



МЕНЮ БАНКЕТНОЕ 2023 г.

№ п/п	Наименование	Выход (г)	Цена
Блюда на компанию 4-6 человек:			
1	Ножка барана, запечённая с ароматными травами (от 2,5 кг)	1000	2 400 Р
2	Утка, запечённая с яблоками (от 1,5 кг)	1000	2 100 Р
3	Стерлядь с чесночным маслом и лаймом	1000	4 300 Р
4	Осетр с чесночным маслом и лимоном	1000	4 600 Р
5	Рыбное гриль-ассорти (филе лосося, тигровые креветки, радужная форель, филе кальмара, филе судака с гарниром из отварного молодого картофеля и овощей-гриль. С соусами «шпинат», томатной сальсой, «песто»)	1000/300/ 100	4 900 Р
6	Запеченная свиная корейка (подаётся с запечённым картофелем и овощами-гриль)	1000/300/ 100	3 400 Р
7	Мясное гриль-ассорти №1 (медальоны из телятины с розмарином, свиная шея по-кавказски, куриное филе BBQ, грудинка и подкопченные колбаски с гарниром из печеного картофеля, овощей-гриль, маринованного лука, с соусами BBQ, тар-тар и томатной сальсой)	1000/300/ 150	4 800 Р
8	Мясное гриль-ассорти №2 (медальоны из телятины с розмарином, свиная шея по-кавказски, куриное филе BBQ, каре ягненка, свиной бок с шалфеем с гарниром из печеного картофеля, овощей-гриль и маринованного лука. С соусами BBQ, тар-тар и томатной сальсой)	1200/300/ 150	5 600 Р
Супы в казане:			
9	Шурпа (мясо на выбор: баранина, говядина, оленина. Картофель, морковь, перец, пряные корни) (от 10 порций)	300	560 Р
10	Уха Сибирская (наваристая уха из судака и лосося) (от 10 порций)	300	550 Р
Фуршетное меню:			
11	Брускетта с бужениной и луковым джемом	40	105 Р
12	Брускетта с лососем, соусом «Гуакамоле», творожным сыром (от 5 шт)	40	130 Р
13	Брускетта с ростбифом и вялеными томатами (от 5 шт)	50	125 Р
14	Брускетта «Салами»	40	95 Р
15	Брускетта с паштетом из печени кролика	40	110 Р
16	Брускетта с томатами, моцареллой и песто	40	125 Р
17	Шот с черри и моцареллой	30	90 Р

18	Канapé с тигровой крêветкой	30	125 Р
19	Тарталетка с языком	40	120 Р
20	Ролл «торри тортилья» (копченое куриное филе, томаты, сливочный сыр, лист салата, тортилья)	40	115 Р
21	Ролл «фиш-ролл» (лосось слабосоленый, томаты, творожный сыр, зелень, тортилья)	40	125 Р
22	Канapé с виноградом и сыром	20	65 Р
23	Канapé с красной икрой	20	140 Р
24	Канapé фруктовое	40	90 Р
25	Рулетики с лососем, творожным сыром и зеленью	30	115 Р
Холодные блюда и закуски:			
Холодные закуски:			
26	Ассорти рыбное (кета копченая, лосось слабосоленый, филе эсколара копченое, лимон, зелень)	250/20/ 2	1 200 Р
27	Ассорти мясное (буженина, рулет куриный, язык, соус хрен сливочный, горчица, зелень)	250/30/ 2	1 100 Р
28	Телячий язык	120/40	720 Р
29	Ростбиф из говядины с маринованным луком	120/30	1 150 Р
30	Лосось шеф - посола	100	1 100 Р
31	Ассорти овощное (помидоры, перец, огурец, редис свежий или редька, микс зелени)	400	510 Р
32	Сибирский разносол (маринованные огурчики, помидоры, квашеная капуста, маринованные грибочки)	350	480 Р
33	Маслины, оливки	100	280 Р
34	Сугудай из муксуна с маринованным луком	100/20	650 Р
35	Сырное плато (4 вида благородных сыров, с медом, орехом, мятой)	250/30	1 150 Р
36	Лимон, лайм	50/50	110 Р
37	Фруктовое ассорти сезонное (4 вида сезонных фруктов)	500	750 Р
38	Грузди с деревенской сметаной луком	100/20	550 Р
39	Микс топасов с сельдью на ржаном хлебе (с перепелиным яйцом, сельдью в свекольном маринаде, с сельдью в маринаде «Карри»)(12 шт)	400	950 Р
40	Ассорти Дикое (мясные деликатесы из мяса оленя: колбаса сырокопченая, шейка, карпаччо)	200	1 800 Р
41	Сет брускетт с рыбными специалитетами (семга, шпроты, кета х/к)(12 шт)	480	1 150 Р
42	Сет брускетт с мясными специалитетами (томленая говядина, буженина, язык и луковый джем)(12 шт)	480	1 050 Р
43	Сет профитролей (с лососевым муссом, паштетным муссом и сливочным сыром)(12 шт)	450	1 200 Р

Салаты:

