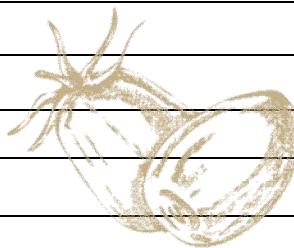




Park side inn

ДОСТОЙНЫЙ БАНКЕТ НА ЛЮБОЙ БЮДЖЕТ!

Наименование		Выход, гр	Цена, руб.
ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ, сборные кофе-брейки			
1	Канapé язык с маринованным корнишоном на чесночном тосте с горчицей	30 гр	153
2	Канapé креветка со свежим огурцом	30 гр	200
3	Канapé Салáми с маринованным луком	25 гр	153
4	Канapé грудинка с соленым огурцом	30 гр	115
5	Канapé с салом и соленым огурцом	30 гр	115
6	Канapé буженина с вяленным томатом	30 гр	115
7	Канapé с сыром и виноградом	25 гр	115
8	Канapé сыр и маслина	15 гр	115
9	Канapé фруктовое: ананас, апельсин, киви, виноград	40 гр	153
10	Канapé моцарелла с томатом черри	30 гр	115
11	Тост с форелью и сырным муссом на ржаном чипсе с васаби и зеленью	25 гр	153
12	Блин-ролл с форелью и сливочным сыром	50 гр	242
13	Рулетики из баклажан с сыром Фета, орехами и пряной зеленью	35 гр	167
14	Рулетики из кабачков с чесночным сыром, томатами и грецким орехом	35 гр	167
15	Шот Черри, огурец, маслины, Фета	40 гр	115
16	Шот форель, огурец и Креметте	40 гр	204
17	Шот креветка, огурец и сливочный сыр	40 гр	242
18	Валованы с красной икрой	20 гр	280
19	Тарталетка с салатом из языка, томатов, перца и сыра	50 гр	153
20	Тарталетка с салатом из куриной грудки, картофеля, грибов и огурца	50 гр	153
21	Сэндвич с ветчиной и сыром	105 гр	255
22	Сэндвич с грудкой цыпленка, зеленью и соусом Цезарь	105 гр	255
23	Сэндвич с форелью	105 гр	319
24	Маффины в ассортимете	100 гр	145
25	Мини-пирожки с курицей и картофелем	40 гр	77
26	Трайфл "Красный бархат"	100 гр	210
27	Трайфл "Морковный"	100 гр	210



ЗАКУСКИ первый курс

28/1	Ассорти овощное огурцы свежие, томаты черри, перец болгарский, микрозелень, лук красный	75/100/50/ 5/25/20	662
29/2	Сет маринадов хрустящие соленые грузди, бочковые малосольные огурчики, капуста и томаты собственного посола с ароматным маслом и красным луком, перец халапеньо	100/100/15 0/150/30/4 0/20	961
30/3	Винная дощечка Пармезан, сыр с базиликом и сыр с орехом "Беловежский трюфель", дополненные виноградом, грушей, грецкими орехами и миндалем,	400	1321
31/4	Мясные деликатесы №7 ростбиф Шеф-маринад, пикантная буженина, пряный говяжий язык, подаётся со сливочным хреном, ядрёной горчицей, малосольными огурцами и маринованным луком	100/100/10 0/20/20/20	1863
32/5	Мясные деликатесы №2 Сибирские суджук из оленины с кедровым орехом, ростбиф шеф-маринад, оленина с/к, бруснично-горчичная паста, зерновые тосты, оливки "Каламата", вяленые томаты	30/50/30/3 0/30/30	1321
33/6	Рыбное плато №7 Форель с/с, Омюльс/с, Масляная рыба, маслины/оливки, каперсы, цитрус, микрозелень	100/100/10 0/30/30/25	2616
34/7	Селедочка с отварным картофелем и маринованным луком	130/200/70	854
35/8	Рулетки из баклажанов со сливочной чесночной начинкой и Грецким орехом	150	481
36/9	Блинный рулет с форелью и сливочно-творожным кремом	230	921
37/10	Ассорти из домашнего сала с ржаными тостами пряный шпик, грудинка, свиная щёчка горячего копчения, подаётся с жжёными тостами и	260	615
38/11	Ростбиф Шеф-маринад картофельные дольки, маринованный красный лук и хрустящие огурчики	260	1379
39/12	Хлебные злаки	150	255
40/13	Фруктовое плато яблоки, апельсины, груша, киви, виноград, в дополнение мед, сахарная пудра	700	959

