Парк-Отель

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Лосось шеф-посола . . . . . (120 г.) . . . 520 руб.

Селёдочка слабой соли, ... (460 г.) . . . 390 руб.
подаётся с печёным картофелем и маринованным луком

Рыбное плато . . . . . (550 г.) . . . 1460 руб.
Скумбрия, горбуша холодного копчения, селёдочка слабой соли, подаются с маслинами и лимоном

Асссорти рыбное . . . . . (500 г.) . . . 1810 руб.
Лосось шеф-посола, масляная рыба, подаются с маслинами и лимоном

Ассорти закусок из птицы . . . . . (600 г.) . . . 1350 руб.
Запечённая индейка, террин из мяса птицы, куриный рулет с рассольным сыром и сладким перцем, подаются с печёным яблоком и соусом «Цезарь»

Домашнее мясное ассорти . . . . . (600 г.) . . . 1710 руб.
Ростбиф, буженина, террин из мяса, подаются с аджикой и печёным чесноком

Ассорти «Деревенское» . . . . . (650 г.) . . . 1970 руб.
Сало домашнего посола, буженина и копчёная грудинка, подаются с соусом «Хрен»

Телячий язык . . . . . (200 г.) . . . 630 руб.
подаётся с соусом «Хрен»

Ассорти европейских сыров . . . . . (500 г.) . . . 1600 руб.
«Маасдам», «Дор Блю», «Ольтермани», сырные шарики в лепестках миндаля, сырные шарики с маслинами и оливками в кунжуте

Ассорти кавказских сыров . . . . . (650 г.) . . . 1540 руб.
«Сулугуни», копчёный «Чечил», черкесский сыр, шарики из мягкого рассольного сыра с грецкими орехами

Блинные рулетики . . . . . (80 г.) . . . 110 руб.
с сырным муссом и томатами

Блинные рулетики . . . . . (80 г.) . . . 160 руб.
с мягким сливочным сыром, слабосолёным лососем и огурцом

Ассорти сезонных овощей . . . . . (550 г.) . . . 680 руб.
Подаётся со сливочно-чесночным соусом и зеленью

Хумус . . . . . (300 г.) . . . 460 руб.
Закуска из нутового пюре с паприкой, подаётся с оливковым маслом

Овощи с соусом «Бабагануш» . . . . . (500 г.) . . . 760 руб.
Запечённые цуккини, баклажаны, помидоры, болгарский перец, морковь, красный лук. Подаются с соусом на основе йогурта с печёными баклажанами и мятой

Ассорти солений . . . . . (650 г.) . . . 530 руб.
Маринованные огурчики, черемша, патиссоны, кукурузные початки, квашеная капуста, подаются с маслинами

Лимон . . . . . (40 г.) . . . 40 руб.

Маслины и оливки . . . . . (120 г.) . . . 290 руб.

Хлеб пшеничный/ржаной . . . . . (20 г.) . . . 7 руб.

Булочка с кунжутом . . . . . (35 г.) . . . 45 руб.

Хлебная корзина . . . . . (600 г.) . . . 500 руб.
Чиабатта и гриссини

САЛАТЫ

Салат с лососем и авокадо . . . . . (160 г.) . . . 650 руб.
Филе запеченого лосося с ломтиками авокадо, помидорами черри,
салатным миксом, кешью, пармезаном и аромантой масляной заправкой

Салат с лососем и томлёным виноградом . . . . . (160 г.) . . . 545 руб.
Слабосолёный лосось, замаринованный в мандариновом соке
и кунжутном масле, в сочетании с томлёным виноградом, черри,
салатным миксом со сливочно-цитрусовой заправкой

Салат с цыплёнком в кольце из хрустящего теста . . . . . (220 г.) . . . 505 руб.
Мясо птицы с подпечёнными черри, болгарским перцем,
салатным миксом и медово-горчичным соусом

Салат с куриным филе и печёными овощами . . . . . (180 г.) . . . 490 руб.
черри и болгарским перцем, салатным миксом, тыквенными семечками
под мятно-имбирным соусом

