

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

Генерального директора

ООО «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ»

От 01.08.11 г. № 001-11/45/2

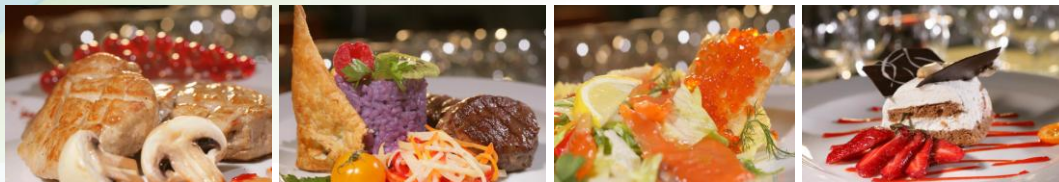
AUTHORIZED BY

An order of

General director of

«BUSINESS-HOTEL «KARELIA»

d/d 01.08.11 г. № 001-11/45/2

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**Уважаемые дамы и господа!****Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню № 1 (1300 руб./чел)****Холодные закуски**

- Террин из курицы с овощным жульеном и фисташками 1/75
- Маринованное филе сёмги с сыром «рикотта» 1/75
- Овощное ассорти 1/75
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/75

Салаты

- Салат Оливье с отварной говядиной 1/150
- Салат с припущенной сёмгой и авокадо под лимонно-оливковым соусом 1/150

Горячие закуски на выбор

- Поте из судака с соусом Роз-пеппер 1/100
- Медальоны из куриного филе под винным соусом 1/100

Горячие блюда на выбор

- Дует из лосося и тилапии с томатами и цукини под сливочным соусом 120/80/40
- Рулеты из говяжьей вырезки с паровыми овощами и клюквенным конфитюром 120/80/40

Десерт

- Птифуры с фруктами 1/40

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское/вино на выбор 1/150
- Водка «Престиж», «Великий город» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

Генерального директора

ООО «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ»

От 01.08.11 г. № 001-11/45/2

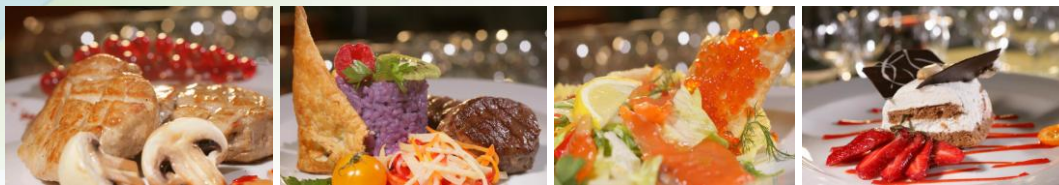
AUTHORIZED BY

An order of

General director of

«BUSINESS-HOTEL «KARELIA»

d/d 01.08.11 г. № 001-11/45/2

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**Уважаемые дамы и господа!****Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню № 2 (1300 руб./чел)****Холодные закуски**

- Террин из курицы с овощным жульеном и фисташками 1/75
- Маринованное филе сёмги с сыром «рикотта» 1/75
- Овощное ассорти 1/75
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/75

Салаты

- Салат с креветками и морскими водорослями под прованским соусом 1/150
- Салат с жареным куриным филе под анчоусной заправкой 1/150

Горячие закуски на выбор

- Поте из судака с соусом Роз-пеппер 1/100
- Медальоны из свиной вырезки под соусом терияки 1/100

Горячие блюда на выбор

- Мини-шашлычки из куриного филе с кунжутом и запечённым картофелем под фисташковым соусом 120/80/40
- Стейк из лосося с жареными грибами и рататуем под томатным соусом 120/80/40

Десерт

- Птифуры с фруктами 1/40

Хлебная корзина

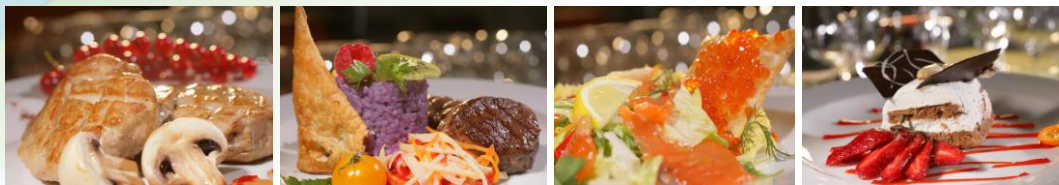
1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское/вино на выбор 1/150
- Водка «Престиж», «Великий город» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Уважаемые дамы и господа!

Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню №1 (1750 руб./чел)

Холодные закуски

- Рулет из говядины с сыром «Маскарпоне», шпинатом и кедровыми орехами 1/50
- Лососевый ролл с креветками и сёмгой, маринованной в прованских травах 1/50
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/50
- Ассорти из французских и итальянских сыров 1/50
- Овощное ассорти 1/100

Салаты

- Салат с Бужениной, корнишонами и яйцом под горчиной заправкой 1/100
- Салат с языком, свежими помидорами и ветчиной под розовым соусом 1/100
- Салат с креветками, паприкой и авокадо под соусом карри 1/100

Горячие закуски на выбор

- Закуска из рыбы и морепродуктов под томатно-базиликовым соусом 1/100
- Мини-бифштекс из говяжьей вырезки на подушке из овощей-гриль 1/100

Горячие блюда на выбор

- Ролл из лосося со шпинато-ананасовым gratenem, под шафрановым соусом 140/80/40
- Стейк из говядины с сыром «моцарелла», картофелем «сарладез» под гранатовым соусом 190/80/40

Десерт

- Микс из свежих фруктов 1/100

Хлебная корзина

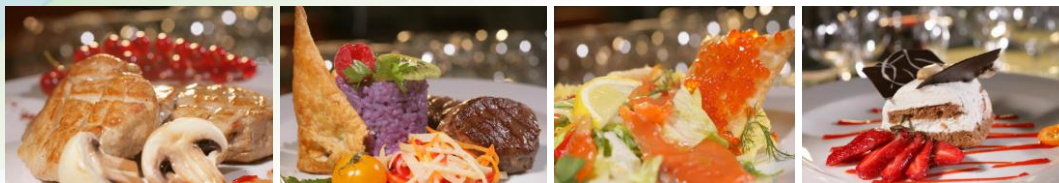
1/ 80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское/вино на выбор 1/150
- Водка «Престиж», «Великий город» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Уважаемые дамы и господа!

Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню №2 **(1750 руб./чел)**

Холодные закуски

- Рулет из говядины с сыром «Маскарпоне», шпинатом и кедровыми орехами 1/50
- Лососевый ролл с креветками и сёмгой, маринованной в прованских травах 1/50
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/50
- Ассорти из французских и итальянских сыров 1/50
- Овощное ассорти 1/100

Салаты

- Салат с Бужениной, корнишонами и яйцом под горчиной заправкой 1/100
- Салат швейцарский с ветчиной и сыром под розовым соусом 1/100
- Салат с рыбой горячего копчения, шампиньонами и зеленым луком 1/100

Горячие закуски на выбор

- Закуска из рыбы и морепродуктов под томатно-базиликовым соусом 1/100
- Мини-бифштекс из говяжьей вырезки на подушке из овощей-гриль 1/100

Горячие блюда на выбор

- Куриное филе, фаршированное ананасом и беконом под сметано-базиликовым соусом 160/80/40
- Стейк из лосося с цитрусовым шотне и жареной стручковой фасолью 140/80/40

Десерт

- Микс из свежих фруктов 1/100

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское/вино на выбор 1/150
- Водка «Престиж», «Великий город» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

Генерального директора

ООО «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ»

От 01.08.11 г. № 001-11/45/2

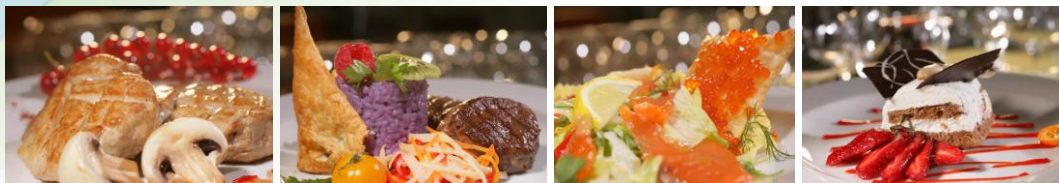
AUTHORIZED BY

An order of

General director of

«BUSINESS-HOTEL «KARELIA»

d/d 01.08.11 г. № 001-11/45/2

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**Уважаемые дамы и господа!****Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню №2 (2 250 руб./чел)****Холодные закуски**

- Рулет из говядины со шпинатом и сыром «Маскарпоне» 1/50
- Террин из курицы с овощным жульеном и фисташками 1/50
- Рыбное ассорти (роллы из сёмги с креветками, тар-тар из тунца, рулетики из копчёного угря с манго) 1/50
- Лесные грибочки с ароматным маслом 1/50
- Ассорти из французских и итальянских сыров 1/50
- Овощное ассорти 1/100
- Ассорти из итальянских колбас (салями-романо, салями-милано, брезайола) 1/50

Салаты

- Салат с жареным куриным филе и фламбированными креветками под манговым соусом 1/75
- Салат из говяжьей вырезки с корнишонами и каперсами под соусом «карри» 1/75
- Салат с жареным беконом под анчоусной заправкой 1/75
- Салат с креветками, паприкой и авокадо под соусом «карри» 1/75

Горячие закуски на выбор

- Колбаски-гриль из индейки с беконом 1/100
- Мини-шашлычки из лосося и морских гребешков 1/100