САЛАТЫ в стол/индивидуально 2 курс

41/1	Салат-креманка Оливье с бужениной	150	394
42/2	Салат-креманка Рататуй листья свежего салата и овощи	150	394
43/3	Салат Авторская Мимоза с форелью	150	623
44/4	Салат с жареными баклажанами и томатами, сыром фета и пряной зеленью	200	571
45/5	Салат "Гнездо глухаря" с картофелем пай и куриным филе на гриле	230	623
46/6	Салат овощной с листьями латук элегантная альтернатива греческого салата со свежими овощами, маслинами, мягким сыром и цитрусовой	200	496
47/7	ЦЕЗАРЬ с куриной грудкой	275	566
48/8	Цезарь с форелью	270	877
49/9	Цезарь с креветками	275	877

50/10	Салат с языком сочные листья салата с телячьим языком, баклажанами и шампиньонами, обжаренными на гриле, с солеными огурчиками, томатами - под фирменным соусом Бургомистр.	200	682
51/11	Ростбиф салат в сочетании лесных грибов с картофелем пай, красным луком и соусом Майо-Шрирача	180	967
52/12	Салат Ташкент куриная грудка обжаренная в соусе терияки с болгарским перцем, кабачками, луком и морковью	190	496

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА индивидуально 3 курс

53/1	Куриная грудка-гриль с овощами Стир-Фрай приготовленными на воке	150/150	839
54/2	Стейк Форель с ОВОЩАМИ ГРИЛЬ и икорным соусом	200/200/30	1646
55/3	Стейк -Чак ролл с соусом Демиглас необходимо подобрать гарнир отдельно	300/50	1848
56/4	Филе миньон с золотистым птитимом, сальсой из томатов с соусом "Демиглас"	200/75/50/50	1716
57/5	Стейк из свиной шеи в домашней аджике с картофельными дольками	200/150/50	1028
58/6	Медальоны из свиной вырезки в беконе с жареным картофелем по-деревенски и соусом "Дижон"	200/100/30	1131
59/7	Бифштекс из телятины с запечённым картофелем, овощным соте, початком кукурузы и соусом "Перчини"	125/75/30/50/30	1131
60/8	Фрикасе из красной рыбы и креветок с рассыпчатым рисом	370	1365
61/9	Нагетсы	150	266

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА в стол 4 курс

62/1	Шашлык из куриной грудки и маринованным луком 1 шпажка	150/25	483
63/2	Шашлык из свиной вырезки и маринованным луком 1 шпажка	150/25	483
64/3	Шашлык из форели в соусе Терияки 1 шпажка	150/25	821
65/4	Шашлык из говяжьей вырезки и маринованным луком 1 шпажка	100/25	948
66/5	Шашлык из креветок с черри 1 шпажка	100/50/35	948
67/6	Шашлык из шампиньонов и овощей 1 шпажка	150	483
68/7	Мясной метр ассорти из обжаренного куриного бедра и свиной шейки с початками кукурузы, хрустящими овощами и томатным соусом	1350	3418
69/8	Жульен с куриной грудкой и грибами	125	486

70/9	Плато мясных закусок куринные крылья, свиные ребра <i>BBQ</i> , гренки из бородинского хлеба с пармезаном, сырны палочки, кольца кальмаров, луковые кольца. Соусы:Тар-тар, Демиглас , Сальса	1250	2478
71/10	Пинца Манхетген с ветчиной, томатами, маслинами и сыром Моцарелла	500 гр	948
72/11	Пинца Маргарита с томатами и сыром Моцарелла	450 гр	788
73/12	Пинца Пепперони острая, с колбаской Пепперони, томатами, запеченным болгарским перцем и сыром Моцарелла	480 гр	948
74/13	Пинца Сальвадора с куриной грудкой, солеными огурцами, маринованным луком и сыром Моцарелла	500 гр	948

ГАРНИРЫ 3-4 курс

76/1	Овощи-гриль кабачок, баклажан, сладкий перец, томат	150/30	535
77/2	Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью	150/30	229
78/3	Запеченный картофель с чесноком и розмарином	150/30	280
79/4	Фри с соусом <i>BBQ</i>	150/30	280
80/5	Картофельное пюре со сливочным маслом	150	229

СОУСА 3-4 курс

81/1	Сырны соус	50	132
82/2	Соус <i>BBQ</i>	50	132
83/3	Соус Тартар	50	132
84/4	Соус Деми-глас	50	163
85/5	Паста бруснично-горчичная	50	163
86/6	Горчица	50	69
87/7	Сметана	50	69
88/8	Кетчуп	50	69
89/9	Хрен	50	163

НАПИТКИ

90/1	Морс бруснично-клюквенный, смородиновый	1 литр	420
91/2	Напиток освежающий лимон, мята	1 литр	232
93/3	Соки в ассортименте	1 литр	504
94/4	Чай заварной черный/зеленый подача в чайнике на 4-5 персон	1 литр	630
95/5	Вода без газа/газ	0,5 л	126
96/6	Чайная зона кофе натуральный, молоко, лимон, сахар, чай черный зеленый	50 персон	7508
97/7	Чайная зона (Услуга)	50 персон	5775