44	Салат с телячим языком и шампиньонами (язык телячий, шапиньоны, томаты черри, микс салатов)	180	510 Р
45	Салат фирменный «Горизонт» (подкопченная куриная грудка, буженина, лист салата, черри, свежий огурец, сыр пармезан, соус «Цезарь», жареный картофель)	180	460 Р
46	Салат с ростбифом и печеным перцем (ростбиф маринованный, перец болгарский, томаты, фасоль стручковая, микс салатов, лук маринованный)	180	680 Р
47	Салат с морепродуктами (тигровые креветки, молодые осьминоги, каракатицы, кальмары, огурец, томаты, микс салатов)	180	850 Р
48	Салат с тигровыми креветками (тигровые креветки, руккола, сыр «пармезан», лепестки миндаля, томаты черри)	150	540 Р
49	Салат «Цезарь» (филе цыпленка, салат айсберг, соус «Цезарь», чесночные крутоны, сыр «пармезан», томаты «Черри»)	180	480 Р
50	Салат «Цезарь» с семгой (семга шеф посола, салат «Айсберг», соус «Цезарь», сухарики, томаты «Черри»)	180	520 Р
51	Салат «Греческий» классический (помидоры, огурец, перец болгарский, сыр «фетаки», маслины, микс салатов)	180	390 Р
52	Салат «Гриль» (телячья вырезка, свиная шея, куриное филе, томаты, огурец, микс салатов)	210	580 Р
53	Салат «Министерский» (филе цыпленка, филе говядины, томаты, корнишоны, соус «Тар-тар», яичный блин)	180	460 Р

Горячие блюда и закуски:**Горячие закуски:**

54	Шашлычок из тигровой креветки	100	1 200 Р
55	Жульен из грибов (белые грибы, шампиньоны, лук, сливки, сметана, сыр)	100	420 Р
56	Рулеты из судака и тигровых креветок (филе судака, тигровые креветки, семена мака)	100/30	560 Р
57	Рулет из курицы и бекона (куриное филе, сыр, бекон, сухари «панко»)	150	490 Р

Горячие блюда:**Рыба:**

58	Стейк из лосося «Терияки»	150/20	1 100 Р
59	Шашлычок из лосося	100	690 Р
60	Форель запеченная (запечённая радужная форель, с начинкой из лосося, томатов, и зеленой спаржи)	250/40	1 250 Р

Мясо:

61	Медальоны из говядины под перечным соусом	150/30	820 Р
62	Язык телячий - гриль	120/40	950 Р

63	Медальоны из свиной вырезки (медальоны из свиной вырезки и копченого бекона, жареные на гриле, соус «дижон»)	180/40	650 ₺
64	Шашлык из свинины, с соусом «Южный»	150/50	460 ₺
65	Шашлык из баранины, с соусом «Южный»	150/50	670 ₺
66	Плов (баранина или говядина) (традиционный узбекский плов и салатом «Ачик – чучук»)	200	420р/350р
67	Стейк из свинины, с соусом «Южный»	150/50	520 ₺
Птица:			
68	Куриное филе под соусом «дижон» (жареное куриное филе с начинкой из телячьего языка, маринованных огурчиков и мягкого сыра под соусом «дижон»)	180/40	560 ₺
69	Шашлык из филе цыпленка с соусом «Южный»	150/30	420 ₺
Детское меню			
70	Шницель из цыпленка	130/30	380 ₺
71	Пицца Маргарита	450	750 ₺
72	Пицца с ветчиной и грибами	450	750 ₺
73	Пицца мясная	450	800 ₺
74	Мистер бургер куриный	150	400 ₺
75	Куриный шашлычок	100	270 ₺
76	Мороженое с шоколадом и орехами (ванильное, шоколадное, клубничное)	80/30	280 ₺
77	Чизкейк ванильный (от 12 шт)	100	220 ₺
Гарниры:			
78	Картофельные дольки «По-деревенски»	150	220 ₺
79	Картофель, запеченный с сыром	150	280 ₺
80	Картофель фри	150	270 ₺
81	Микс дикого и бурого риса	150	260 ₺
82	Овощи гриль	150	280 ₺
83	Грибы с эстрагоном (тархун) и чесноком	150	350 ₺
84	Киноа	150	210 ₺
Соусы:			
85	Соус «Хрен сливочный»	30	75 ₺
86	Соус «Тартар»	50	70 ₺
87	Сметана	50	45 ₺
88	Майонез	30	50 ₺
89	Горчица Русская	30	50 ₺
90	Соус «Чесночный»	50	75 ₺
91	Соус «Сальса»	50	75 ₺
92	Соус «Грибной»	50	85 ₺
93	Хлебная корзина	30/30	60 ₺
Напитки:			
94	Морс клюквенный	1л	350 ₺
95	Морс брусничный	1л	350 ₺
96	Морс ягодный	1л	300 ₺
97	Морс облепиховый	1л	380 ₺
98	Сок в ассортименте	1л	300 ₺

99	Вода чистая (лайм/лимон/мята, лед)	1л	200 Р
100	Глнтвейн	1л	1 100 Р
101	Глнтвейн (безалкогольный)	1л	550 Р

Телефон заказа: (383) 255-22-15, 286-22-15

**г. Новосибирск, Бердский тупик 10, ГК «Горизонт Патио Отель»
Банкетный менеджер 8961-875-36-23**

**Сайт гостиничного комплекса: academ-hotel.com, Сайт банкетной службы:
cateringoff54.ru**