

Банкетное меню

Наименование	Выход, гр/л	Цена, руб.
Холодные блюда и закуски		
Рыбные деликатесы <i>Ассорти из балыка и с/с семги с лимончиком, оливками и зеленью (50/50/50)</i>	150	310,00
Сельдь по-русски с картофелем <i>Традиционная русская закуска под водку (80/100/70)</i>	250	210,00
Мясные деликатесы <i>Нарезка из буженины, языка говяжьего и сочного ростбифа (70/70/70/50)</i>	260	420,00
Закуска из ростбифа <i>Сочный ростбиф, корнишоны и ржаные гренки с пряным соусом (100/50/15/25)</i>	190	360,00
Овощная мозаика <i>Свежие помидоры, огурцы, сладкий перец и зелень (100/100/70/50)</i>	320	200,00
Черри-помидорки с сыром Фета (80/60)	140	250,00
Закуска "Деревенская" <i>Ассорти разносолов: квашеная/грузинская (зима/лето) капуста, грибы, маринованные огурчики и помидорчики (100/100/100/100)</i>	400	320,00
Маслины, оливки	150	150,00
Ассорти сыров <i>Пармезан, Моцарелла, Маасдам, Дор Блю (или Комамбер), орехово-медовый соус, виноград, курага (120/50/50/20)</i>	240	320,00
Рулетики из баклажанов	150	210,00
Канapé с лососевой икрой в валоване	16	90,00
Канapé с лососевой икрой на батоне	35	80,00
Блины с красной икрой (100/30/40)	170	270,00
Блины с семгой (100/50/40)	190	270,00
Салаты		
Салат-коктейль из солёной сёмги "Адмиралтейский" <i>Слоеный салат из слабосоленой семги, яиц и сыра с соусом Майонез</i>	150	220,00
Семга с микс-салатом <i>Слабосоленая семга на плато из микс-салата с заправкой Цитрон</i>	160	290,00

Ресторан «Времена года»

Салтыкова Милана, менеджер мероприятий
тел.: (343) 374-51-58, e-mail: man@gw.ural.ru
620066, г. Екатеринбург, ул. С. Ковалевской, 17.

www.hotel-okt.ru

Все цены указаны в рублях с учетом НДС 18%

Салат из рукколы с креветками <i>Листья салата Руккола, королевские креветки и сыр Пармезан с бальзамической заправкой</i>	200	490,00
Салат – коктейль «Деликатесный» <i>Салат-коктейль из нежных раковых шеек, помидоров и яблок под соусом Майонез</i>	150	250,00
Салат "Цезарь" с креветками <i>Оригинальный салат с королевскими креветками, чесночными гренками и сыром Пармезан</i>	215	390,00
Салат "Цезарь" с курицей <i>Классический салат с обжаренным нежным куриным филе, чесночными гренками и сыром Пармезан</i>	215	310,00
Холодная жареная говядина с микс-салатом	215	370,00
Салат мясной "Бостон" <i>Сытный мясной салат из языка, ветчины, курицы и грецких орехов с майонезной заправкой</i>	170	250,00
Русский салат с языком <i>Традиционный салат «Оливье» с нежным говяжьим языком</i>	200	220,00
Салат "Греческий" <i>Классический салат из свежих овощей с сыром Фета</i>	215	220,00
Капрезе <i>Классический итальянский салат из колец свежих помидоров и сыра Моцарелла</i>	205	220,00
Горячие закуски		
Королевские креветки, жаренные в шампанском	185	370,00
Свиная вырезка в кунжуте с овощным гарниром <i>Ломтики свиной вырезки, обжаренной в кунжуте с овощным гарниром</i>	195	280,00
Жульен из курицы <i>Обжаренные кусочки куриного филе со сливочным соусом под сырной корочкой</i>	150	210,00
Фаготини со сливочным соусом <i>Слоеные мешочки с овощами (150/30)</i>	180	240,00
Цукини и баклажаны, запечённые с сыром "Моцарелла" <i>Башенка из обжаренных овощей под сырной шапочной с томатным соусом</i>	195	240,00
Жульен с грибами <i>Обжаренные грибы со сливочным соусом под сырной корочкой</i>	150	260,00

Ресторан «Времена года»