Горячие блюда на выбор

- Судак под тайским соусом с картофельными крокетами 180/80/40
- Каре ягненка с горошком манж-ту под малиновым соусом 200/80/40

Десерт

- Бисквитный кейк со свежими ягодами 1/70
- Микс из свежих фруктов 1/70

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское/ вино на выбор 1/150
- Водка «Царская оригинальная» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

Генерального директора

ООО «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ»

От 01.08.11 г. № 001-11/45/2

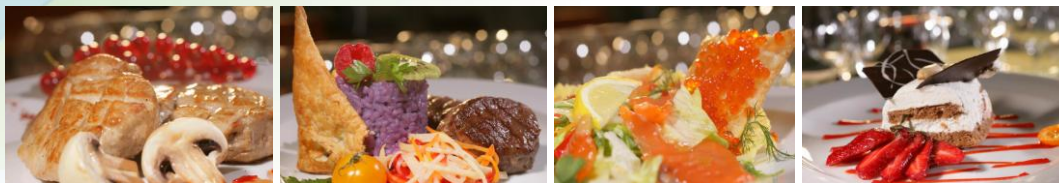
AUTHORIZED BY

An order of

General director of

«BUSINESS-HOTEL «KARELIA»

d/d 01.08.11 г. № 001-11/45/2

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**Уважаемые дамы и господа!****Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню № 1 (2250 руб./чел)****Холодные закуски**

- Рулет из говядины со шпинатом и сыром «Маскарпоне» 1/50
- Террин из курицы с овощным жульеном и фисташками 1/50
- Рыбное ассорти (роллы из семги с креветками, тар-тар из тунца, рулетики из копченого угря с манго) 1/50
- Лесные грибочки с ароматным маслом 1/50
- Ассорти из французских и итальянских сыров 1/50
- Овощное ассорти 1/100
- Ассорти из итальянских колбас (салями-романо, салями-милано, брезайола) 1/50

Салаты

- Салат с языком и раковыми шейками под прованским соусом 1/75
- Салат-коктейль из креветок и дыни с медово-лаймовым соусом 1/75
- Салат из ростбифа и паприки с горчицей заправкой 1/75
- Салат с жареной утиной грудкой под лёгким фруктово-овощным соусом 1/75

Горячие закуски на выбор

- Колбаски-гриль из индейки с беконом 1/100
- Мини-шашлычки из лосося и морских гребешков 1/100

Горячие блюда на выбор

- Ролл из лосося и креветок с фаршированными кабачками под соусом из моллюсков 140/80/40
- Медальоны из телятины с припущенной спаржей и соусом «грин-пеппер» 160/80/40

Десерт

- Бисквитный кейк с кофейным кремом 1/70
- Микс из свежих фруктов 1/70

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское/вино на выбор 1/150
- Водка «Царская оригинальная» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

Генерального директора

ООО «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ»

От 01.08.11 г. № 001-11/45/2

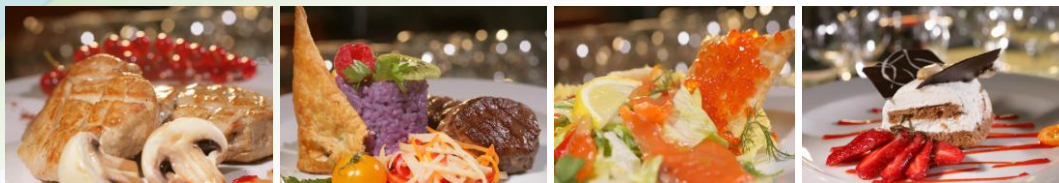
AUTHORIZED BY

An order of

General director of

«BUSINESS-HOTEL «KARELIA»

d/d 01.08.11 г. № 001-11/45/2

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**Уважаемые дамы и господа!****Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню № 1 (2 850 руб./чел)****Холодные закуски и салаты**

- Маринованный лосось с ароматом текилы, кинзы и мяты 1/50
- Мясное плато из сочного ростбифа, буженины и копченой утки 1/50
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/50
- Ассорти из французских и итальянских сыров 1/50
- Овощное ассорти 1/50
- Салат с «прошютто», картофелем и моцареллой 1/100
- Салат «Лоло росо» с утиной грудкой под апельсиновым соусом 1/100
- Салат из копченого угря и манго 1/100
- Салат с креветками и спаржей 1/100

Горячие закуски на выбор

- Жульен из мидий с сыром «горгонзола» в сливочном соусе 1/100
- Цукини, фаршированные жареным беконом и запеченными томатами 1/100

Горячие блюда на выбор

- Рибай-стейк, с цикорием-гриль и соусом на красном вине 250/80/40
- Медальоны из телятины с фуагра и соусом из белых грибов 180/80/40
- Филе норвежского лосося с савойской капустой под кокосовым соусом 160/80/40