Салат с цыплёнком и хрустящим картофелем, ... (220 г.) . . . 410 руб.
салатом коул-слоу, перепелиными яйцами, красным луком
под сливочно-имбирным соусом"

Салат из телятины с томлёной грушей . . . . . (180 г.) . . . 545 руб.
салатным миксом, сладким перцем, и пармезаном
под медово-имбирным соусом

Салат из телятины в кольце из хрустящего теста . . . . . (220 г.) . . . 690 руб.
с подпечёнными черри, болгарским перцем, салатным миксом
под медово-горчичным соусом

Салат с ростбифом . . . . . (180 г.) . . . 660 руб.
салатным миксом, черри, лепестками миндаля
под медово-имбирный соусом

Салат с телячьим языком и кешью . . . . . (180 г.) . . . 660 руб.
салатным миксом, черри, кешью, пармезаном под соево-горчичным соусом

Салат с телячьим языком и печёными овощами . . . . . (180 г.) . . . 480 руб.
черри, болгарским перцем, сельдереем, салатным миксом
под соево-кунжутным соусом

Салат с помидорами и жареным сулугуни
в кольце из хрустящего теста . . . . . (220 г.) . . . 390 руб.
с салатным миксом, красным луком под соево-горчичным соусом

САЛАТ НА ОБЩЕМ БЛЮДЕ

Салат с телячьим языком и печёными грибами . . . . . (800 г.) . . . 2340 руб.
картофелем и болгарским перцем, в сочетании с зеленым горошком,
маринованными огурчиками и соусом «Ремулад»

Салат с ростбифом и красной фасолью . . . . . (800 г.) . . . 2840 руб.
свежим болгарским перцем, помидорами, красным луком,
маслинами под медово-горчичным соусом

Салат с ростбифом и овощами . . . . . (800 г.) . . . 2740 руб.
картофелем, морковью, маринованными огурчиками,
твёрдым сыром, яйцом под соусом «Ранч»

Салат сырный с цыплёнком . . . . . (800 г.) . . . 2130 руб.
свежим болгарским перцем, сельдереем под имбирно-прованским соусом

Салат с цыплёнком и печёными грибами . . . . . (800 г.) . . . 1590 руб.
картофелем, яйцом, маринованными огурчиками под соусом «Тар-тар»

Салат с кальмаром . . . . . (800 г.) . . . 2930 руб.
свежим огурцом, болгарским перцем, яйцом под соусом «Цезарь»

Лобио . . . . . (500 г.) . . . 1180 руб.
из красной фасоли с луком, помидорами, грецким орехом и зеленью

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лосось в виноградных листьях . . . . . (145 г.) . . . 530 руб.
Подаётся со сметанным соусом

Филе лосося . . . . . (115 г.) . . . 640 руб.
деликатно обжаренное или приготовленное на пару на выбор гостя

Телячий язык . . . . . (150 г.) . . . 610 руб.
томлённый в овощах и травах, запечённый с сыром,
кедровыми орехами и клюквой

Рулет из рыбного тельного . . . . . (220 г.) . . . 710 руб.
Запечённый в листе нори мусс из лосося и судака с овощной капонатой,
подается со сливочным соусом «Ранч»

Рулет из мясного тельного . . . . . (170 г.) . . . 515 руб.
Запечённый мусс из телятины и цыплёнка с начинкой из болгарского перца,
грибов и маслин, подаётся с брусничным соусом

Фаршированная груша . . . . . (150 г.) . . . 380 руб.
с начинкой из филе цыплёнка с грецкими орехами,
запечённая под сырной шубкой

Жульен с лососем . . . . . (75 г.) . . . 330 руб.
под соусом «Бешамель»

Жульен с телячьим языком . . . . . (75 г.) . . . 300 руб.
под соусом «Бешамель»

Жульен куриный . . . . . (75 г.) . . . 200 руб.
под соусом «Бешамель»

Жульен грибной . . . . . (75 г.) . . . 250 руб.
под соусом «Бешамель»

СУП

Бульон с мясом цыпленка и домашней лапшой . . . . . (300 г.) . . . 180 руб.