Салтыкова Милана, менеджер мероприятий

тел.: (343) 374-51-58, e-mail: man@gw.ural.ru

620066, г. Екатеринбург, ул. С. Ковалевской, 17.

www.hotel-okt.ru

Все цены указаны в рублях с учетом НДС 18%

Горячие блюда с гарниром		
Судак, запечённый в лодочке из слоеного теста	400	450,00
Лосось, запечённый в лодочке из слоеного теста	400	460,00
Дорада, фаршированная рататюем <i>Дорада, запеченная целиком с овощным рататюем</i>	400	750,00
Говядина по-купечески <i>Отбивная из говядины запеченная с картофелем</i>	300	520,00
Горячие блюда без гарнира		
Семга - гриль с грибным соусом <i>Нежная семга под сливочно-грибным соусом (150/50)</i>	200	520,00
Говядина, запеченная под сырной корочкой	180	490,00
Веер из говядины <i>Жареная говяжья вырезка под сливочно-перечным соусом (150/50)</i>	200	560,00
Свинина отбивная с Пикантным соусом <i>Свиная корейка (150/50)</i>	200	490,00
Куриное филе, фаршированное сыром Моцарелла	130	350,00
Гарниры		
Картофель, запеченный со сливками	100	100,00
Картофель отварной	100	80,00
Запеченные картофельные дольки с паприкой	100	100,00
Картофель фри	100	100,00
Овощи-гриль	100	150,00
Овощи припущенные (<i>брокколи, цветная капуста</i>)	100	100,00
Рис с овощами	100	100,00
Смесь белого и дикого риса	100	100,00
Дикий рис	100	150,00
Целиковые блюда		
<i>Подаются в стол на больших тарелках</i>		
<i>горячая подача</i>		
Цыпленок табака	100	180,00
Форель речная (целиковая)	100	270,00
Свиная корейка	100	310,00
Стейк из мраморной говядины (лопаточная часть)	100	520,00
Стейк из мраморной говядины (толстый край)	100	620,00
Каре ягненка	1000	4500,00
<i>холодная подача</i>		
Фаршированная щука	1000	1000,00
Молочный запеченный поросенок	1000	2300,00

Ресторан «Времена года»

Салтыкова Милана, менеджер мероприятий

тел.: (343) 374-51-58, e-mail: man@gw.ural.ru

620066, г. Екатеринбург, ул. С. Ковалевской, 17.

www.hotel-okt.ru

Все цены указаны в рублях с учетом НДС 18%

Соус		
Медово-горчичный	50	60,00
Пикантный (соус томат с кинзой и чесноком)	50	60,00
Огуречный тар-тар (к рыбе)	50	60,00
Соус "Майонез" с корнишонами	50	60,00
Соус с шампиньонами	50	60,00
Соус с белыми грибами	50	60,00
Десерты		
Авторский Торт (стоимость рассчитывается после выбора коржей, начинки и оформления)	1000	1000,00
Чизкейк Классический чизкейк из сыра Филадельфия с соусом Клубника	200	230,00
"Тирамису" Нежный десерт на основе сыра Маскарпоне с ароматом Черного рома	120	230,00
Фруктовый шашлычок с блинчиками	200	210,00
Фруктовое ассорти (апельсин, яблоко, груша, банан, виноград) на выбор	1000	700,00
Корзинка с ягодами (вишня, черешня, киви, ананас, клубника, ежевика, черника, смородина, физалис) на выбор	1000	1500,00
Хлеб		
Домашние ржаные булочки	30	5,00
Домашние пшеничные булочки	30	5,00
Напитки		
Морс ягодный	1000	200,00
Лимонад домашний	1000	160,00
Сок Я	1000	160,00
Минеральная вода "Нарзан"	500	80,00
Вода с газом/ без газа	500	50,00
Чай	200	40,00
Кофе	200	70,00

Стоимость обслуживания зависит от места проведения банкета и формы обслуживания.

Ресторан «Времена года»

Салтыкова Милана, менеджер мероприятий
тел.: (343) 374-51-58, e-mail: man@gw.ural.ru
620066, г. Екатеринбург, ул. С. Ковалевской, 17.

www.hotel-okt.ru

Все цены указаны в рублях с учетом НДС 18%