, черри, кура, сыр)
- **Салат с копченым лососем**
(лосось холодного копчения, томаты, огурец, оливки, микс салат, заправка)
- **Салат “А-ля Нисуаз” с тунцом**
(Тунец консервированный, микс салат, черри, яйцо, картофель, стручковая фасоль, маслины, заправка)
- **Салат с курой, ананасами и зеленым яблоком**
(кура, ананасы, яблоко, айсберг, черри, заправка)

ГОРЯЧЕЕ 1/120/100. Возможна индивидуальная подача. (1 на выбор или 50/50)

- Шашлык из свиной шеи с запеченным картофелем и томатным соусом
- Нежный Венский шницель из свинины с беби картофелем, зеленью и лимоном
- Медальоны из бедра фермерского цыпленка с ананасом, сыром, подаются с овощами гриль
- Онежский судак в хрустящей панировке с сливочным соусом, зеленым луком и печным картофелем
- Куриная отбивная с соусом песто, кедровыми орешками, пармезаном с печёными овощами

МОРС 1/500

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/60

Чай/кофе оплачиваются по факту в день мероприятия

*Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 %

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

7 100₽*

ЗАКУСКИ

Ассорти из рыбы и море продуктов 1/60

- Лосось слабой соли собственного приготовления.
- Форель горячего копчения
- Масляная рыба холодного копчения.
- Креветки чили

Тарелка фруктов 1/100

(Шеф повар оставляет за собой право заменить какую-либо из позиций на равноценную или лучше)

- Виноград
- Груша
- Абрикосы
- Нектарин
- Арбуз

Домашние разносолы 1/50

- Квашеная капуста с клюквой
- Маринованные хрустящие огурчики
- Золотистые патисончики
- Ароматные грибочки
- Маринованные помидорки черри

Капрезе с томатами, моцареллой и базиликом 1/60

Рулетики из тортильи с карельской форелью 1/60

Мясное плато 1/70

- Слайсы итальянского салями
- Язык говяжий отварной с пряными травами и зеленью
- Буженина запеченная в печи собственного приготовления
- Сыровяленый балык домашнего посола

Каскад из свежих овощей 1/60

- Хрустящий свежий огурец
- Томаты тепличные
- Сладкий Болгарский перчик
- Редис

САЛАТЫ в стол – в салатниках 1/150 (3 на выбор)

• Салат деревенский с лисичками и картофелем

(картофель, красный лук, лисички, горошек, соленый огурец, яйцо, ароматное масло)

• Салат с лососем, креветками и ананасом

(Лосось с\с, микс салат, креветка, огурец. ананасы, черри, заправка чили)

• Цезарь с курой

(айсберг, кура, черри, сыр, соус, сухарики)

- **Салат мясной рай**

(Картофель, огурец, морковь, язык говяжий, буженина, горошек, сыр, яйцо, майонез)

- **Салат с ростбифом и лесными грибами**

(Руккола, мангольд, микс салат, огурец, черри, ростбиф, лесные грибы, сыр, заправка)

- **Салат с груздями и сладким перцем**

(картофель, грузди, горошек, зеленый лук, сладкий перец, маринованный огурец, ароматное масло и малиновая заправка)

- **Салат с креветкой и соусом спайси майо** (острый)

(Микс салат, креветки, огурец, редис, карамелизированный арахис , спайси майо)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор)

- Жульен куриный с грибами
- Жульен с мидиями и креветками
- Жульен овощной с грибами, баклажаном и кабачком

ГОРЯЧЕЕ 1/140/120. Подача индивидуальная (1 на выбор или 50/50)

- Стейк из форели с пряными травами, нежным сливочным соусом и запеченным картофелем
- Куриная грудка на гриле с соусом песто и пряным картофелем
- Судак с грибами под сырной шапкой и печеным картофелем
- Куриные медальоны из бедра с ананасом и сыром с овощами гриль
- Рулет из фарша цыпленка с вешенками и шампиньонами, картофельно-морковным муссом и сливочно-чесночным соусом
- Шашлык из свиной шейки в маринаде “Оклахома” с беби картофелем и чесноком с соусом “Сацабели”
- Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре и перечным соусом

МОРС 1/600

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/60

Чай/кофе оплачиваются по факту в день мероприятия

*Дополнительно оплачивается сервисный сбор 10 %

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Заказ фуршета 5 позиций от 20 порций

- Брускетта с вялеными томатами 1\30гр. 120Р/п.
- Брускетта с вишней и горгонзолой 1\30гр. 190Р/п.
- Брускетта с рием из оленины и брусникой 1\30гр. 185Р/п.
- Брускетта с куриным филе и печеным перцем 1\30гр. 160Р/п.
- Брускетта с икрой из белых грибов 1\30гр. 170Р/п.
- Брускета с свеклой и пряной сельдью 170Р/п.
- Брускета с куриным паштетом и томатным вареньем 170Р/п.
- Тарталетка с семгой и авокадо 1\60гр. 240Р/п.
- Тарталетка с сыром и ветчиной 1\60гр. 190Р/п.
- Ассорти сыров 1\500гр. 2400Р/п.
- Ассорти итальянских колбас 1\500гр. 2780Р/п.
- Камамбер с грецким орехом на крекере 1\25гр. 120Р/п.
- Мини пита с слабосоленой семгой 1\25гр. 160Р/п.
- Мини пита с курой и грибами 1\25гр. 130Р/п.
- Канапе "КАПРЕЗЕ" 1\20гр. 120Р/п.
- Канапе бри с клубникой 1\20гр. 170Р/п.
- Канапе креветка "Sweet chili" 190Р/п.
- Тарталетки с оливье 1\70гр. 190Р/п.
- Рулетики с ветчиной и сыром 1\30гр. 130Р/п.
- Рулетики из тонкого лаваша с слабосоленой семгой 1\50гр. 180Р/п.
- Рулетики из Баклажан с сыром и орехами 1\30гр. 120Р/п.
- Шашлычок из курицы на шпажке 290Р/п.
- Шашлычок из лосося на шпажке 350Р/п.

Шеф-повар:

Егор Иванов



ivanov@yalgora.ru