Уха . . . . . (300 г.) . . . 330 руб.
с белой и красной рыбой

Суп-гуляш . . . . . (300 г.) . . . 480 руб.
с телятиной и овощами

Солянка мясная . . . . . (300 г.) . . . 380 руб.
с телятиной, языком, солеными огурчиками, оливками и каперсами

Грибной суп-пюре . . . . . (250 г.) . . . 350 руб.
со сливками, подается с гренками

Суп-пюре из тыквы . . . . . (300 г.) . . . 300 руб.
с тыквенными семечками и гренками

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Дорадо . . . . . (300 г.) . . . 965 руб.
запечённая по-азиатски, подаётся с лимоном, сладким перцем
и соусом «Тцадзики»

Сибас . . . . . (290 г.) . . . 1120 руб.
запечённый в песто, подается со свекольным муссом и сливочным соусом

Филе лосося . . . . . (280 г.) . . . 670 руб.
на подушке из овощной капонаты со сметанным соусом

Филе судака . . . . . (270 г.) . . . 780 руб.
запечённое на пару с тимьяном и розовым перцем,
подается с брокколи и сливочным соусом

Филе северной трески . . . . . (300 г.) . . . 580 руб.
запечённое с помидорами, сельдереем и луком-пореем, подается с розой
из печёного картофеля под медово-горчичным соусом

Филе морского окуня . . . . . (300 г.) . . . 650 руб.
запечённое в гриль-бумаге из ольхи с соусом «Велюте» на овощном гратене

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Конфи из утки . . . . . (300 г.) . . . 940 руб.
Утиная ножка долгого томления в красном вине, подается
с запечённым яблоком

Клопс из говядины . . . . . (350 г.) . . . 640 руб.
Мясо, томлённое в собственном соку, подается с розами
из печёного картофеля на слоёном тесте

Томлёная говядина . . . . . (320 г.) . . . 690 руб.
подаётся со сливочным картофельным гратеном и соусом «Ромеско»

Запеченная свиная вырезка . . . . . (300 г.) . . . 540 руб.
запечённая в гриль-бумаге из ольхи с овощным соте под грибным соусом

Запечённая свиная шея . . . . . (330 г.) . . . 460 руб.
подается с картофельным штруделем и соусом «Ремулад»

Кордон блю . . . . . (260 г.) . . . 420 руб.
Рулет из слоёного теста, начинённый филе цыплёнка, грудинкой,
сливочным сыром и овощами, подается с соусом «Цезарь»

Запечённое филе цыплёнка . . . . . (300 г.) . . . 650 руб.
с половинкой сладкого перца, начинённой маслинами,
сыром под соусом «Бешамель»

Цыплёнок запечённый . . . . . (400 г.) . . . 625 руб.
Половинка цыплёнка, карамелизованная в имбирном соусе,
подаётся с картофельными дольками и сладкой аджикой

ДЕСЕРТЫ

Жаренное мороженое . . . . . (130 г.) . . . 510 руб.
в лепестках миндаля с шоколадным сиропом

Лече фрита . . . . . (130 г.) . . . 200 руб.
Десерт из молочного заварного крема с золотистой корочкой,
подаётся с фруктовым муссом

Трайфл . . . . . (140 г.) . . . 290 руб.
Бисквит, пропитанный апельсиновым соком, с творожным муссом и фруктами

Брауни . . . . . (170 г.) . . . 440 руб.
Шоколадный пирог с шариком ванильного мороженого

Наполеон . . . . . (150 г.) . . . 430 руб.
Слоёное пирожное с кремом из сливок и маскарпоне

Панакота . . . . . (150 г.) . . . 290 руб.
Сливочный пудинг на сгущённом молоке с тёртым шоколадом