Десерт

- Итальянский бисквит с цукатами и ягодами 1/70
- Микс из свежих фруктов 1/70

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское или вино 1/150
- Водка «Царская золотая» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

Генерального директора

ООО «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ»

От 01.08.11 г. № 001-11/45/2

AUTHORIZED BY

An order of

General director of

«BUSINESS-HOTEL «KARELIA»

d/d 01.08.11 г. № 001-11/45/2

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**Уважаемые дамы и господа!****Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню № 2 (2 850 руб./чел)****Холодные закуски и салаты**

- Маринованный лосось с ароматом текилы, кинзы и мяты 1/50
- Мясное плато из сочного ростбифа, буженины и копченой утки 1/50
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/50
- Ассорти из французских и итальянских сыров 1/50
- Овощное ассорти 1/50
- Прованский салат с вялеными томатами, болгарской брынзой и картофелем 1/100
- Салат с креветками, спаржей и имбирем под ананасовым соусом 1/100
- Салат с жареным куриным филе, ароматным сыром «грюйер» и абрикосовым конфиюром 1/100
- Салат из манго, языка, сельдерея и риса карри 1/100

Горячие закуски на выбор

- Жульен из мидий с сыром «горгонзола» в сливочном соусе 1/100
- Цукини, фаршированные жареным беконом и запеченными томатами 1/100

Горячие блюда на выбор

- Рибай-стейк с рулетиками из теста и жареных баклажанов под мятным соусом 250/80/40
- Ножка ягненка с горошком манж-ту и овощами-гриль под розмариновым соусом 220/80/40
- Норвежская семга на пару с припущенными овощами под соусом из каперсов 160/80/40

Десерт

- Итальянский бисквит с цукатами и ягодами 1/70
- Микс из свежих фруктов 1/70

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200
- Шампанское или вино 1/150
- Водка «Царская золотая» 1/50

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Уважаемые дамы и господа!

Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню № 1 (950 руб./чел)

Холодные закуски

- Террин из курицы с овощным жульеном и фисташками 1/50
- Маринованное филе сёмги с сыром «рикотта» 1/50
- Овощное ассорти 1/50
- Ролл из лаваша с сыром маскарпоне и томатами, высушенными на солнце 1/50
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/50

Салаты

- Салат Оливье с отварной говядиной 1/100
- Салат с припущенной семгой и авокадо под лимонно-оливковым соусом 1/100

Горячие блюда на выбор

- Дуэт из лосося и тилапии с томатами и цукини под сливочным соусом 120/80/40
- Рулет из говяжьей вырезки с паровыми овощами и клюквенным конфитюром 120/80/40

Десерт

- Птифуры с фруктами 1/40

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

Генерального директора

ООО «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ»

От 01.08.11 г. № 001-11/45/2

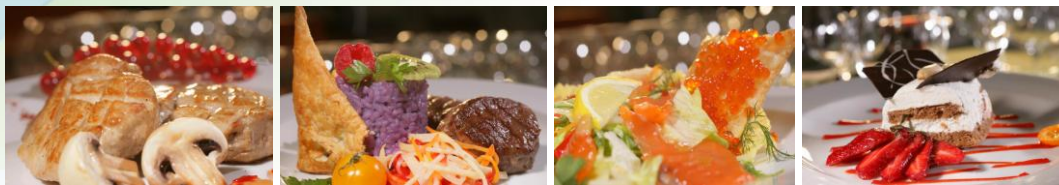
AUTHORIZED BY

An order of

General director of

«BUSINESS-HOTEL «KARELIA»

d/d 01.08.11 г. № 001-11/45/2

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Уважаемые дамы и господа!

Предлагаем на Ваше рассмотрение вариант меню № 2 (950 руб./чел)**Холодные закуски**

- Террин из курицы с овощным жульеном и фисташками 1/50
- Маринованное филе сёмги с сыром «рикотта» 1/50
- Овощное ассорти 1/50
- Ролл из лаваша с сыром «Филадельфия» и маринованным лососем 1/50
- Моцарелла «Капрезе» под базиликовым песто 1/50

Салаты

- Салат с креветками и морскими водорослями под прованским соусом 1/100
- Салат с жареным куриным филе под анчоусной заправкой 1/100

Горячие блюда на выбор

- Мини-шашлычки из куриного филе с кунжутном и запечённым картофелем под фисташковым соусом 120/80/40
- Стейк из лосося с жареными грибами и рататуем под томатным соусом 120/80/40

Десерт

- Птифуры с фруктами 1/40

Хлебная корзина

1/80

Напитки

- Сок в ассортименте 1/200
- Вода минеральная 1/250
- Чай/кофе 1/200

Корректировки по меню и количеству человек принимаются не менее чем за двое суток.