Пломбир . . . . . (150 г.) . . . 250 руб.
ванильный или шоколадный с шоколадным/карамельным сиропом
или имбирно-апельсиновым конфитюром

ЧАЙ

Черный Ассам . . . . . (400 мл.) . . . 150 руб.
Чай с медовым ароматом, терпкий и крепкий

Черный ароматизированный Эрл Грей . . . . . (400 мл.) . . . 150 руб.
Черный цейлонский чай с ароматом бергамота

Чай с чабрецом . . . . . (400 мл.) . . . 150 руб.
Черный чай с добавлением чабреца

Зеленый Сенча . . . . . (400 мл.) . . . 150 руб.
Японский зелёный чай

Зеленый ароматизированный Жасминовый чай . . . . . (400 мл.) . . . 150 руб.
Зеленый чай с жасмином

Улуны Молочный улун . . . . . (400 мл.) . . . 150 руб.
Тайваньский чайный напиток с тонким молочным ароматом

Чай пакетированный/ Bagged tea Гринфилд (черный, зеленый)
Greenfield (black, green) . . . . . (200 мл.) . . . 55 руб.

КОФЕ

Экспрессо . . . . . (40 мл.) . . . 110 руб.

Двойной эспрессо . . . . . (80 мл.) . . . 190 руб.

Американо . . . . . (120 мл.) . . . 110 руб.

Капучино . . . . . (150 мл.) . . . 180 руб.

Сливки . . . . . (10 мл.) . . . 30 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте . . . . . (1000 мл.) . . . 300 руб.
(яблоко, виноград, апельсин, томатный, грейпфрут)

Мохито безалкогольный . . . . . (1000 мл.) . . . 590 руб.
Ледяной освежающий напиток с лаймом и мятой

Домашний имбирный лимонад . . . . . (1000 мл.) . . . 565 руб.

Морс клюквенный . . . . . (1000 мл.) . . . 360 руб.

Напиток клюквенный . . . . . (1000 мл.) . . . 270 руб.

Морс брусничный . . . . . (1000 мл.) . . . 360 руб.

Напиток брусничный . . . . . (1000 мл.) . . . 270 руб.

Компот из вишни . . . . . (1000 мл.) . . . 390 руб.

ФРУКТЫ

Ассорти из фруктов . . . . . (1000 г.) . . . 1100 руб.
сезонные фрукты

Ассорти из фруктов . . . . . (1500 г.) . . . 1670 руб.
сезонные фрукты

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Осётр, маринованный в шампанском . . . . . (2000 г.) . . . 14000 руб.
подается уложенным на зеркало целиком с лимоном, маслинами, салатным миксом и цветами из болгарского перца

Щука фаршированная . . . . . (2000 г.) . . . 3420 руб.
подаётся с лимоном, маслинами, оливками, салатным миксом, томатами черри и цветами из болгарского перца

Гусь. . . . . (2600 г.) . . . 10700 руб.
в фирменном маринаде, запечённый с яблоками, черносливом и грецкими орехами

Утка . . . . . (1500 г.) . . . 4410 руб.
в фирменном маринаде, подается с салатным миксом

Запечённая нога барашка фламбе . . . . . (1000 г.) . . . 4750 руб.
подается без кости с бруснично-розмаринновым соусом

Молочный поросенок целиком. . . . . (3100 г.) . . . 7920 руб.
фаршированный свиной шеей, грибами и гречневой кашей, подается с картофельными бочонками, салатным миксом, квашеной капустой и французской горчицей

Баран, запечённый на вертеле целиком . . . . . (14-16/2500 г.) . . . 45700 руб.
с пряными травами, подаётся с салатным миксом и шашлычным соусом

ГАРНИРЫ МАНГАЛА

Баклажаны печёные . . . . . (100 г.) . . . 350 руб.

Цуккини печёные. . . . . (100 г.) . . . 250 руб.

Картофель печёный . . . . . (100 г.) . . . 90 руб.

Перец печёный . . . . . (100 г.) . . . 350 руб.

Помидоры печёные . . . . . (100 г.) . . . 210 руб.

Шампиньоны печёные . . . . . (100 г.) . . . 420 руб.

ГРИЛЬ-МЕНЮ

Дорада . . . . . (300 г.) . . . 800 руб.
жаренная на углях целиком, подается с лимоном и соусом «Тцадзики» . . . . . .

Сибас . . . . . (300 г.) . . . 900 руб.
жаренный на углях целиком, подается с лимоном и соусом «Тцадзики»

Радужная форель . . . . . (250 г.) . . . 670 руб.
жаренная на углях целиком, подается с лимоном и соусом «Тцадзики»

Морской окунь . . . . . (250 г.) . . . 620 руб.
жаренный на углях целиком, подается с лимоном и соусом «Тцадзики»

Каре ягненка . . . . . (200 г.) . . . 940 руб.
Мясо ягненка на ребрышке с бруснично-винным соусом

Антрекот из свиной корейки на косточке . . . . . (260 г.) . . . 500 руб.
в фирменном маринаде, подается с шашлычным соусом и маринованным луком

Куриные крылышки. . . . . . (260 г.) . . . 280 руб.
Подаются с шашлычным соусом, красным луком и салатным миксом"

ГРИЛЬ-ОЧАГ (условия организации обслуживания обсуждаются дополнительно)

Пакет «Шашлык» на 40 гостей . . . . (6000/4500/600/900/1800/1200 г.) . . . 19820 руб.
Шашлык из свининой шеи, филе куриного бедра, овощи-гриль (болгарский перец, цуккини, кукурузные початки, шампиньоны, сельдерей,морковь, картофель), маринованный красный лук, лаваш, зелень, подается с шашлычным и счивочно-чесночным соусом

Пакет «Шашлык» на 12 гостей (дополнительный) . . . . . (2000/1500/200/300/600/400 г.) . . . 6580 руб.
Шашлык из свининой шеи, филе куриного бедра, овощи-гриль (болгарский перец, цуккини, кукурузные початки, шампиньоны, сельдерей, морковь, картофель), маринованный красный лук, лаваш, зелень, подается с шашлычным и сливочно-чесночным соусом

Пакет «Кебаб» на 40 гостей . . . . . (6000/4500/600/900/1800/1200 г.) . . . 18970 руб.
Кебаб из говядины, свинины и курицы, овощи-гриль (болгарский перец, цуккини, кукурузные початки, шампиньоны, сельдерей,морковь, картофель), маринованный красный лук, лаваш, зелень, подается с шашлычным и счивочно-чесночным соусом

Пакет «Кебаб» на 12 гостей (дополнительный) . . . . . (2000/1500/200/300/600/400 г.) . . . 6320 руб.
Кебаб из говядины, свинины и курицы, овощи-гриль (болгарский перец, цуккини, кукурузные початки, шампиньоны, сельдерей,морковь, картофель), маринованный красный лук, лаваш, зелень, подается с шашлычным и счивочно-чесночным соусом

Хаш с говядиной на 30 гостей . . . . . (9000 г.) . . . 10070 руб.
(только в дополнение к пакетам «Шашлык» или «Кебаб»)
Кавказский суп из говядины с луком, чесноком и зеленью

Хаш с бараниной на 30 гостей . . . . . (9000 г.) . . . 9610 руб.
(только в дополнение к пакетам «Шашлык» или «Кебаб»)
Кавказский суп из бараниной с луком, чесноком и зеленью

Плов из свинины на 30 гостей . . . . . (9000 г.) . . . 1420 руб.
(только в дополнение к пакетам «Шашлык» или «Кебаб»)

Плов из говядины на 30 гостей . . . . . (9000 г.) . . . 19200 руб.
(только в дополнение к пакетам «Шашлык» или «Кебаб»)

Плов из баранины на 30 гостей . . . . . (9000 г.) . . . 16100 руб.
(только в дополнение к пакетам «Шашлык» или «Кебаб»)